Haier

User Manual

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

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

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.
Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

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

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

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

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

4. OPERATION OF PRODUCT
4.1. How the product works
4.2. Cooking functions
4.2.1. Standard functions
4.2.2. Special functions
4.2.3. Multi step feature

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

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

7. TROUBLESHOOTING

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

9. INSTALLATION

1. SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- ⚠ **CAUTION**: in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility
- 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 appliance 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 atmos-

pheric 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 external 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 & MANTEINANCE

- 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.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/or special containers.

WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

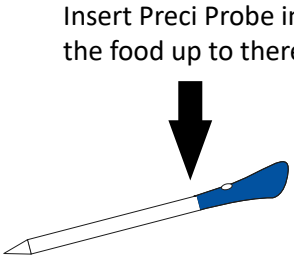
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- ⚠ **WARNING**: before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack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

WARNINGS (*FOR STEAM PLUS)

- When filling in the steam tank the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank
- Use only drinking water to fill in the tank.
- Before starting a pyrolytic cleaning function the steam tank must be removed. Do not insert the steam tank during the pyrolytic cleaning function.

WARNINGS for WIRELESS TEMPERATURE PROBE

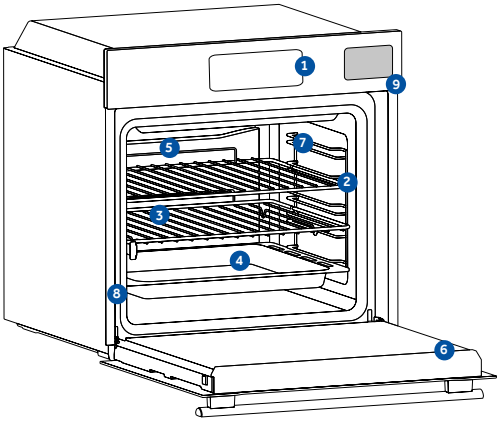
- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- To use the temperature probe correctly, it is essential to fully insert the metal bar of the probe into the food during cooking until it reaches the black-colored ceramic portion located at the tip of the probe.



- Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by oven directly.
- Do not use Preci Probe in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Preci Probe due to misuse of the device.
- Clean the Preci Probe before the use.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. Ceramic part can reach 350°C.
- If the Preci Probe temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Preci Probe must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

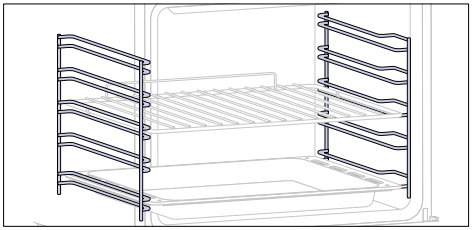


1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number & QRcode**
9. **Steam Tank Insertion**

Write here your serial number for future reference.

2.2. ACCESSORIES

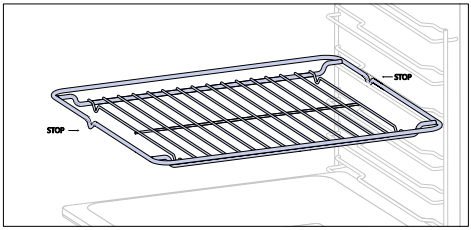
Lateral wire grids (only if present*)



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

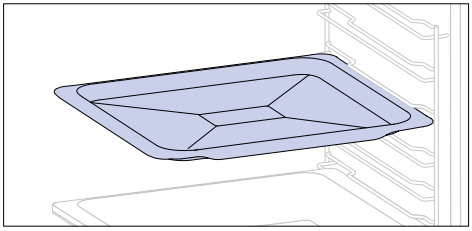
NOTE: 6 or 7 levels depending on the model.

Metal grid



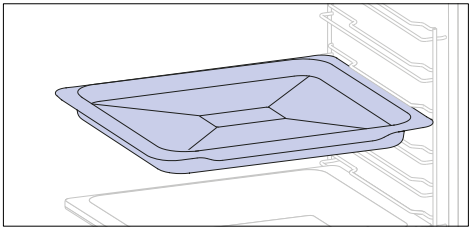
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Baking tray (only if present*)



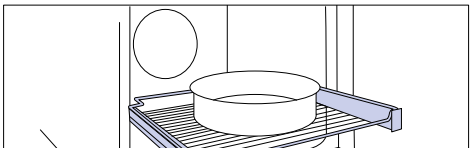
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Deeper Tray



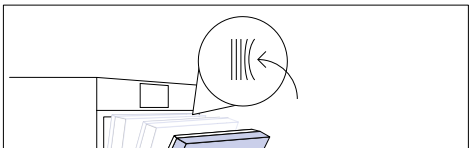
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides (only if present*)



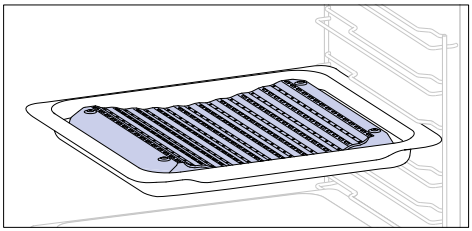
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



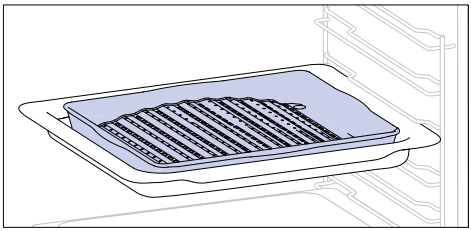
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

Dual tray – STEAM mode (only if present*)



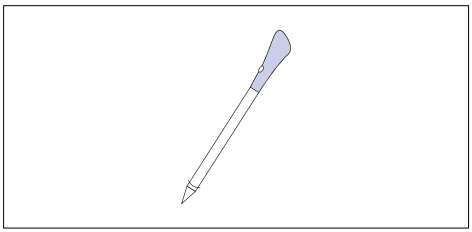
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

Dual tray – BBQ mode (only if present*)



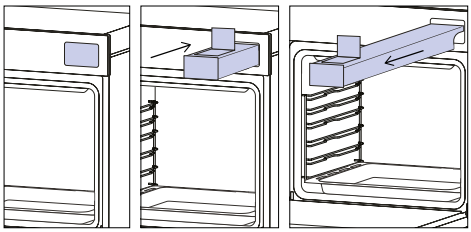
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Preci probe (only if present*)



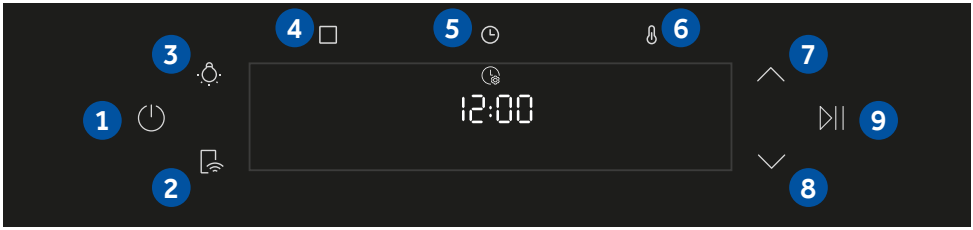
This probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via bluetooth, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

Steam Tank



The Steam Tank is a drawer that can be filled with the water needed to carry out steam-assisted cooking and cleaning programs.

2.3. CONTROL PANEL



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

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

7/8. Navigation buttons

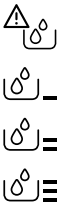
9. Start/Pause

MAIN FUNCTIONS

The control panel has the following main functions:

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

DISPLAY FEEDBACK (visible only when active)

Symbol	Feedback	Description
	Tank Missing	The icon appears when the Steam Tank is missing.
	Fill the Tank	The icon appears when water must be added to the Steam Tank.
	Drain in Progress	The icon appears during the Drain process.
	Tank Empty	The icon appears when there is no water inside the Steam Tank.
	Empty the Tank	The icon appears to prompt the user to empty the Steam Tank.
	**Water Level Feedback**	The bars next to the icon represent the amount of water available in the Steam Tank.

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

Preci probe model et180 wireless parameters

Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 - (4dBm)

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

How to activate wireless network port:

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

How to deactivate wireless network port:

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

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

HOW TO INTERACT WITH THE APP

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

NOTE

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

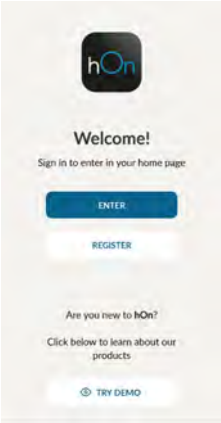
Download on your smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NEW USER REGISTRATION

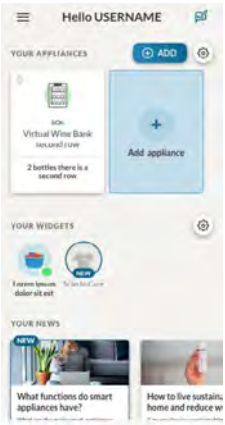
- Click on “Register”
- You can register through social accounts or sign up with your personal email



QUICK PAIR ENROLLMENT

Step 1

- Select “Add appliance”.

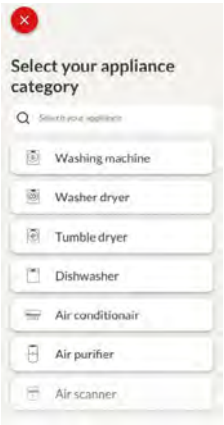


Step 2

- Allow your location permission.

Step 3

- Select oven from the appliance category.

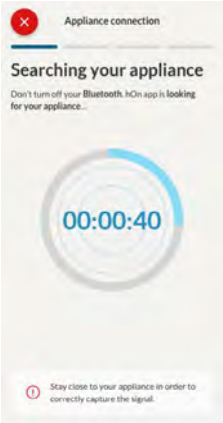


Step 4

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

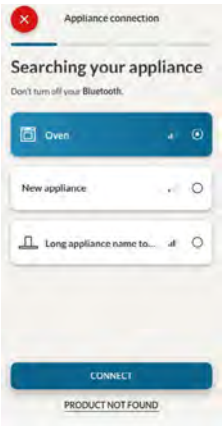
Step 5

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



Step 6.1-6.2

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



Step 7

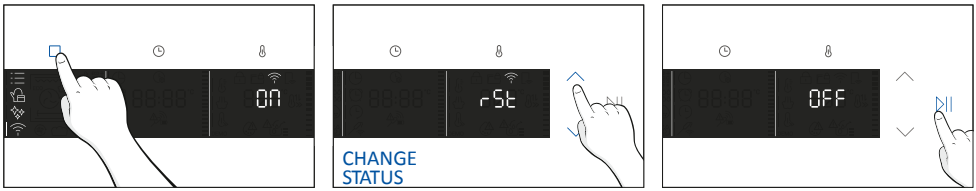
- Your Oven will be found and you can control it through hOn.

HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

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

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

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



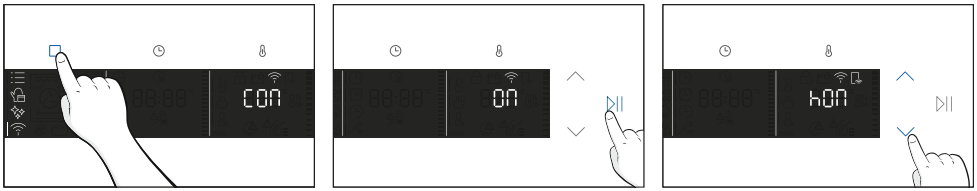
REMOTE CONTROL

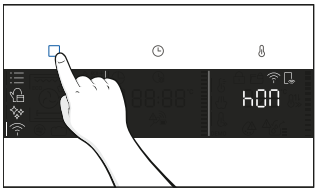
The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App.
This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; monitoring of the cooking process using the probe; managing saved recipes using the “Jolly function” on the product (see related section). Furthermore, it is possible to receive notifications once programs or recipes are completed. The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

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

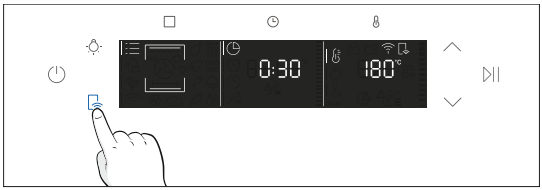
How to activate Remote Control:

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

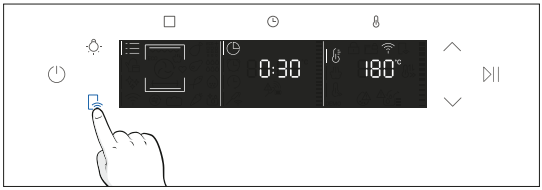




It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button

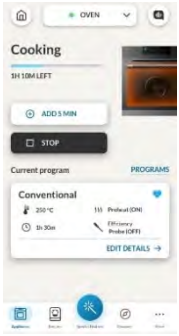


How to stop Remote Control:
While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance.



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

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



3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

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

How door works

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

How illumination works

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

How cooling fan works

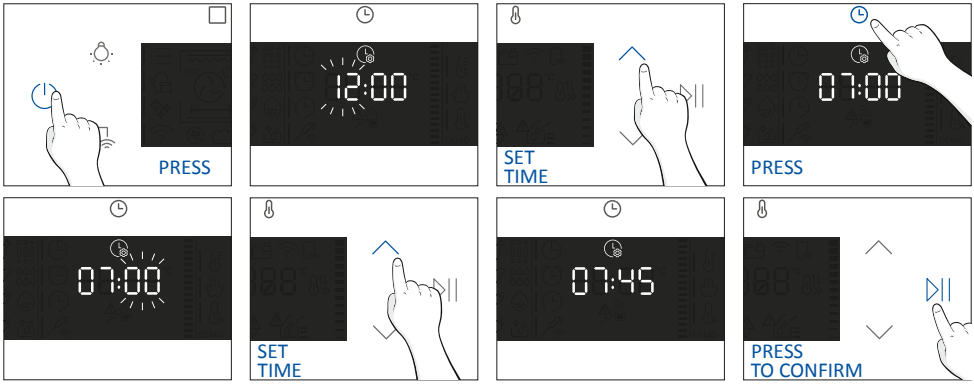
The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off.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

(*only for pyro ovens)

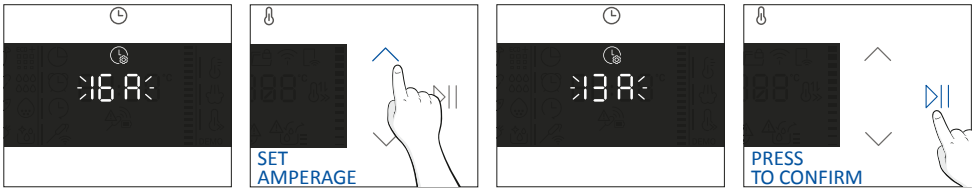
3.2. FIRST USAGE

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

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

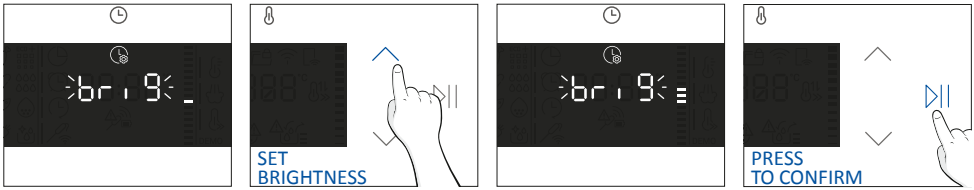


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to ⏯ 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster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

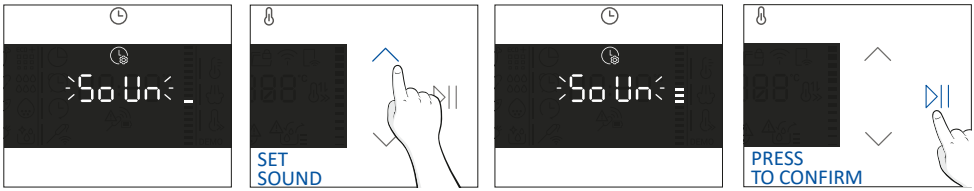


ⓘ **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

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

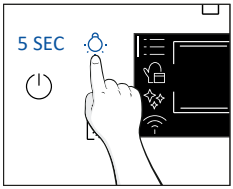


- **SOUND:** The display shows the symbol “Sound”. The numbers represent the level of sound intensity, editable using the arrows. To confirm press ⏯.



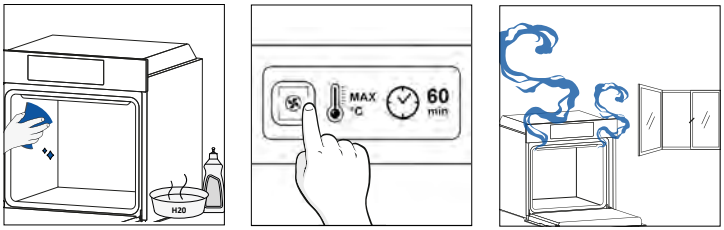
- **POST INSTALLATION INSTRUCTION**

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



3.3. PRELIMINARY CLEANING

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

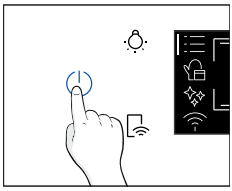


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

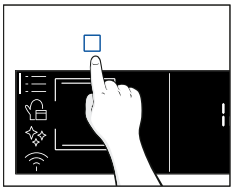
SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON/OFF the oven, hold ⏻



FUNCTIONS MENU

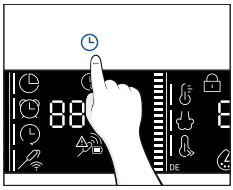
Access the Function menu by pressing ☐.
To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

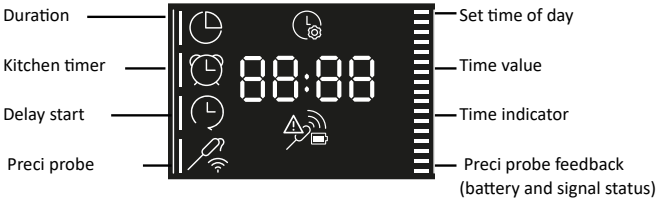


Symbol	Function	Description
	MAIN FUNCTIONS	This function allows to select the desired cooking program by using arrows. Tap ◷ and 🌡 to set time and temperature. Press ⏯ to start the function. To pause the program, click again.
	FOOD CATEGORIES	In this menu you can access to 4 food cooking categories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

TIME MENU

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

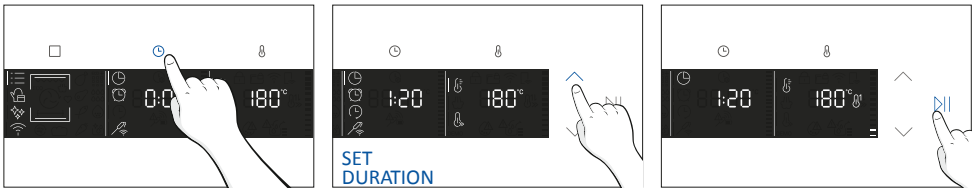




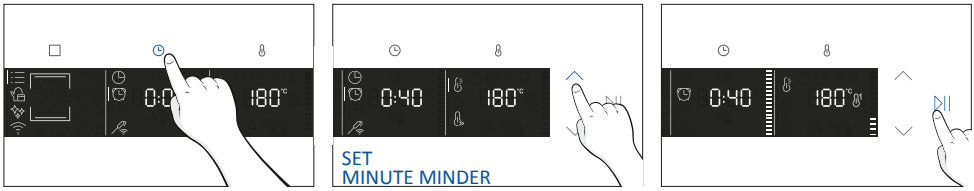
NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

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

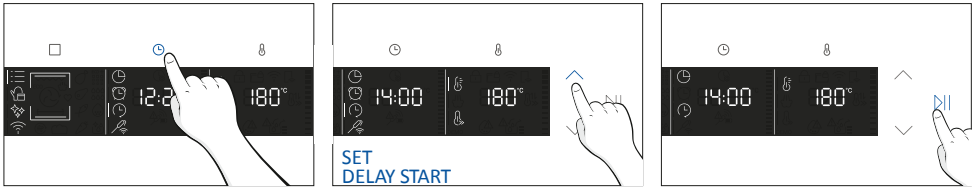
a. COOKING DURATION



b. MINUTE MINDER

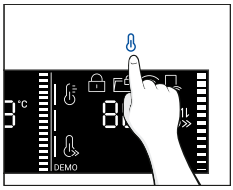


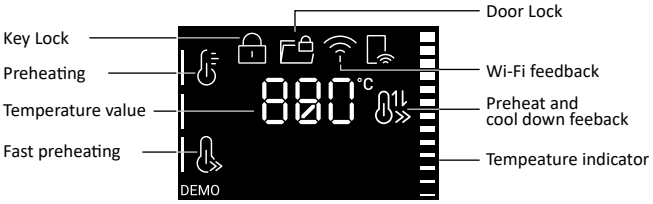
c. DELAY START



TEMPERATURE MENU

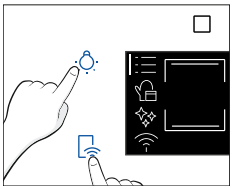
After having selecting the cooking program, access Temperature menu by pressing 🌡. To navigate into tap 🌡 as many times as is needed to enter in the following settings:





Symbol	Function	Description
	TEMPERATURE	Press 🌡 to set the temperature and use arrows to regulate the value.
	FAST PREHEATING	Press twice 🌡 to set the fast temperature.

ADDITIONAL FUNCTION

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

4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

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

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

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

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECI PROBE available	Suggestions
	*Conventional	200°C 30-250°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits on one level.
	Convection + fan	175°C 50-250°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L3 (one tray) L3+L6 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	Bottom heating	170°C 50-230°C	L1/L2	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: stews and gentle cooking on one level
	Bottom heating+fan	170°C 50-230°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: salty cakes or foods with liquid toppings on one level
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	YES	IDEAL FOR: small quantities of sausages or steak. Use with the door closed.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 for thin food, L5 for thicker food.	NO	YES	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECI PROBE available	Suggestions
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Multilevel +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: complete menu cooking without odor mixing. Foods do not have to be extracted at the same cooking time
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	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.
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NO	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
	Bread (Steam)	210°C 180-220°C	L2/L3	NO	YES	IDEAL FOR: cooking bread and bread loaves
	Jolly	-	-	-	-	Special Function

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

**Use with the door closed.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECI PROBE available	Suggestions
	White meat (Steam)	190°C 180-200°C	L3/L4	NO	YES	IDEAL FOR: poultry and cuts of white meat
	Red meat (Steam)	190°C 180-200°C	L3/L4	NO	YES	IDEAL FOR: beef and cuts of red meat
	Fish (Steam)	170°C 160-180°C	L3/L4	NO	YES	IDEAL FOR: whole fish and fillets
	Veg (Steam)	190°C 180-200°C	L3/L4	NO	YES	IDEAL FOR: roasted vegetables and potatoes

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

**Use with the door closed.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

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

♡ Jolly function

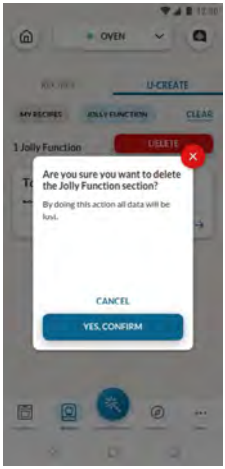
Thanks to the Jolly function, this product offers a fully customizable experience, allowing you to store your personalized recipes directly on the oven. You can execute these recipes as often as you like, even without the need to log into the app.

How to Set the Jolly Function:

To set the Jolly function on your oven, open the app's recipe 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.



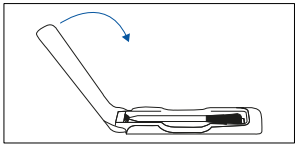
How to Delete the Jolly Function:

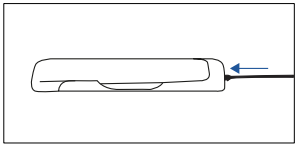
To remove the Jolly function from the oven's user interface, access the app's recipe section.
By tapping on the card of the recipe designated as a Jolly function, it's possible to delete it by clicking the red button 'delete button'.
A pop-up will confirm the operation, asking for your confirmation.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

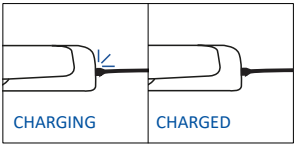
PRECI PROBE

Before the use verify the charge of the Preci Probe:

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

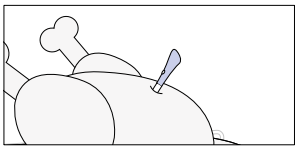


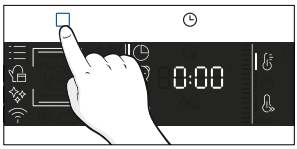


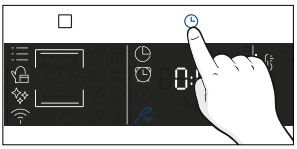


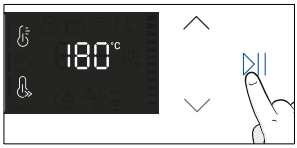
How to enroll and use Preci Probe:

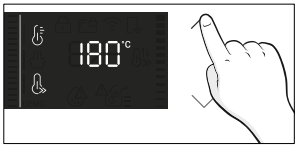
1. Insert the Probe in the food.
2. Tap ☐ to select the desired function and Tap ◷ as many times as you need to select Probe icon.
3. After a while, the oven will recognize the Probe code. Tap ⏯, and use arrows to set the target temperature.
4. Tap ⏯ to confirm. From this moment, the oven will use the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

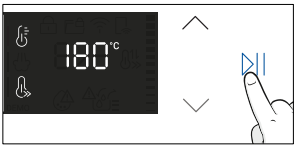






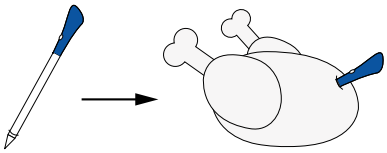






Cooking tips

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



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

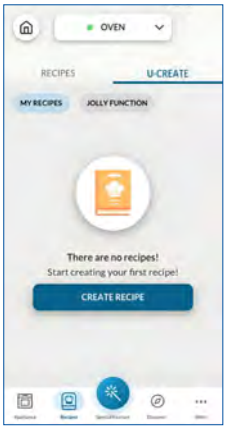
4.2.3. MULTI STEP FEATURE

The multi step feature allows to maintain previously set cooking parameters (temperature and time) while changing function during cooking.

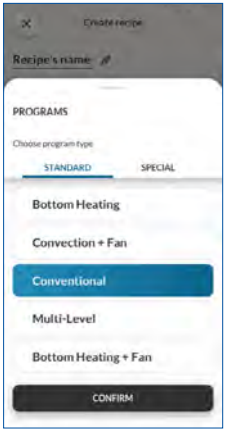
Multi-step recipes can be created on hOn App through the U-Create function and saved on the oven.

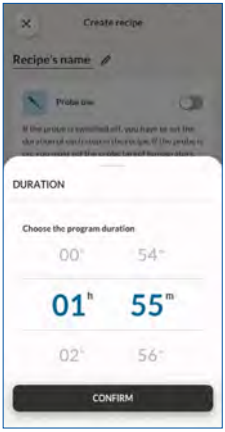
The user can save the Multi-step recipe as a Jolly Function to store it on the oven, or save it on hOn to start it remotely from the App.

Step 1. From the U-Create section of the App, press “Create Recipe”.



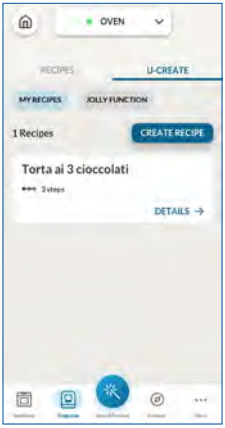
Step 2. Edit the recipe’s name and choose the parameters for the first step of the recipe.





Step 3. After customizing the first step, press “Add step” to add another cooking function to the recipe and customize its parameters.

Step 4. Save the recipe on the app to start it from hOn remotely, or save it as a “Jolly Function” to find it directly on the oven.



5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

- **7 Levels**

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 30-40
		2	Multilevel	150°C		Baking + Deeper trays	L3+L6	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional	170°C	y	Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C		Metal grid + Cake tin	L3	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L3+L6	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel	150°C 150°C	Y	Baking tray	L3	25-30 30-40
		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	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		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	L7	4-6
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L2/L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	35-50

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L3	45-60
		2	Multilevel	180°C		Metal grid + Quiche tin	L2+L5	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	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Convection+Fan	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/L3	15-20 18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper 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	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Conventional Pizza	220°C 200°C	Y N	Metal grid	L3	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	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	40-60
	Chicken thighs	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Rooster	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	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

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Prehe-at	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	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	N	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.

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

- **6 Levels**

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 30-40
		2	Multilevel	150°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional	170°C	y	Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C		Metal grid + Cake tin	L3	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L2+L5	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel	150°C 150°C	Y	Baking tray	L3	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L5	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	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Baking trays	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Baking trays	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frozen	1	Conventional	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	05	N	Metal grid	L6	4-6
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L2/L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	35-50

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L3	45-60
		2	Multilevel	180°C		Metal grid + Quiche tin	L2+L5	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	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Convection+Fan	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/L3	15-20 18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper 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	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Conventional Pizza	220°C 200°C	Y N	Metal grid	L3	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	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	40-60
	Chicken thighs	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Rooster	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	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

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Prehe-at	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	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	L4	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
	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.

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

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 values for time and temperature will be shown; the cooking time and temperature can be changed by pressing the dedicated icons. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

While navigating the Everyday Cooking functions, the food category menu with steam can be activated by pressing the Temperature icon until the Steam icon appears. Confirm your choice by pressing the Start button.

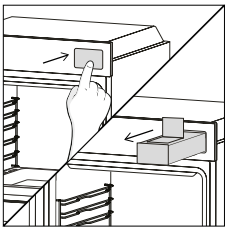
Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Meat Probe temperature (if available)	Description
	White Meat	NO	L3	180-200	40-80	70-85°C	For poultry and cuts of white meat
	Red Meat	NO	L3	180-200	20-80	58-65°C	For beef and cuts of red meat
	Fish	NO	L3	160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	L3	180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	White Meat (Steam)	NO	L3	160-220	40-90	70-85°C	For poultry and cuts of white meat
	Red Meat (Steam)	NO	L3	180-220	20-100	58-65°C	For beef and cuts of red meat
	Fish (Steam)	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables (Steam)	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes

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

How to use the Steam Tank for steam cooking programs

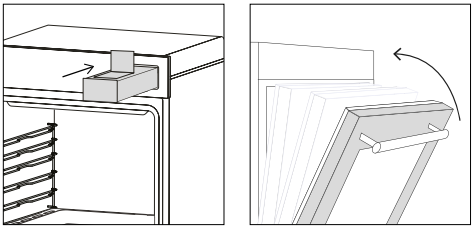
After selecting the steam cooking program, if the Steam Tank is empty, will appear on the display to notify you to fill it with water. Proceed as follows:

1. Slightly press the Steam Tank to open it.

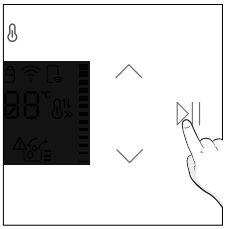


2. Add drinking water to the Steam Tank through a jug or directly from the sink. Do not exceed the maximum level of water indicated inside the tank.

3. Push the Steam Tank to close it and close the oven door.



4. Press the Start button to confirm and let the cooking start.



In case the amount of water added isn't enough to carry out the cooking program, will appear on the display to notify you to refill the tank.

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Red Meat (Steam)	180°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Red Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	20-25
Meatloaf	1000-1500g	Red Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Red Meat (Steam)	210°C	Metal grid	L3	50-80
Pork roast	800-1000g	White Meat (Steam)	180°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	White Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	80-100
Lamb rack	800-1000g	White Meat (Steam)	190°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	White Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	80-100
Salmon fillets	200-600g	Fish (Steam)	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	180°C	Metal grid	L3	15-20
Swordfish steaks	700g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	180°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabream, whole	1	Fish (Steam)	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Fish skewers	8 pieces	Fish (Steam)	150°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish (Steam)	180°C	Baking tray	L3	25-40
Fennels	1 tray	Vegetables (Steam)	200°C	Metal grid	L3	30-40
Mixed vegetables	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	40-45
Cauliflowers	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Metal grid	L3	40-50
Pumpkins, cubed	1 tray	Vegetables (Steam)	160°C	Metal grid	L3	30-40
Stuffed peppers	1 tray	Vegetables (Steam)	180°C	Metal grid	L3	70-80
Stuffed zucchini	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	35-45
Carrot sticks	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Baking tray	L3	35-40
Broccoli	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Baking tray	L3	30-40
Ratatouille	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	40-45
Vegetable flan	6 ramekins	Vegetables (Steam)	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

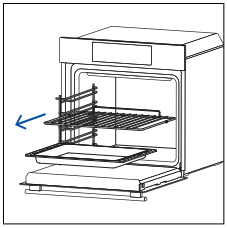
Pyrolytic cleaning (*depending on the oven model)
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

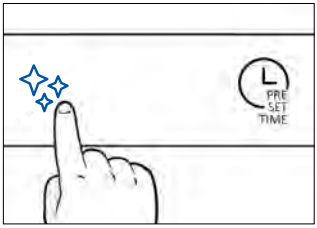
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.
At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces.
To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel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

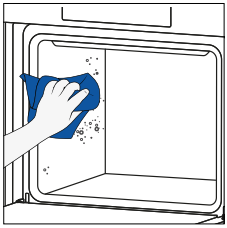
How does it work:

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.





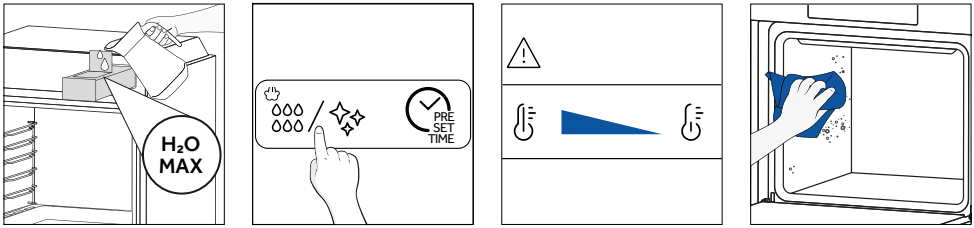


H_2O Steam

The H_2O Steam 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 water into the Steam Tank until reaching the maximum level indicated on the tank.
2. Select the H_2O Steam cleaning 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.



STEAM SYSTEM CLEANING

Descale

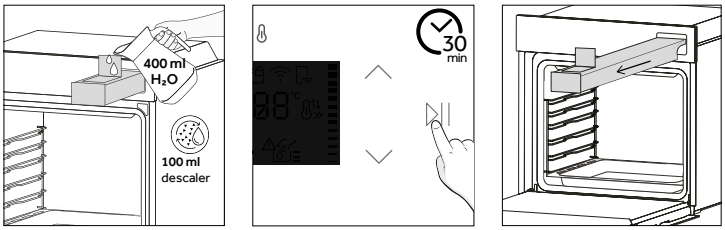
This function is suggested after 25 cycles, and it will be mandatory after 40 cycles. The oven will show at the end of every steam cycle starting from the 25th if users have not performed descale yet. After 40 steam cycles, none of the steam cooking programs will start before users execute the descaling program. It is divided into three steps:

Step 1 (Removing residual water from steamer):

i. Select descaling mode and then press the start button.
ii. When the buzzer beeps to proceed with the second step, remove the water tank.

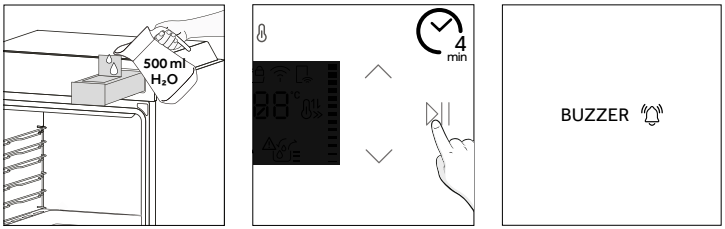
Step 2 (Descaling):

i. Add 400 ml of tap water and 100 ml of descaler into the Steam Tank. Then press the start button.
ii. This step will take 30 minutes, after that to proceed to the third stage, the Steam Tank must be removed again.



Step 3 (Rinsing):

i. Add 500 ml of tap water into the Steam Tank. Then press the start button.
ii. This step will take 4 minutes; at the end of the process the buzzer beeps



Drain

After each steam cooking cycle, the water remaining in the steamer will be automatically drained back into the Steam Tank.

During this process, will be shown on the display.

In case the Steam Tank is already full, will appear on the display to notify you to empty the tank to allow the draining process to start.

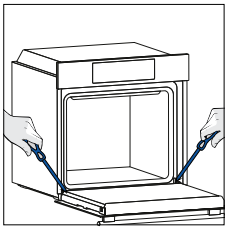
Catalytic cleaning (available depending on the model)

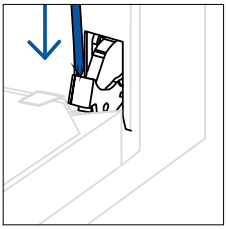
The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently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

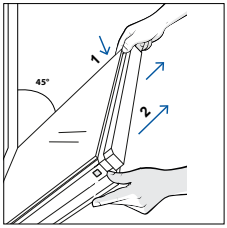
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

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

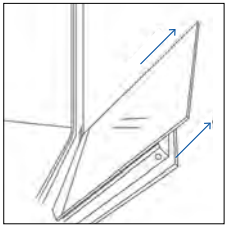




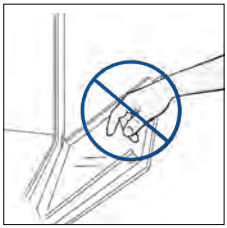
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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).

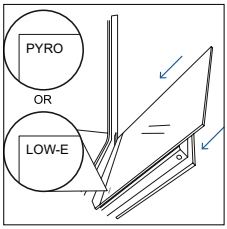


4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.

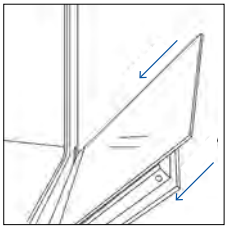


5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.

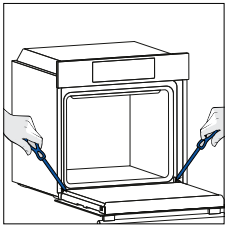
6. Insert the glass panels, making sure that the “Low-E/PYRO” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

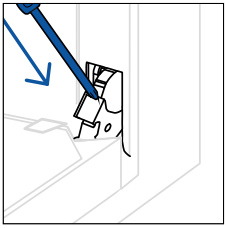


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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





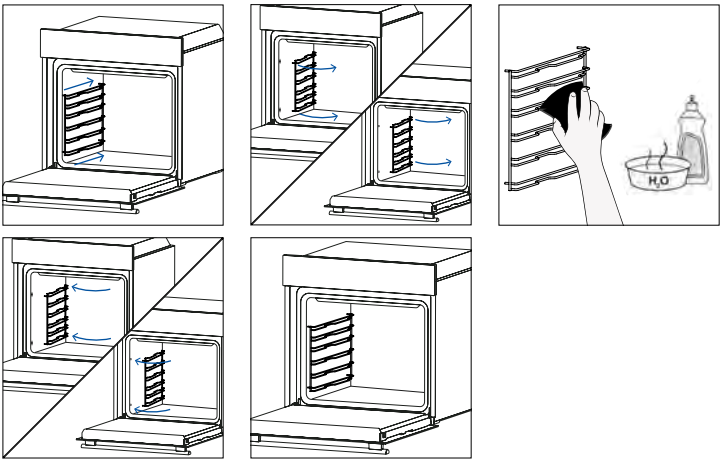
6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

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:

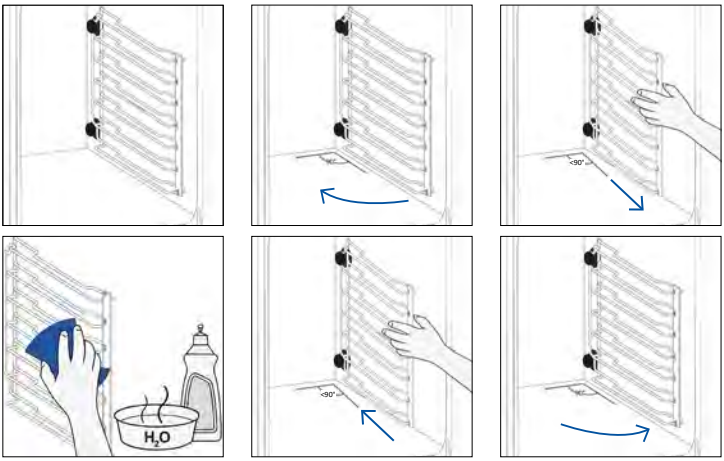
– **6 levels model**

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.



– **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.



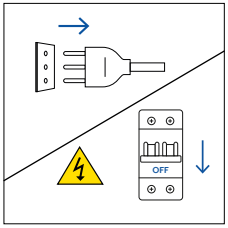
6.4 MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

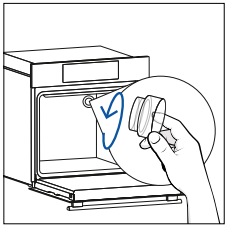
Changing the bulb on top:

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.

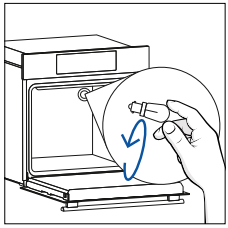
Step 1



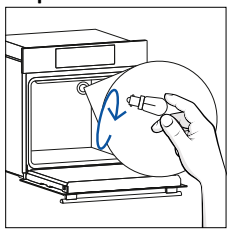
Step 2



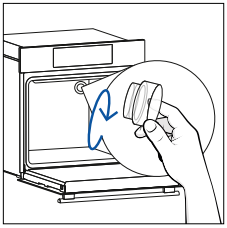
Step 3



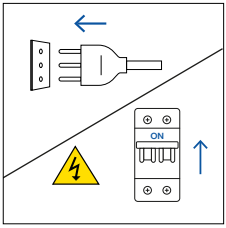
Step 4



Step 5



Step 6

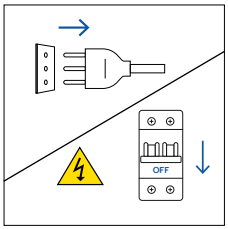


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

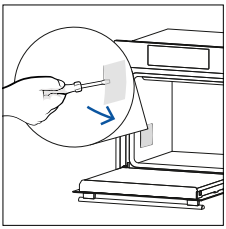
Changing the lateral bulb:

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.

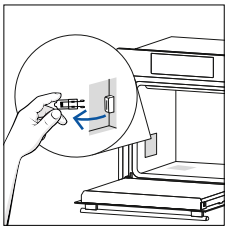
Step 1



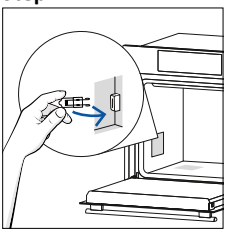
Step 2



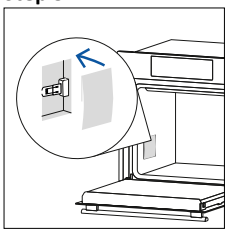
Step 3



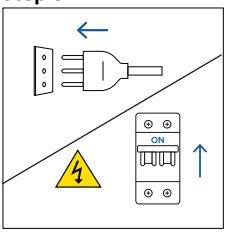
Step 4



Step 5



Step 6



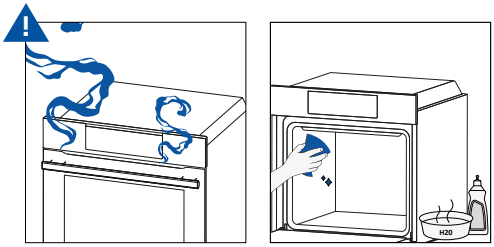
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

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:

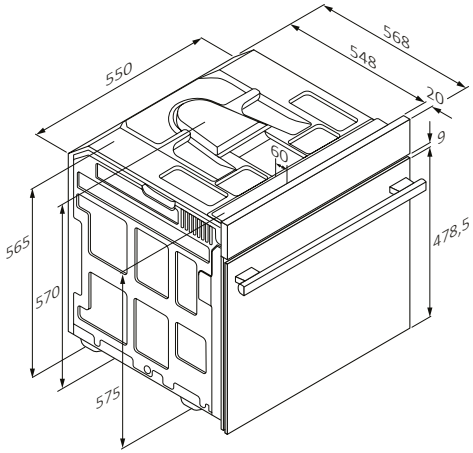
– the WEEE should not be treated as domestic waste;
– the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

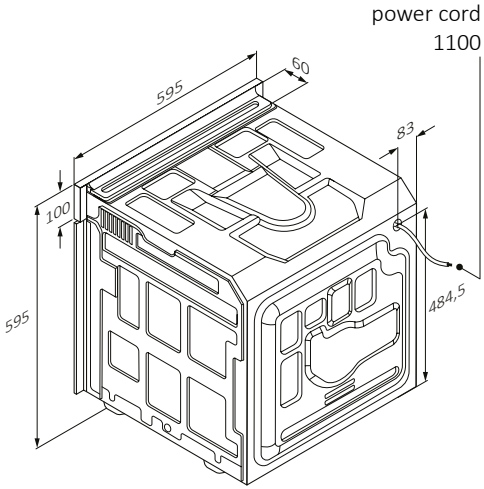
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

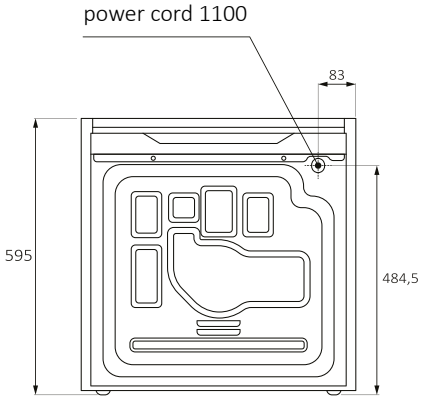
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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.

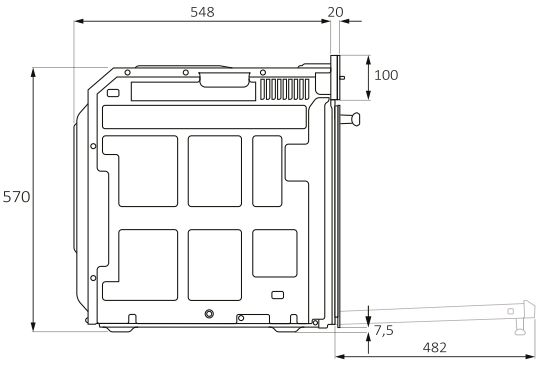
9. INSTALLATION





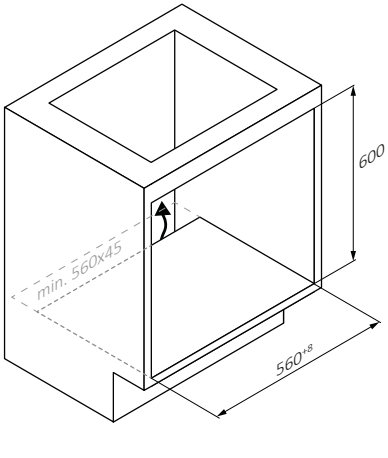


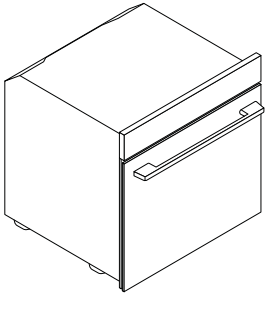
Back view

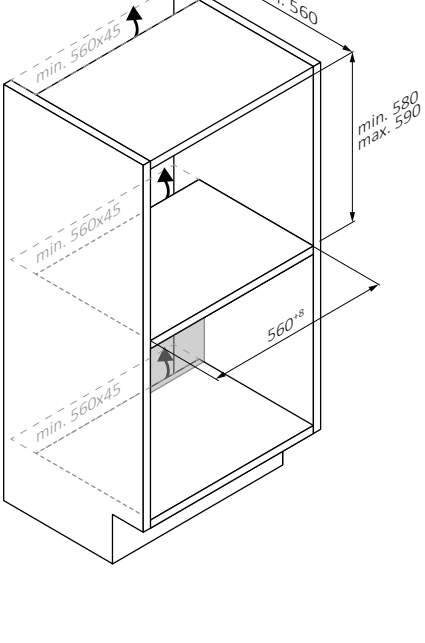


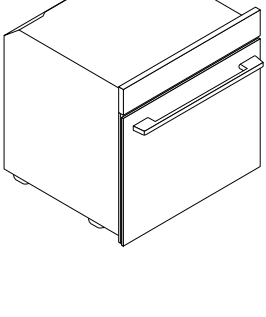
Side view

mm

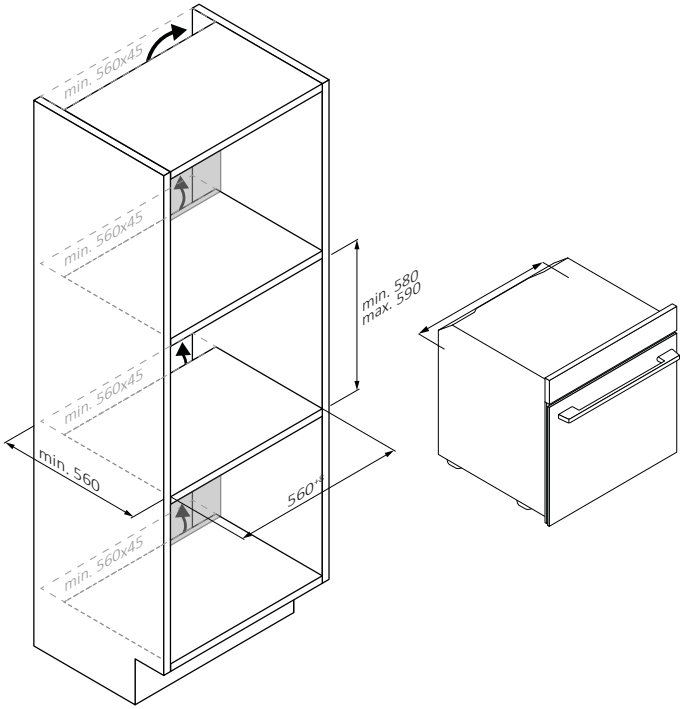

600
min. 560x45
560+8



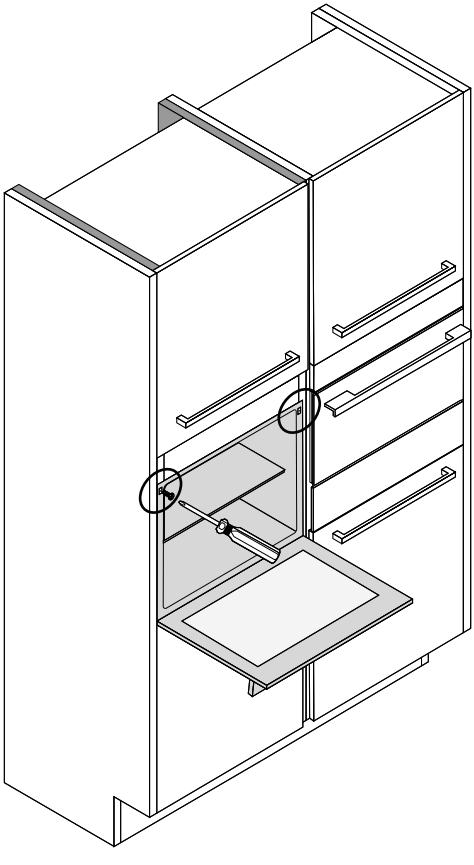

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

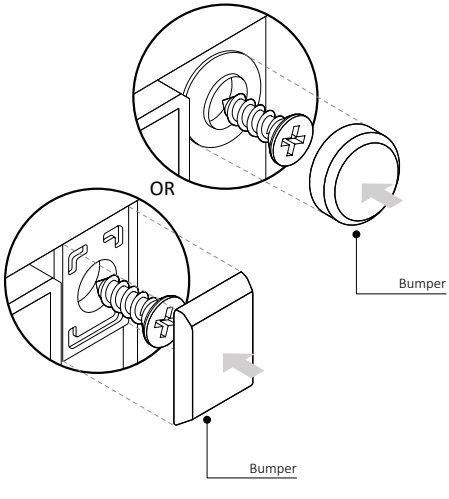


mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560*
min. 580
max. 590

mm





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.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT
2.1. Vue d'ensemble du produit
2.2. Accessoires
2.3. Panneau de commande
2.4. Connectivité

3. AVANT DE COMMENCER
3.1. Informations pour commencer
3.2. Première utilisation
3.3. Nettoyage préliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
4.1. Fonctionnement du produit
4.2. Fonctions de cuisson
4.2.1. Fonctions standard
4.2.2. Fonctions spéciales
4.2.3. Caractéristique Multi-Étapes

5. DIRECTIVES DE CUISSON
5.1. Tableau pour la cuisine générale
5.2. Tableau pour Everyday Cooking

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE
6.1. Recommandations générales
6.2. Nettoyage du four
6.2.1. Intérieur du four : fonctions de nettoyage
6.2.2. Extérieur 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. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ⚠ **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
- 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 pour éviter de surchauffer.
- 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 d'y apporter des modifications vous-même.

- **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 Air Fry 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.
- N'utilisez que 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, attendre 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 :** ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.

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 l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant la 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.

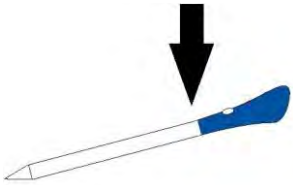
AVERTISSEMENTS (*POUR STEAM PLUS)

- Lors du remplissage du réservoir à vapeur, le niveau de l'eau ne doit pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le réservoir.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir.
- Avant de lancer une fonction de nettoyage par pyrolyse, le réservoir à vapeur doit être retiré. N'insérez pas le réservoir à vapeur pendant la fonction de nettoyage par pyrolyse.

AVERTISSEMENTS pour la SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL

- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- NE TOUCHEZ PAS Preci Probe À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer Preci Probe des aliments après la cuisson.
- Pour utiliser correctement la sonde de température, il est essentiel d'insérer complètement la barre métallique de la sonde dans l'aliment pendant la cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne la partie en céramique de couleur noire située à l'extrémité de la sonde.

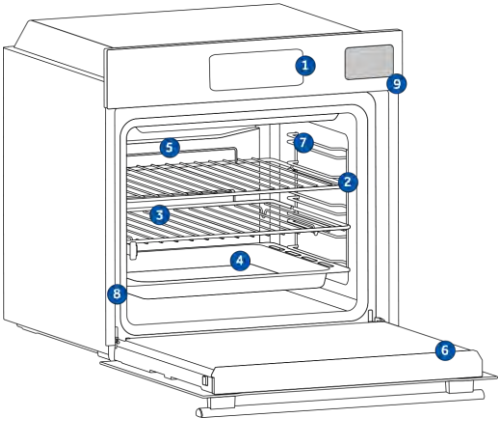
Introduisez Preci Probe
dans l'aliment jusqu'ici



- N'exposez pas directement la partie métallique de Preci Probe à la chaleur générée par le four.
- N'utilisez pas Preci Probe dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas Preci Probe dans un four à micro-ondes.
- Preci Probe peut être nettoyée et lavée mais ne la plongez pas trop longtemps dans l'eau.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
- Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné à Preci Probe suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez la Preci Probe avant de l'utiliser.
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. La partie en céramique peut atteindre 350 °C.
- Si la température de Preci Probe dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et il faudra sortir Preci Probe du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

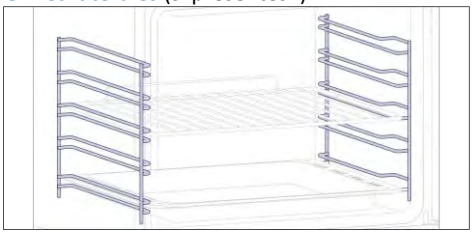


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des emplacements**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Couvercle du ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présentes : uniquement pour la cavité plate)
8. **Numéro de série et code QR**
9. **Insertion du réservoir à vapeur**

Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

2.2. ACCESSOIRES

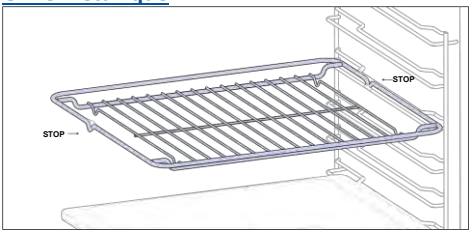
Grilles latérales (si présentes*)



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.

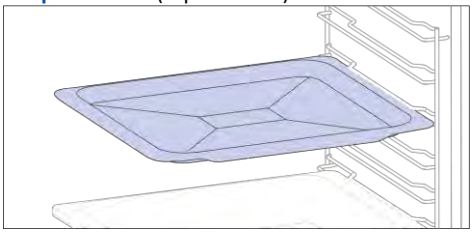
REMARQUE : 6 ou 7 niveaux selon le modèle.

Grille métallique



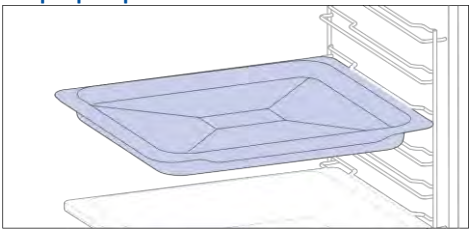
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière de cuisson.

Plaque du four (si présente*)



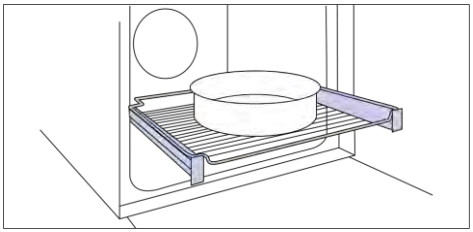
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Plaque plus profonde



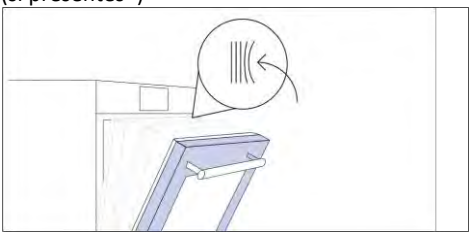
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Guides télescopiques (si présents*)



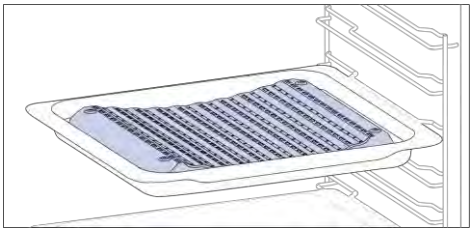
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes*)



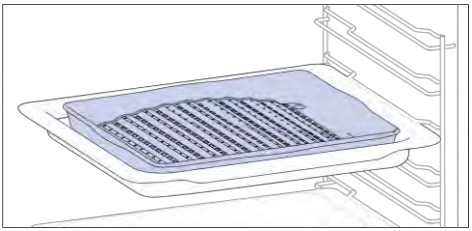
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

Double plaque – mode STEAM (si présente*)



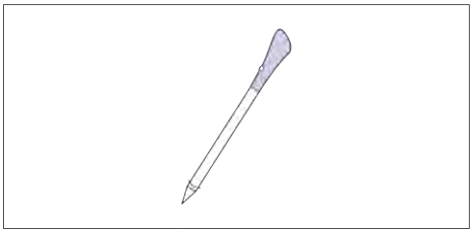
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Double plaque – mode barbecue (si présente*)



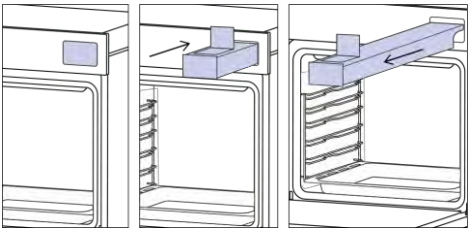
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Preci Probe (si présente*)



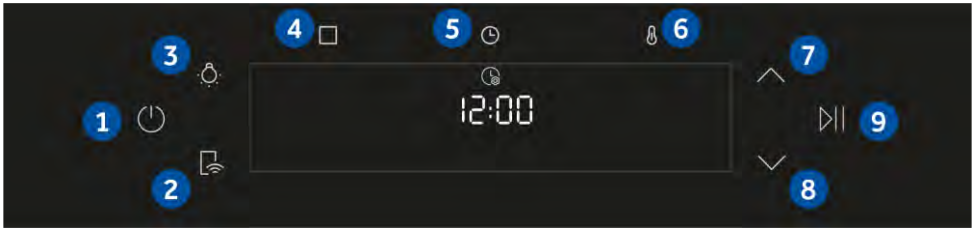
Cette sonde est un capteur de température qui, inséré dans l'aliment et connecté au four via Bluetooth, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

Réservoir à vapeur



Le réservoir à vapeur est un tiroir qui peut être rempli avec l'eau nécessaire pour exécuter les programmes de cuisson et de nettoyage à la vapeur.

2.3. PANNEAU DE COMMANDE



Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés selon le modèle.

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

7/8. Touches de navigation

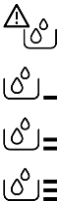
9. Démarrage/Pause

PRINCIPALES FONCTIONS

Le panneau de commande a les fonctions principales suivantes :

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

RETOUR D'INFORMATION À L'ÉCRAN (visible uniquement lorsqu'il est actif)

Symbole	Retour d'information	Description
	Absence du réservoir	L'icône apparaît lorsque le réservoir à vapeur est manquant.
	Remplissez le réservoir	L'icône apparaît lorsque de l'eau doit être ajoutée dans le réservoir à vapeur.
	Vidange en cours	L'icône apparaît pendant le processus de vidange.
	Réservoir vide	L'icône apparaît lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir à vapeur.
	Videz le réservoir	L'icône apparaît pour inviter l'utilisateur à vider le réservoir à vapeur.
	**Retour d'information sur le niveau d'eau**	Les barres situées à côté de l'icône représentent la quantité d'eau disponible dans le réservoir à vapeur.

2.4. CONNECTIVITE

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

Paramètres sans fil du modèle Preci Probe et180

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400÷2480
Puissance maximale [mW]	2,5 - (4 dBm)

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

Comment activer le port de réseau sans fil :

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

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

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

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables pour le marché UK. Le texte complet de la déclaration 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.

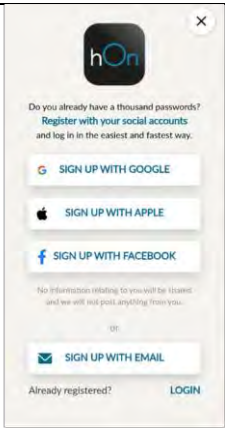
Téléchargez l'application sur votre smartphone.

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



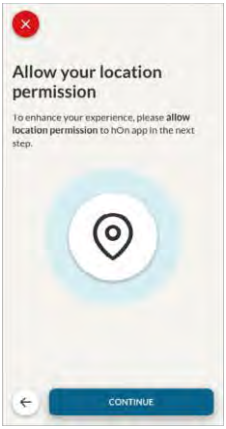
APPAIRAGE RAPIDE

Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».

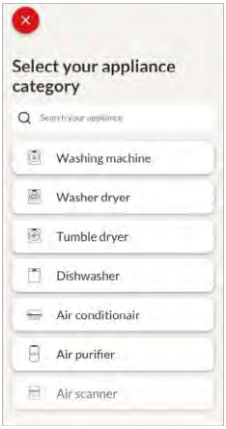
Étape 2

- Autorisez votre localisation.



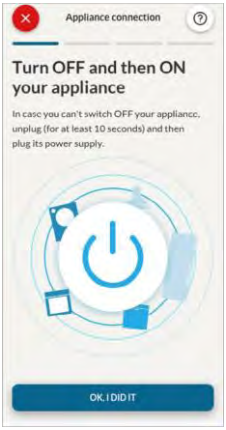
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils.



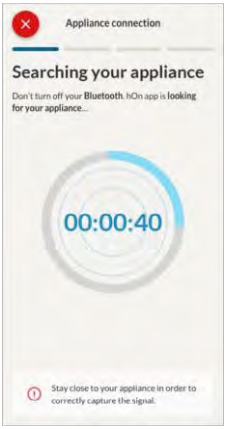
Étape 4

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



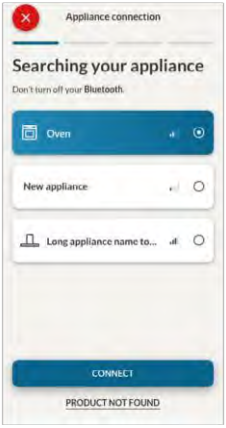
Étape 5

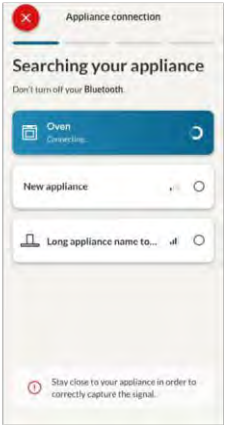
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager.



Étape 6.1-6.2

- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connect » (connecter) et attendez quelques secondes.





Étape 7

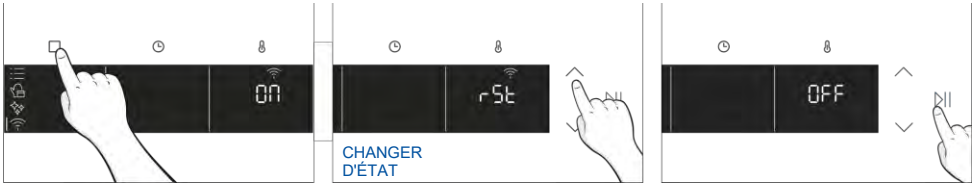
- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn.

COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

Une fois l'appareil connecté, 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 hOn : le four peut être utilisé exclusivement via l'application.**
- **WI-FI OFF (Wi-Fi désactivé) : le four n'est pas connecté mais toujours enregistré avec des identifiants réseau sauvegardés.**
- **WI-FI RESET (Remise à zéro du Wi-Fi) : la connexion est réinitialisée et un nouvel enregistrement est possible.**

1. Appuyez sur ☐ et entrez dans le menu WI-FI. L'écran affiche « On ».
2. L'écran affiche « On ».
3. Utilisez les flèches jusqu'à ce que « Off » ou le réglage de réinitialisation « rSt » s'affiche.



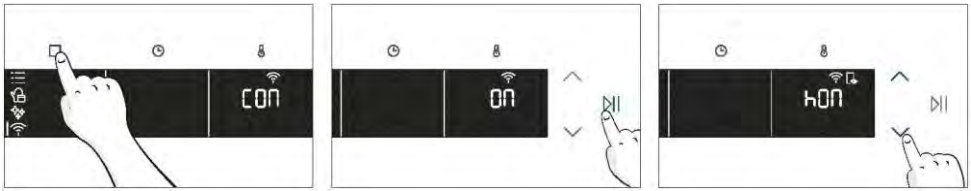
CONTRÔLE À DISTANCE

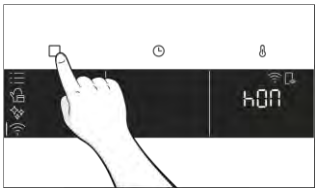
Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn.
Cette fonction permet, à travers votre appareil, 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 recevoir des 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, Gril et Supergrill.

Comment activer le contrôle à distance :

1. Appuyez sur ☐ pour sélectionner le mode WI-FI.
2. L'écran affiche « connect » (connecter). Appuyez sur ⏯. « On» (Activé) se mettra à clignoter.
3. Appuyez sur ⌄ pour sélectionner le mode « hOn » et appuyez sur ⏯ pour activer le contrôle à distance.
4. Appuyez sur ☐ pour quitter le mode « hOn ».
5. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.





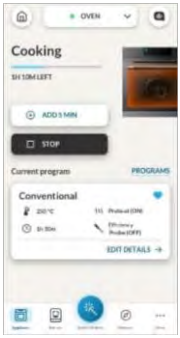
Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante

Comment arrêter le contrôle à distance :

Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement à partir du produit lui-même en appuyant sur la touche correspondante du contrôle à distance fourni avec l'appareil.

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.



3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

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

Fonctionnement de la porte

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

Comment fonctionne l'éclairage

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

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

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

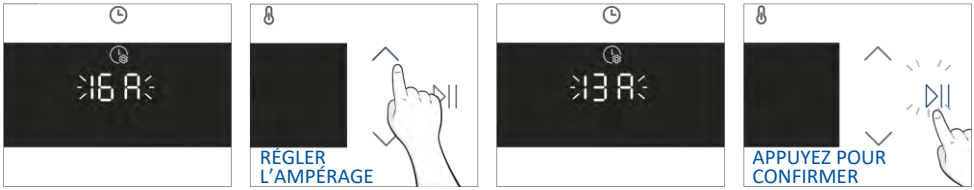
(*uniquement pour les fours à pyrolyse)

3.2. PREMIERE UTILISATION

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

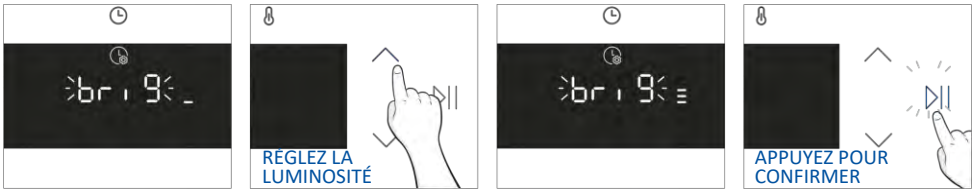
- **RÉGLEZ L'HEURE :** L'écran affiche l'heure prédéfinie clignotante '12:00'. Pour la modifier, maintenez la touche ⏻ enfoncée et utilisez les flèches pour régler l'heure actuelle. Appuyez sur 🕒 pour confirmer les heures. Procédez de la même manière pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez sur ⏯.

- **AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre logement dispose d'une puissance inférieure, vous pouvez régler ce paramètre sur ⏯ 13 A. Ce paramètre affecte la vitesse de chauffage du four. 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. Sélectionnez votre choix à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur ⏯.

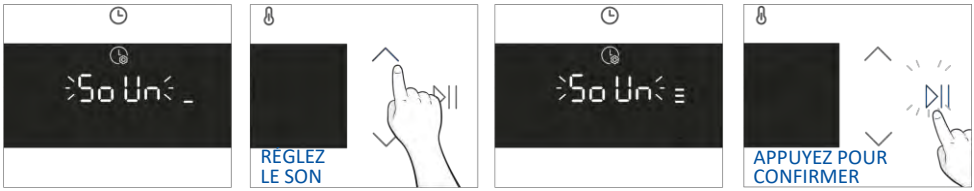


REMARQUE : l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

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

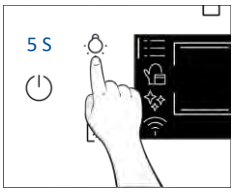


- **SON :** L'écran affiche le symbole « Sound ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité sonore, modifiable à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur ⏯.



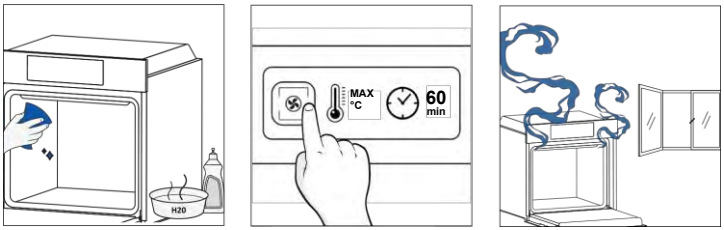
- **INSTRUCTIONS POST-INSTALLATION**

Il est possible de revenir aux réglages initiaux en appuyant sur la touche de la lampe pendant 5 secondes.



3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE

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

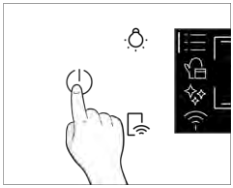


4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

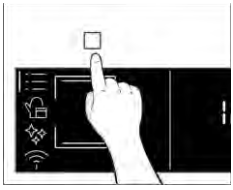
MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer/éteindre le four, maintenez enfoncée la touche ⏻



MENU DES FONCTIONS

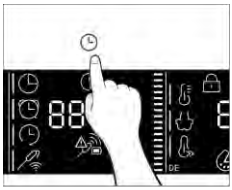
Accédez au menu Fonction en appuyant sur ☐.
Pour naviguer à l'intérieur, appuyez autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



Symbole	Fonction	Description
	PRINCIPALES FONCTIONS	Cette fonction permet de sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide des flèches. Appuyez sur ◷ et 🌡 pour régler l'heure et la température. Appuyez sur ⏯ pour lancer la fonction. Pour mettre le programme en pause, cliquez à nouveau.
	CATÉGORIES D'ALIMENTS	Dans ce menu, vous pouvez accéder à 4 catégories de cuisson d'aliments déjà intégrées à votre four en utilisant les flèches. L'écran affiche l'heure et la température par défaut.
	WI-FI	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'enregistrer avec l'application hOn.
	FONCTIONS DE NETTOYAGE	Cette fonction permet de choisir un système de nettoyage disponible sur votre four.

MENU TEMPS

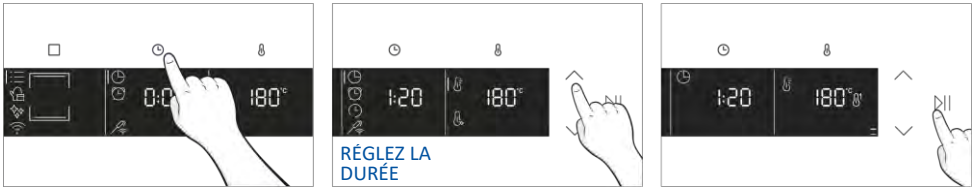
Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu Temps en appuyant sur ◷. Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur ◷ autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



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.

Symbole	Fonction	Description
	a) DURÉE DE CUISSON	Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie. Appuyez sur ◷ pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur ◷ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur ⏯ pour confirmer. Le compte à rebours 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 appuyant sur ◷ et en utilisant les flèches. Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » et la cuisson s'arrête.
	b) ALARME	Permet d'utiliser le four comme alarme. Appuyez sur ◷ pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur ◷ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur ⏯ pour confirmer. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en appuyant sur ◷ et en utilisant les flèches. Appuyez ensuite sur ⏯ pour redémarrer la cuisson. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce qu'elle soit interrompue manuellement. Cette fonction peut également être 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.
	c) DÉPART DIFFÉRÉ	Permet de choisir l'heure de début de la cuisson. Appuyez sur ◷ pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur ◷ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Départ différé ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur ⏯ pour confirmer. 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.

a. DURÉE DE CUISSON

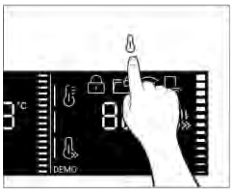


b. ALARME

c. DÉPART DIFFÉRÉ

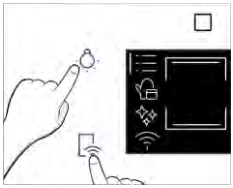
MENU TEMPÉRATURE

Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu Température en appuyant sur 🌡. Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur 🌡 autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



Symbole	Fonction	Description
	TEMPÉRATURE	Appuyez sur 🌡 pour régler la température et utilisez les flèches pour ajuster la valeur.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Appuyez deux fois sur 🌡 pour régler la température rapide.

FONCTION SUPPLÉMENTAIRE

Symbole	Fonction	Description
	SÉCURITÉ ENFANT	 Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches de la lampe et du contrôle à distance pendant 3 secondes. Une icône représentant un verrou apparaît sur l'interface utilisateur. Dans cette situation, l'interface utilisateur du four est verrouillée et aucune modification des réglages ne peut être effectuée. Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez à nouveau sur les touches de la lampe et du contrôle à distance pendant 3 secondes (l'icône de la clé disparaît).

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, la lampe sera éteinte jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée.

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

REMARQUE : pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne 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 placés dans le four froid.

Symbole	Fonction	T°C par défaut Plage de T°C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	PRECI PROBE disponible	Suggestions
	*Convection naturelle	200 °C 30-250 °C	L2/L3	OUI/ PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, pains, biscuits, sur un seul niveau.
	Convection + Ventilateur	175 °C 50-250 °C	L2/L3	OUI/ PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les rôtis, les ragoûts, les légumes ou les tartes avec des garnitures moelleuses.
	Multi-niveaux	160 °C 50-250 °C	L3 (une plaque) L3+L6 (deux plaques) L2+L4+L6 (trois plaques)	OUI/ PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	Chaleur de sole	170 °C 50-230 °C	L1/L2	OUI/ PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les ragoûts et Gentle Cooking sur un seul niveau
	Chaleur de sole + ventilateur	170 °C 50-230 °C	L2/L3	OUI/PRÉCHAUF FAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux salés ou les aliments avec des garnitures liquides sur un niveau
	Gril	L5 L1-L5	L6/L7	NON	OUI	IDÉALE POUR : de petites quantités de saucisses ou de steaks. À utiliser avec la porte fermée.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 pour les aliments fins, L5 pour les aliments plus épais.	NON	OUI	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).

Symbole	Fonction	T°C par défaut Plage de T°C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	PRECI PROBE disponible	Suggestions
	**Gratin	200 °C 150-250 °C	L4/L5	OUI/ PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	OUI	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.
	Multi-niveaux +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	OUI/ PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : la cuisson de menus complets sans mélange d'odeurs. Il n'est pas nécessaire de sortir les aliments au même temps de cuisson.
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NON	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.
	*ÉCO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NON	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.
	Air Fry	200 °C 150-250 °C	L4	NON	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
	Pain (vapeur)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NON	OUI	IDÉALE POUR : la cuisson du pain et des miches de pain
	Jolly	-	-	-	-	Fonction spéciale

* 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.

Symbole	Fonction	T°C par défaut Plage de T°C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	PRECI PROBE disponible	Suggestions
	Viande blanche (vapeur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NON	OUI	IDÉALE POUR : la volaille et les morceaux de viande blanche
	Viande rouge (vapeur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NON	OUI	IDÉALE POUR : le bœuf et les morceaux de viande rouge
	Poisson (vapeur)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NON	OUI	IDÉALE POUR : les poissons entiers et les filets
	Légumes (vapeur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NON	OUI	IDÉALE POUR : les légumes et les pommes de terre rôtis

* 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.

4.2.2. FONCTIONS SPECIALES

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

Fonction Jolly

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

Comment régler la fonction Jolly :

Pour activer la fonction Jolly sur votre four, ouvrez la section des recettes 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 la touche « modifier » pour personnaliser la recette et modifier 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.

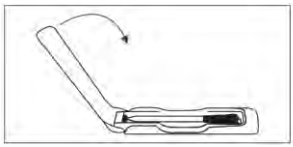
Comment supprimer la fonction Jolly :

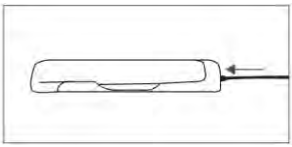
Pour supprimer la fonction Jolly de l'interface utilisateur du four, accédez à la section des recettes de l'application.
En appuyant sur la carte de la recette désignée comme fonction Jolly, il est possible de la supprimer en cliquant sur la touche rouge « touche de suppression ».
Une fenêtre contextuelle confirme l'opération et vous demande de la confirmer. Si vous procédez ainsi, la fonction Jolly enregistrée sur le four sera supprimée et ne sera plus disponible dans l'application.

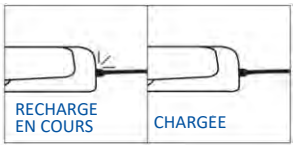
PRECI PROBE

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

1. Placez Preci Probe dans le chargeur et fermez le couvercle.
2. Branchez le chargeur sur une source de courant USB telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation en raison de sa fonction de coupure automatique.
3. La LED du chargeur s'allume et clignote pendant qu'elle se recharge. Elle s'éteint lorsque Preci Probe est entièrement rechargée.

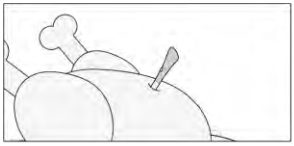


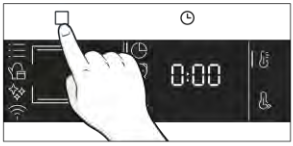


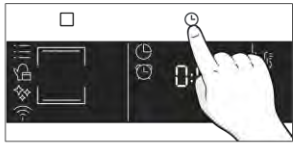


Comment enregistrer et utiliser Preci Probe :

1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Appuyez sur ☐ pour sélectionner la fonction souhaitée et appuyez sur ◷ autant de fois que nécessaire pour sélectionner l'icône de la sonde.
3. Au bout d'un certain temps, le four reconnaît le code de la sonde. Appuyez sur ⏯ et utilisez les flèches pour régler la température cible.
4. Appuyez sur ⏯ pour confirmer. À partir de ce moment, le four utilisera les données de la sonde pour contrôler la température à l'intérieur de votre aliment.
5. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, l'alarme retentit et le four s'éteint. Retirez délicatement la sonde de l'aliment.

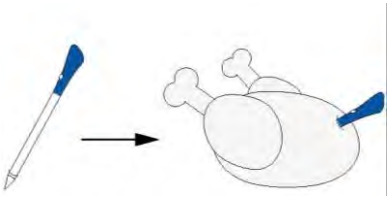






Astuces de cuisson

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



La sonde peut être utilisée avec les fonctions manuelles (Convection naturelle, Convection + Ventilateur, Gril, Super grill, Gratin et Multi-niveaux), avec les CATÉGORIES DE CUISSON DES ALIMENTS (viande, poisson et légumes) et Gentle Cooking.

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

4.2.3. CARACTERISTIQUE MULTI-ÉTAPES

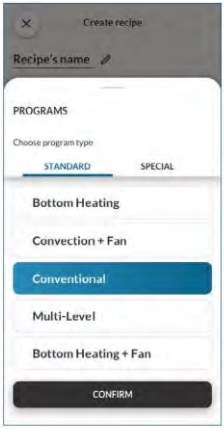
La caractéristique multi-étapes permet de conserver les paramètres de cuisson précédemment réglés (température et durée) tout en changeant de fonction pendant la cuisson.

Les recettes multi-étapes peuvent être créées sur l'application hOn grâce à la fonction U-Create et être enregistrées sur le four.

L'utilisateur peut enregistrer la recette multi-étapes en tant que fonction Jolly pour la stocker dans le four ou l'enregistrer sur hOn pour la démarrer à distance à partir de l'application.

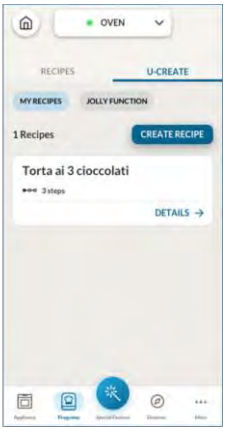
Étape 1. Dans la section U-Create de l'application, appuyez sur « Créer une recette ».

Étape 2. Modifiez le nom de la recette et choisissez les paramètres de la première étape de la recette.



Étape 3. Après avoir personnalisé la première étape, appuyez sur « Ajouter une étape » pour ajouter une autre fonction de cuisson à la recette et personnaliser ses paramètres.

Étape 4. Enregistrez la recette sur l'application pour la démarrer à distance à partir de hOn ou enregistrez-la en tant que « Fonction Jolly » pour la retrouver directement sur le four.



5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GENERALE

- **7 niveaux**

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux / Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux	175 °C 160 °C		Plaque du four	L3	20-30 30-40
		2	Multi-niveaux	150 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L3+L6	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle	170 °C		Grille métallique + moule à gâteau	L2	30-40
			Multi-niveaux	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L3	40-50
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L3+L6	50-60
	Biscuits/ Sablés	1	Convection naturelle Multi-niveaux	150 °C 150 °C		Plaque du four	L3	25-30 30-40
		2	Multi-niveaux	140 °C	O	Plaques du four	L3+L6	35-45
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multi-niveaux	190 °C	O	Plaque du four	L3	25-35
		2	Multi-niveaux	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	Multi-niveaux	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 métallique + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multi-niveaux	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C		Plaque du four	L3	20-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques du four	L2+L5	25-35
		3	Multi-niveaux	160 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	30-40
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210 °C	O	Plaque du four	L3	30-45
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	05	N	Grille métallique	L7	4-6
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L2/L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	35-50

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (∅ 26 cm)	1	Convection+ Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L3	45-60
		2	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique + plat à tarte	L2+L5	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 métallique + plat allant au four	L3	40-60
	Lasagnes surgelées	1	Convection+ Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Cannelloni surgelés	1	Convection+ Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	45-55
	Pâtes cuites au four	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	20-30
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Pizza convection naturelle	250 °C 300 °C	O N	Plaque du four	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	25-35
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza convection naturelle	250 °C 300 °C	O N	Plaque du four	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza convection naturelle	220 °C 200 °C	O N	Grille métallique	L3	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C	O	Grille métallique	L2+L5	15-25
		3	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique	L2+L4+L6	25-35
Viande et volaille	Poulet entier rôti (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Air Fry	220 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	30-50
	Canard rôti	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Coq	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Viande et volaille	Saucisses	1	Supergrill	04	O	Grille métallique	L5	40-50
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Gratin	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	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 métallique	L5	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Air Fry	200 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	20-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L3	40-60
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-90
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	18-25
	Gratin de pommes de terre	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + 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.

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.

- **6 niveaux**

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux / Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux	175 °C 160 °C		Plaque du four	L3	20-30 30-40
		2	Multi-niveaux	150 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle	170 °C		Grille métallique + moule à gâteau	L2	30-40
			Multi-niveaux	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L3	40-50
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L2+L5	50-60
	Biscuits/ Sablés	1	Convection naturelle Multi-niveaux	150 °C 150 °C		Plaque du four	L3	25-30 30-40
		2	Multi-niveaux	140 °C	O	Plaques du four	L2+L5	35-45
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multi-niveaux	190 °C	O	Plaque du four	L3	25-35
		2	Multi-niveaux	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	Multi-niveaux	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 métallique + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multi-niveaux	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C		Plaque du four	L3	20-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques du four	L2+L5	25-35
		3	Multi-niveaux	160 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	30-40
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210 °C	O	Plaque du four	L3	30-45
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	05	N	Grille métallique	L6	4-6
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L2/L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	35-50

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (∅ 26 cm)	1	Convection+ Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L3	45-60
		2	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique + plat à tarte	L2+L5	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 métallique + plat allant au four	L3	40-60
	Lasagnes surgelées	1	Convection+ Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Cannelloni surgelés	1	Convection+ Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	45-55
	Pâtes cuites au four	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	20-30
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Pizza convection naturelle	250 °C 300 °C	O N	Plaque du four	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	25-35
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza convection naturelle	250 °C 300 °C	O N	Plaque du four	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza convection naturelle	220 °C 200 °C	O N	Grille métallique	L3	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C	O	Grille métallique	L2+L5	15-25
		3	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique	L2+L4+L6	25-35
Viande et volaille	Poulet entier rôti (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Air Fry	220 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	30-50
	Canard rôti	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Coq	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Viande et volaille	Saucisses	1	Supergrill	04	O	Grille métallique	L5	40-50
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Gratin	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	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 métallique	L4	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Air Fry	200 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	20-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L3	40-60
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-90
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	18-25
	Gratin de pommes de terre	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + 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.

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.

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, les valeurs par défaut de la durée et de la température s'affichent ; la durée et la température de cuisson peuvent être modifiées en appuyant sur les icônes prévues à cet effet. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une plage limitée, comme le montre le tableau ci-dessous.

Lorsque vous naviguez dans les fonctions Everyday Cooking, le menu de la catégorie d'aliments avec vapeur peut être activé en appuyant sur l'icône Température jusqu'à ce que l'icône Vapeur apparaisse. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche Démarrer.

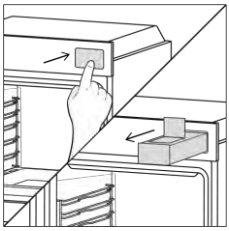
Symbole	Description	Préchauffage	Emplacement	Plage de température (°C)	Plage de temps (min)	Température de la sonde de cuisson (si disponible)	Description
	Viande blanche	NON	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Pour la volaille et les morceaux de viande blanche
	Viande rouge	NON	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Pour le bœuf et les morceaux de viande rouge
	Poisson	NON	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes	NON	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis
	Viande blanche (vapeur)	NON	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Pour la volaille et les morceaux de viande blanche
	Viande rouge (vapeur)	NON	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Pour le bœuf et les morceaux de viande rouge
	Poisson (vapeur)	NON	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes (vapeur)	NON	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis

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

Comment utiliser le réservoir à vapeur pour les programmes de cuisson à la vapeur ?

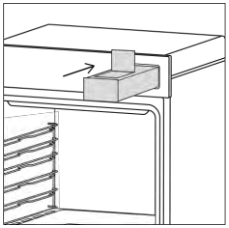
Après avoir sélectionné le programme de cuisson à la vapeur, si le réservoir à vapeur est vide, s'affichera pour vous indiquer qu'il faut le remplir d'eau. Procédez comme suit :

1. Appuyez légèrement sur le réservoir à vapeur pour l'ouvrir.

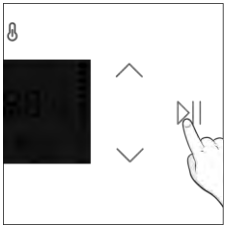


2. Versez de l'eau potable dans le réservoir à vapeur à l'aide d'une carafe ou directement à partir de l'évier. Ne dépassez pas le niveau maximum d'eau indiqué à l'intérieur du réservoir.

3. Appuyez sur le réservoir à vapeur pour le fermer et fermez la porte du four.



4. Appuyez sur la touche Démarrer pour confirmer et commencer la cuisson.



Si la quantité d'eau ajoutée n'est pas suffisante pour effectuer le programme de cuisson, s'affichera sur l'écran pour vous indiquer qu'il faut remplir le réservoir.

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson (min)
Rôti de bœuf	500-800 g	Viande rouge (vapeur)	180 °C	Grille métallique	L3	30-40
Filet de bœuf	200 g	Viande rouge (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	20-25
Rôti haché	1000-1500 g	Viande rouge (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	40-50
Bœuf Wellington	500 g	Viande rouge (vapeur)	210 °C	Grille métallique	L3	50-80
Rôti de porc	800-1000 g	Viande blanche (vapeur)	180 °C	Grille métallique	L3	40-70
Côtes de porc	1000-1200 g	Viande blanche (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	80-100
Carré d'agneau	800-1000 g	Viande blanche (vapeur)	190 °C	Grille métallique	L3	60-80
Gigot d'agneau	1500-2000 g	Viande blanche (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	80-100
Filets de saumon	200-600 g	Poisson (vapeur)	170 °C	Plaque du four	L3	20-35
Darnes de thon	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	180 °C	Grille métallique	L3	15-20
Darnes d'espadon	700 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	180 °C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de cabillaud	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	15-20
Dorade entière	1	Poisson (vapeur)	170 °C	Plaque du four	L3	35-45
Filet de daurade	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de bar	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	15-20
Brochettes de poisson	8 morceaux	Poisson (vapeur)	150 °C	Grille métallique	L3	20-30
Calamars farcis	4 morceaux	Poisson (vapeur)	180 °C	Plaque du four	L3	25-40
Fenouils	1 plaque	Légumes (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	30-40
Légumes variés	1 plaque	Légumes (vapeur)	190 °C	Grille métallique	L3	40-45
Choux-fleurs	1 plaque	Légumes (vapeur)	150 °C	Grille métallique	L3	40-50
Potirons en dés	1 plaque	Légumes (vapeur)	160 °C	Grille métallique	L3	30-40
Poivrons farcis	1 plaque	Légumes (vapeur)	180 °C	Grille métallique	L3	70-80
Courgettes farcies	1 plaque	Légumes (vapeur)	190 °C	Grille métallique	L3	35-45
Bâtonnets de carotte	1 plaque	Légumes (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	35-40
Brocolis	1 plaque	Légumes (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	30-40
Ratatouille	1 plaque	Légumes (vapeur)	190 °C	Grille métallique	L3	40-45
Flan aux légumes	6 ramequins	Légumes (vapeur)	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

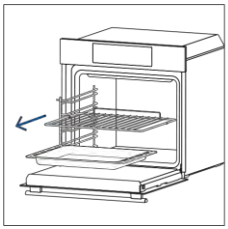
Pyrolyse (*selon le modèle de four)
Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.

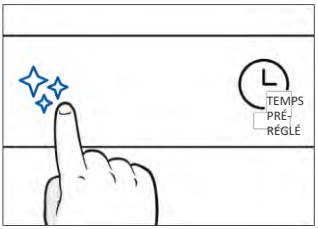
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.
À la fin du cycle de nettoyage, les résidus alimentaires laissent une couche blanche sur les surfaces émaillées.
Pour éliminer ces particules, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'eau chaude 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.

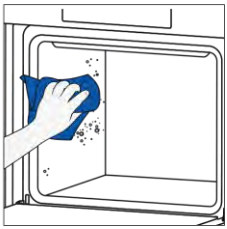
Comment ça marche :

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.





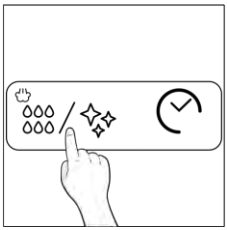
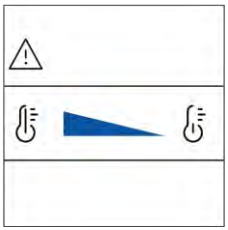
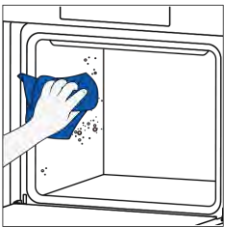


Vapeur H_2O

La fonction Vapeur H_2O 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 de l'eau dans le réservoir à vapeur jusqu'à atteindre le niveau maximum indiqué sur le réservoir.
2. Sélectionnez le programme de nettoyage Vapeur H_2O. 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.

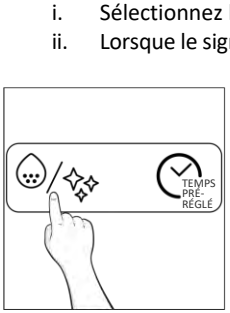
NETTOYAGE DU SYSTÈME À VAPEUR

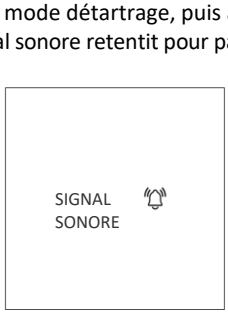
Détartrage

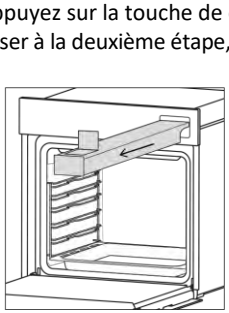
Cette fonction est recommandée après 25 cycles et elle sera obligatoire après 40 cycles. Le four affichera à la fin de chaque cycle avec de la vapeur à partir du 25e si les utilisateurs n'ont pas encore effectué de détartrage. Au bout de 40 cycles avec de la vapeur, aucun des programmes de cuisson à la vapeur ne démarrera tant que les utilisateurs n'auront pas exécuté le programme de détartrage. Le détartrage se compose de trois étapes :

Étape 1 (Retrait de l'eau résiduelle du cuiseur-vapeur) :

i. Sélectionnez le mode détartrage, puis appuyez sur la touche de démarrage.
ii. Lorsque le signal sonore retentit pour passer à la deuxième étape, retirez le réservoir d'eau.

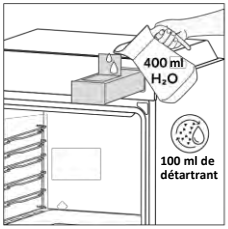


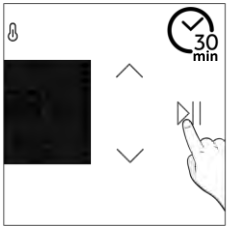


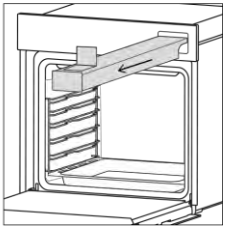


Étape 2 (Détartrage) :

i. Ajoutez 400 ml d'eau du robinet et 100 ml de détartrant dans le réservoir à vapeur. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage.
ii. Cette étape durera 30 minutes. Après quoi, pour passer à la troisième étape, le réservoir à vapeur devra être retiré à nouveau.

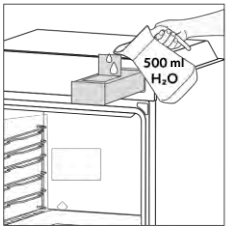


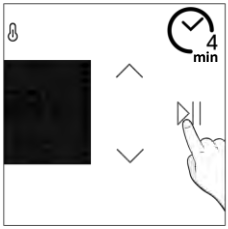




Étape 3 (Rinçage) :

i. Ajoutez 500 ml d'eau du robinet dans le réservoir à vapeur. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage.
ii. Cette étape durera 4 minutes, puis le signal sonore retentira à la fin du processus.





Vidange

Après chaque cycle de cuisson à la vapeur, l'eau restant dans le four vapeur est automatiquement vidangée dans le réservoir à vapeur.

Pendant ce processus, l'écran affiche .

Si le réservoir à vapeur est déjà plein, s'affichera à l'écran pour vous indiquer de vider le réservoir afin de permettre au processus de vidange de commencer.

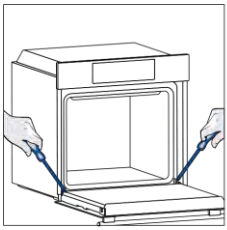
Catalyse (disponible selon le modèle)

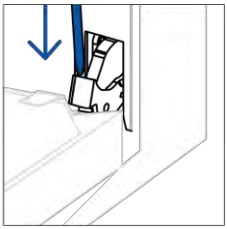
Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.
Grâce à une réaction chimique catalytique,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

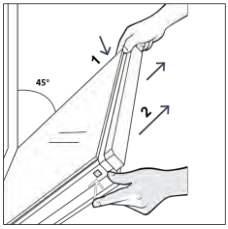
6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

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

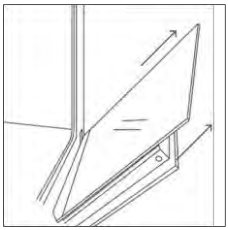




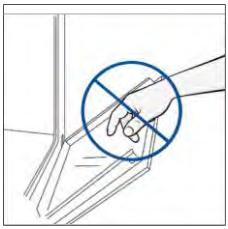
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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).

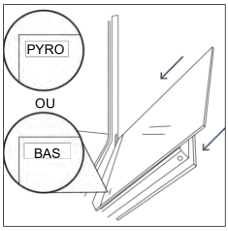


4. ⚠ **AVERTISSEMENT :** la vitre extérieure n'est pas amovible.

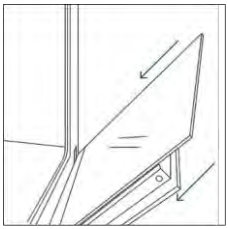


5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.

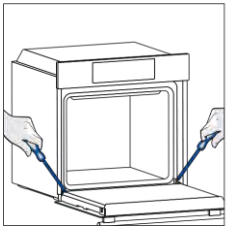
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « BAS/PYRO » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

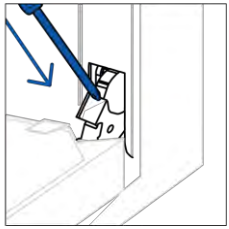


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



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





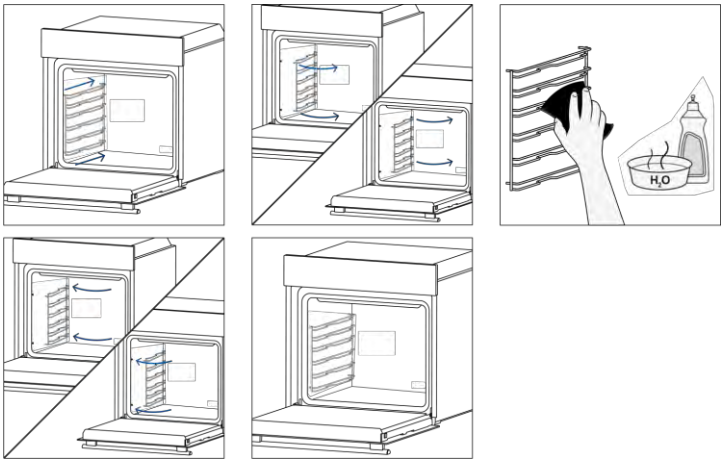
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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 :

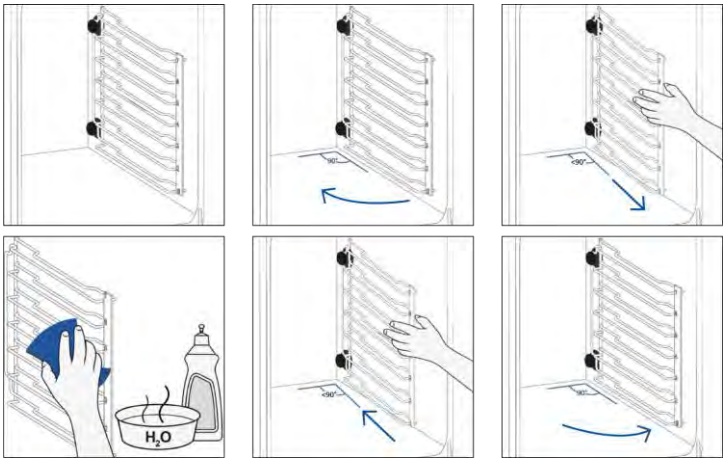
– **Modèle à 6 niveaux**

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.



– **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.



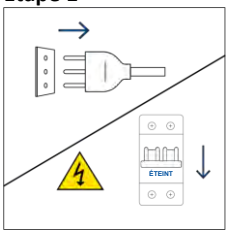
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

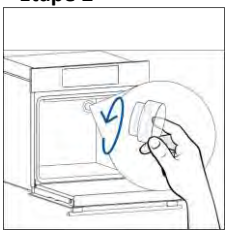
Changement de l'ampoule du haut :

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.

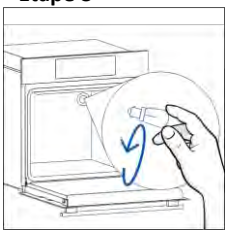
Étape 1



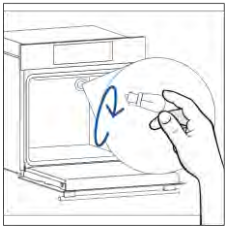
Étape 2



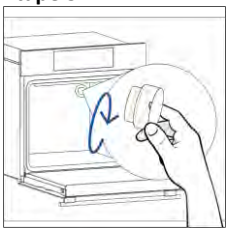
Étape 3



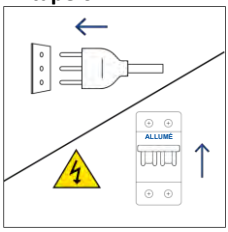
Étape 4



Étape 5



Étape 6

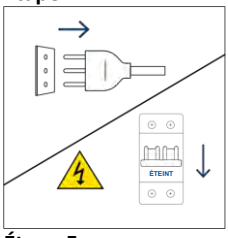


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

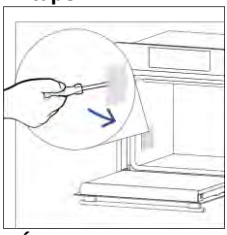
Changement de l'ampoule latérale :

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.

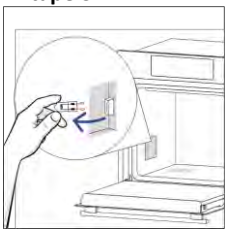
Étape 1



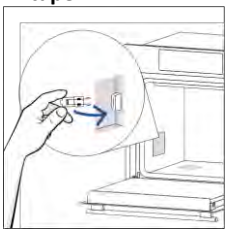
Étape 2



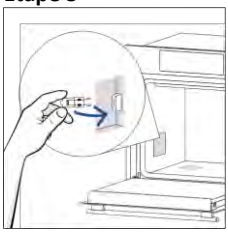
Étape 3



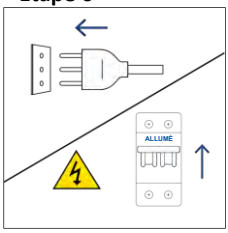
Étape 4



Étape 5



Étape 6



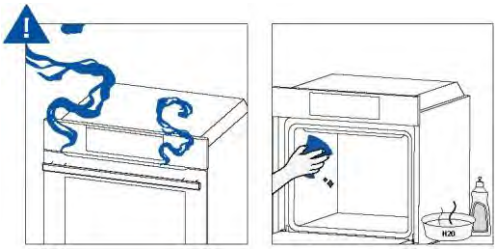
Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d’efficacité énergétique G (Lampe)

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 :

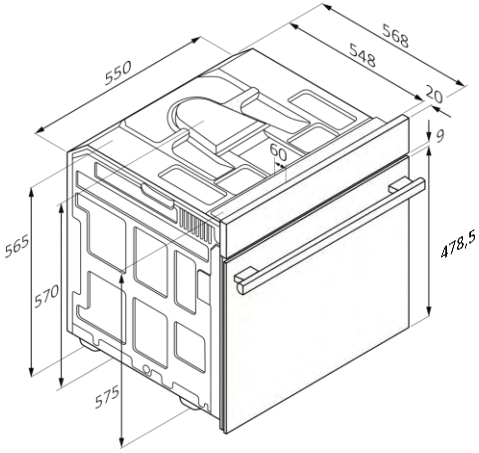
– les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
– les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

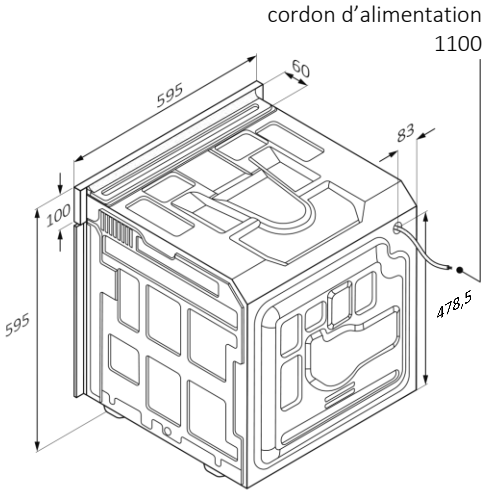
Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

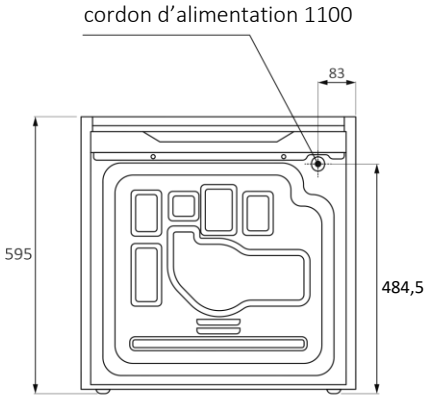
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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. Maintenez 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 encore plus les économies d'énergie, en reportant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

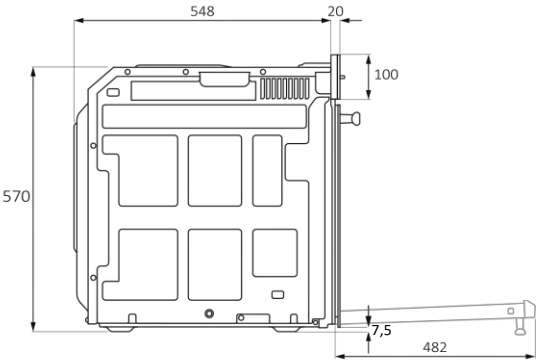
9. INSTALLATION





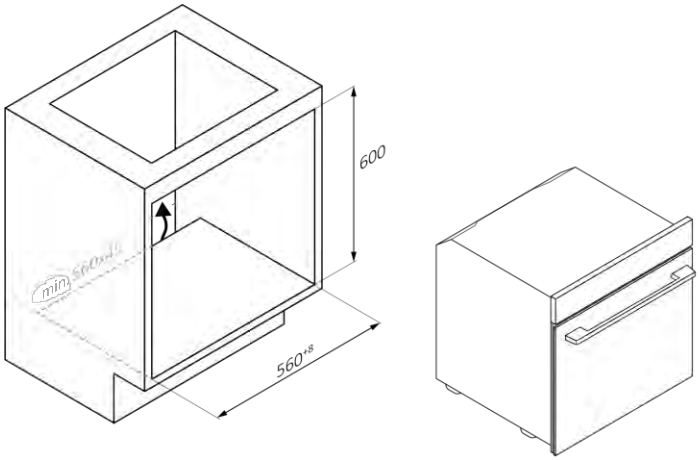


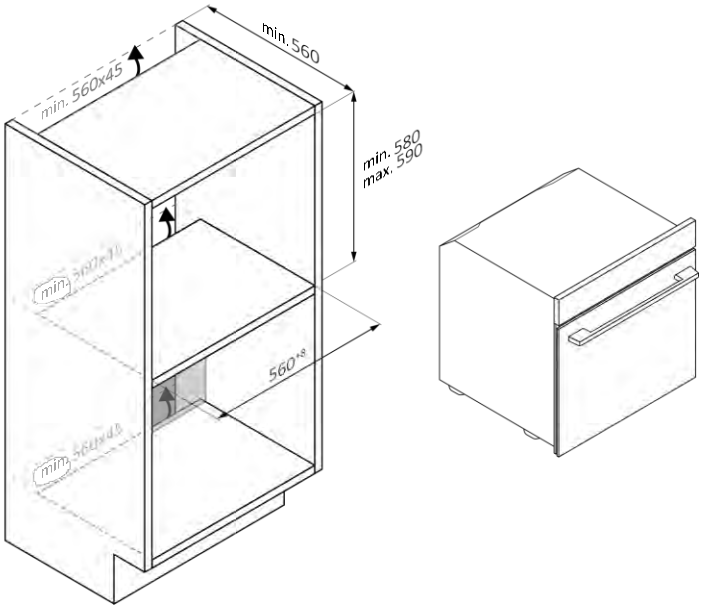
Vue arrière



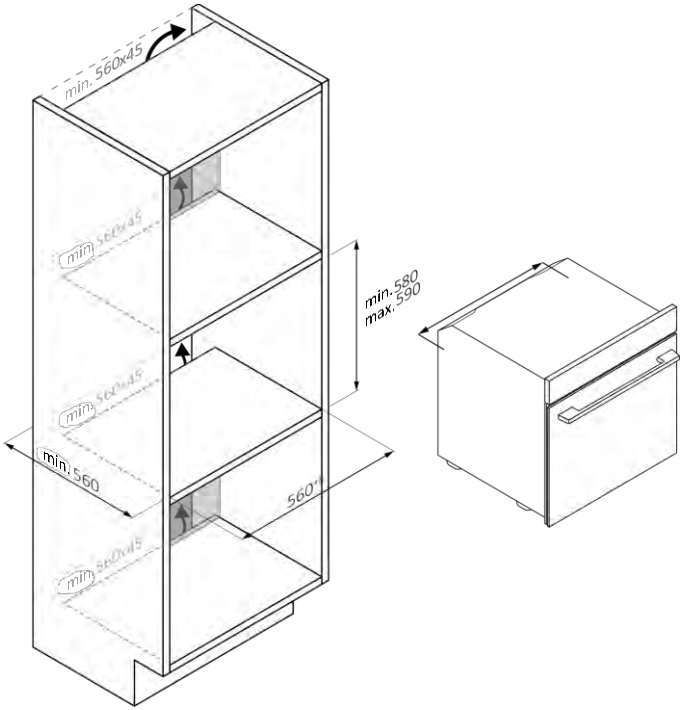
Vue de côté

mm

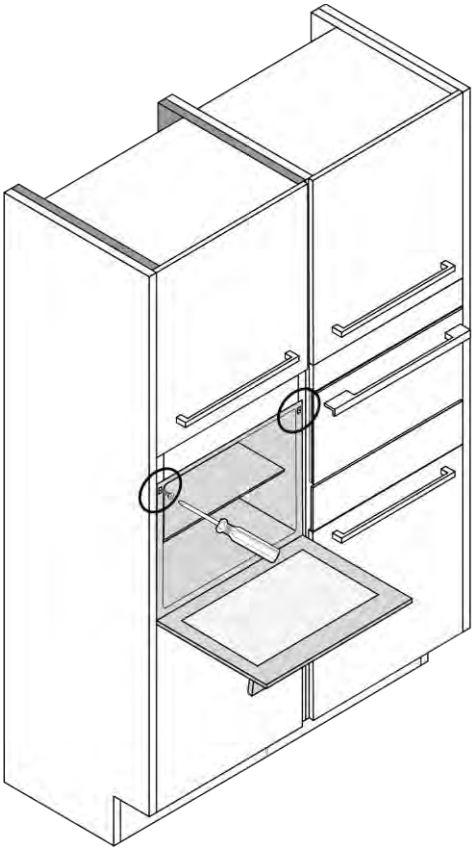


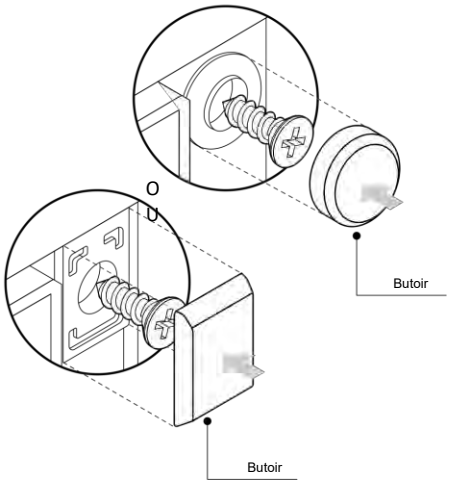


mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560*
min. 580
max. 590

mm





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. Connectivity

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. Funzione Multi-step

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. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- ⚠ **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
- 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 Frittura ad aria o 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 nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- 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.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.

AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)

- Rimuovere grossi schizzi prima della pulizia.
- ⚠ **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
  - Pulire lo sportello del forno.
  - Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detergenti.
  - Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente).
  - Non collocare strofinacci.
- Nei forni con sonda per la carne è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dato 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 sopra il forno è collocato un piano cottura, per evitarne il surriscaldamento non utilizzarlo mentre è in funzione il pirolizzatore.

AVVERTENZE (*PER STEAM PLUS)

- Quando viene riempito il serbatoio del vapore, il livello dell'acqua non deve superare il livello massimo indicato sul serbatoio
- Per il riempimento del serbatoio utilizzare solo acqua potabile.
- Prima di avviare una funzione di pulizia pirolitica è necessario rimuovere il serbatoio del vapore. Non inserire il serbatoio del vapore durante la funzione di pulizia pirolitica.

AVVERTENZE per la SONDA DI TEMPERATURA WIRELESS

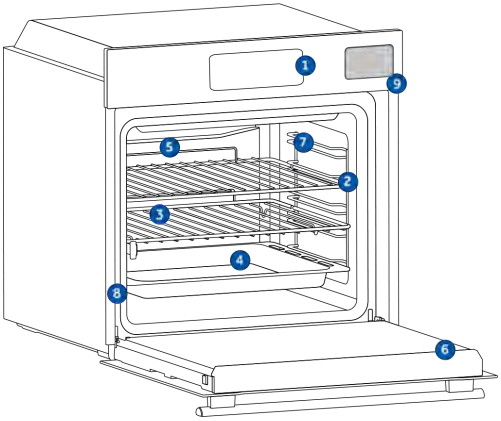
- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- NON TOCCARE Preci Probe A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.
- Per un utilizzo corretto della sonda di temperatura è fondamentale inserire completamente la barra di metallo della sonda nel cibo durante la cottura fino a raggiungere la porzione in ceramica di colore nero situata sulla punta della sonda.

Inserire Preci Probe
negli alimenti fino a qui

- Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato direttamente dal forno.
- Non utilizzare Preci Probe in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare Preci Probe in forni a microonde.
- Preci Probe può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.
- Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni a Preci Probe dovuti a un uso improprio del dispositivo.
- Pulire Preci Probe prima dell'uso.
- La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10 °C fino a una temperatura interna massima di 100 °C per la parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere i 350°C.
- Se la temperatura della sonda Preci Probe supera i 100 °C, la cottura si interrompe e la sonda deve essere rimossa dal forno il prima possibile, indossando dei guanti, per evitare che si danneggi.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

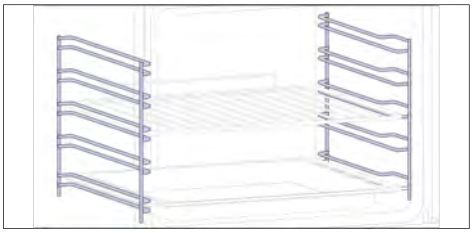


1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Vassoi**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali**
   (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Numero di serie e codice QR**
9. **Inserimento del serbatoio del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

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

2.2. ACCESSORI

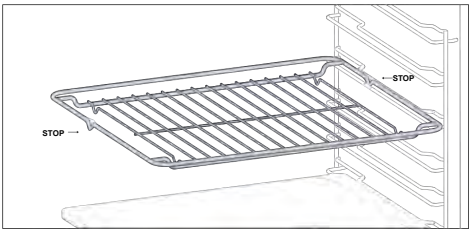
Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



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.

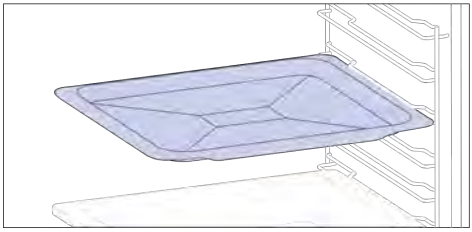
NOTA: 6 o 7 livelli a seconda del modello.

Griglia metallica



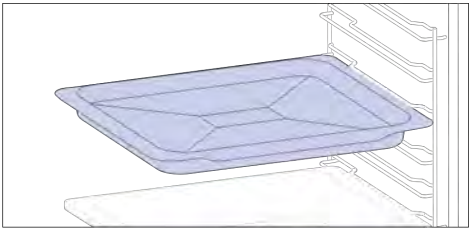
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

Teglia (solo se presente*)



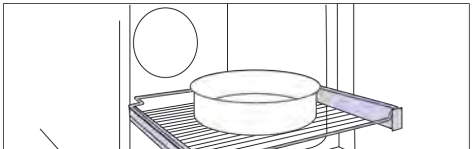
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

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.

Guide telescopiche (solo se presenti*)

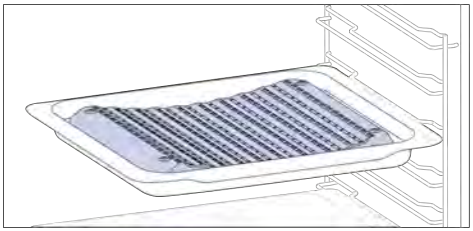


Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Cerniere Soft Close/Soft Open (solo se presenti*)

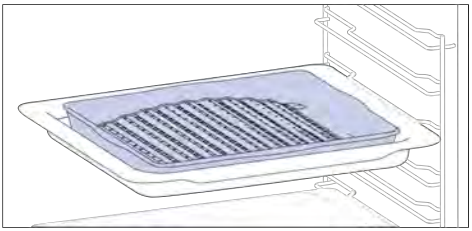
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

Doppia teglia - Modalità VAPORE (solo se presente*)



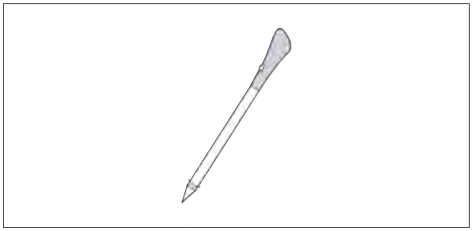
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura e contribuisce a mantenere gli alimenti umidi. A seconda della quantità di acqua versata nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Doppia teglia - Modalità BBQ (solo se presente*)



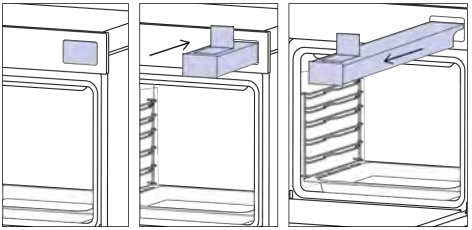
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbecue e con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

PreciProbe (solo se presente)



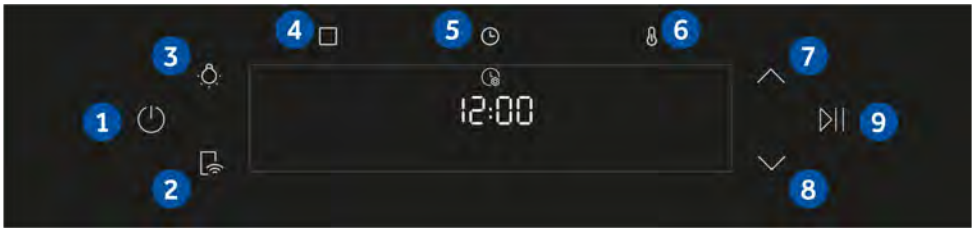
Questa sonda è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite bluetooth, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

Serbatoio del vapore



Il serbatoio del vapore è un cassetto che può essere riempito con l'acqua necessaria per eseguire programmi di cottura e pulizia assistiti con vapore.

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



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

1. On/Off
2. Controllo da remoto
3. Lampada
4. Funzioni
5. Tempo
6. Temperatura

7/8. Pulsanti di navigazione

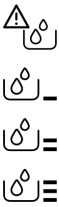
9. Avvio/Pausa

FUNZIONI PRINCIPALI

Il pannello di controllo ha le seguenti funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	On/Off	Premere per accendere/spegnere il forno.
	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
	Funzioni	Premere una volta per accedere alle funzioni manuali, due volte per i programmi Everyday Cooking, tre volte per il menu Pulizia e quattro volte per il menu WIFI.
	Tempo	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti (disponibile in modalità standby), tre volte per la partenza ritardata. In modalità standby sono disponibili il timer per cottura e, tenendo premuto per 3 secondi, l'ora del giorno.
	Temperatura	Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, due volte per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno).
	Pulsanti di navigazione	Premere i pulsanti di navigazione per scorrere tra le funzioni e regolare i parametri.
	Avvio/Pausa	Premere per avvio/pausa della cottura o conferma delle funzioni.

FEEDBACK DISPLAY (visibile solo se attivo)

Simbolo	Feedback	Descrizione
	Serbatoio mancante	L'icona compare quando manca il serbatoio del vapore.
	Riempimento serbatoio	L'icona compare quando è necessario aggiungere acqua al serbatoio del vapore.
	Scarico in corso	L'icona compare durante il processo di scarico.
	Serbatoio vuoto	L'icona compare quando non c'è acqua all'interno del serbatoio del vapore.
	Svuotamento serbatoio	L'icona compare per chiedere all'utente di svuotare il serbatoio del vapore.
	**Feedback sul livello dell'acqua**	Le barre accanto all'icona rappresentano la quantità di acqua disponibile nel serbatoio del vapore.

2.4. CONNECTIVITY

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

Parametri wireless sonda Preci Probe modello et180

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande di frequenza (MHz)	2400÷2480
Potenza massima (mW)	2.5 - (4dBm)

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE 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

Come attivare la porta di rete wireless:

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

Come disattivare la porta di rete wireless:

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

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 Wi-Fi lampeggiano per 30 minuti. Durante questo periodo è possibile registrare il prodotto.
- Assicurarsi che la rete Wi-Fi 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 per la risoluzione dei problemi fare riferimento all'app.

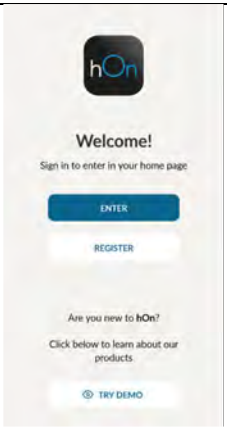
Scarica l'app sullo smartphone.

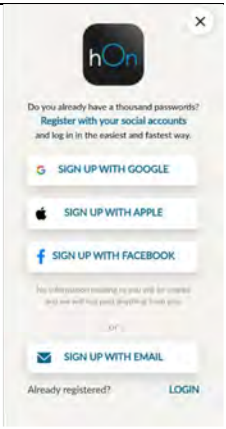
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"
- È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale

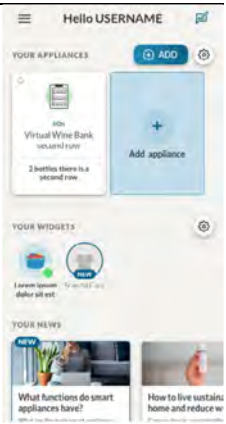




REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".

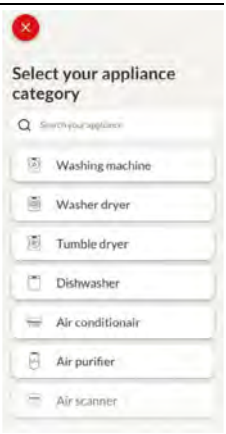


Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.

Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.

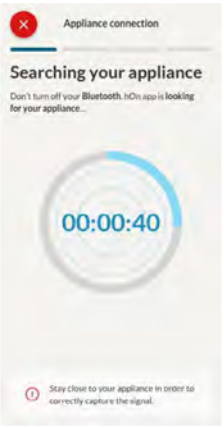


Passo 4

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

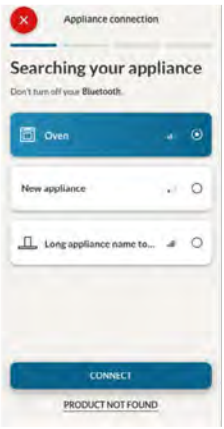
Passo 5

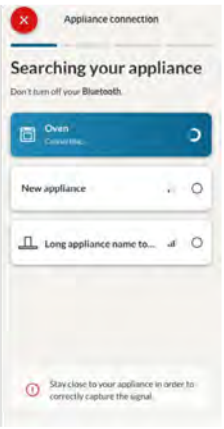
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



Passo 6.1-6.2

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





Passo 7

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

COME MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI WIFI

Una volta connesso l'elettrodomestico, l'utente può modificare le impostazioni WI-FI tra:

- **WI-FI ON: È possibile monitorare lo stato del forno solo tramite app.**
- **Wi-FI hOn: È possibile utilizzare il forno solo tramite app.**
- **WI-FI OFF: Il forno non è connesso ma è comunque arruolato con le credenziali di rete salvate.**
- **RESET WI-FI: La connessione viene resettata ed è possibile un nuovo arruolamento.**

1. Toccare ☐ ed entrare nel menu WIFI. Sul display appare "On".
2. Sul display appare "On".
3. Utilizzare le frecce fino a visualizzare "Off" o ripristinare l'impostazione "rSt".

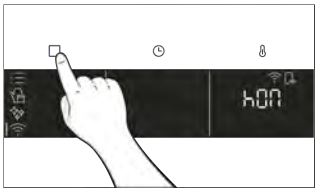
CONTROLLO DA REMOTO

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, Grill e Supergrill.

Come attivare il controllo da remoto:

1. Toccare ☐ per selezionare la modalità WI-FI.
2. Sul display appare "CONNECT". Toccare ⏯.“On” comincia a lampeggiare.
3. Toccare ∨ per selezionare la modalità "hOn" e quindi toccare ⏯ per attivare il controllo da remoto.
4. Premere ☐ per uscire dalla modalità “hOn”.
5. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.

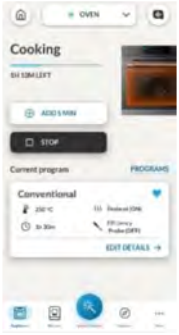


È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante

Come interrompere il controllo da remoto:
È possibile interrompere un programma di cottura avviato direttamente dal prodotto stesso premendo il corrispondente pulsante del controllo da remoto fornito con l'elettrodomestico.

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.



3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

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

Come funziona lo sportello

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

Come funziona l'illuminazione

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

Come funziona la ventola di raffreddamento

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

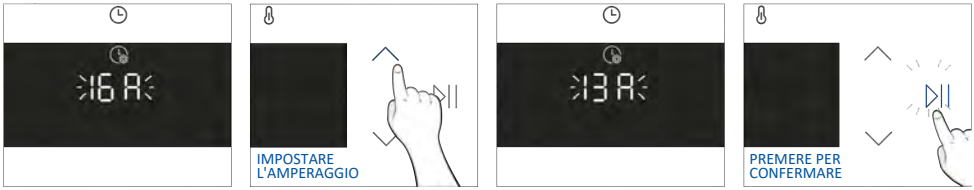
(*solo per forni pirolitici)

3.2. PRIMO UTILIZZO

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

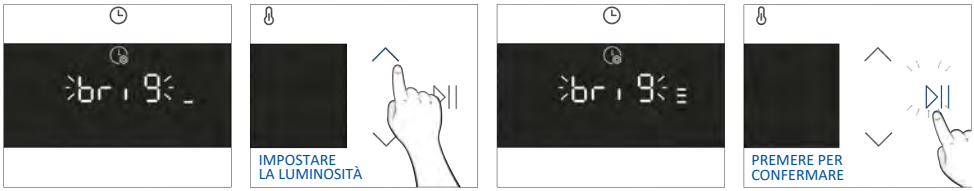
- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante '12:00'. Per modificarla, tenere premuto e utilizzare le frecce per impostare l'ora corrente. Premere per confermare l'ora. Seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Premere per confermare.

- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su 13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità di riscaldamento del forno. La scelta dell'opzione più alta (16 A) indica che il forno si riscalda più velocemente (perché l'assorbimento di potenza aumenta). Sul display verranno mostrate due scelte: 13 A e 16 A. Selezionare l'opzione desiderata utilizzando le frecce. Premere per confermare.

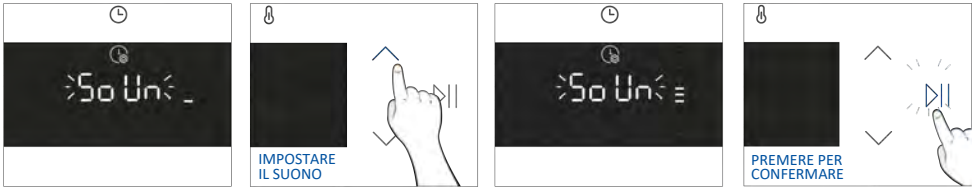


NOTA: L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

- **LUMINOSITÀ:** Il display mostra il simbolo della luminosità. I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile tramite le frecce. Premere per confermare.

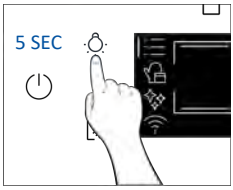


- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo del suono. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile tramite le frecce. Premere ▷|| per confermare.



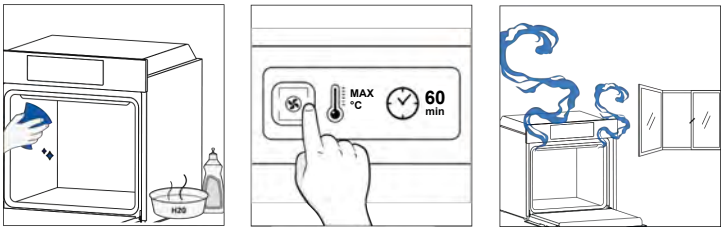
- **ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE**

È possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo il pulsante 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.

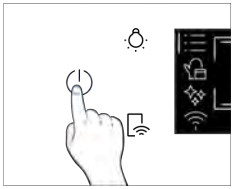


4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

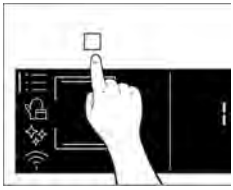
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere/spegnere il forno, tenere premuto ⏻



MENÙ FUNZIONI

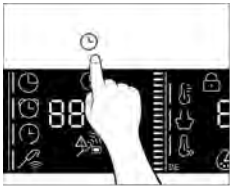
Accedere al menu Funzioni premendo ☐.
Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:



Simbolo	Funzione	Descrizione
☰	FUNZIONI PRINCIPALI	Questa funzione permette di selezionare il programma di cottura desiderato utilizzando le frecce. Toccare 🕒 e 🌡 per impostare tempo e temperatura. Premere ⏯ per avviare la funzione. Per mettere in pausa il programma, farvi nuovamente clic.
	CATEGORIE DI ALIMENTI	In questo menù è possibile accedere, tramite le frecce, a 4 categorie di cottura di alimenti già integrate nel forno. Il display mostrerà l'ora e la temperatura predefinite.
	WI-FI	In questa modalità è possibile collegare il forno a una rete e registrarlo tramite l'app Haier.
	FUNZIONI DI PULIZIA	Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile nel forno.

MENU TEMPO

Dopo aver selezionato il programma di cottura, 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.

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Durata della cottura	Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate. Premere ⏲ per accedere al menu Tempo. Toccare ⏲ tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Durata della cottura". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere ⏯ per confermare. Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo ⏲ e utilizzando le frecce. Trascorsa la durata, il display mostra l'indicazione di fine e la cottura si interrompe.
	b) PROMEMORIA MINUTI	Permette di utilizzare il forno come sveglia. Premere ⏲ per accedere al menu Tempo. Toccare ⏲ tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere ⏯ per confermare. Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo ⏲ e utilizzando le frecce. Quindi premere ⏯ per riprendere la cottura. Trascorsa la durata, la cottura continua finché non viene interrotta manualmente. 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.
	c) PARTENZA RITARDATA	Consente di selezionare l'orario di inizio cottura. Premere ⏲ per accedere al menu Tempo. Toccare ⏲ tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Partenza ritardata". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere ⏯ per confermare. NOTA: La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura

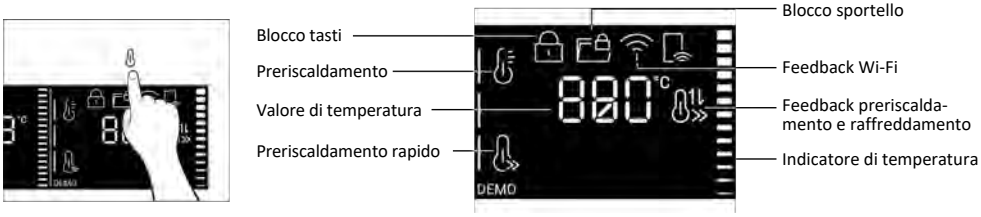
a. DURATA DELLA COTTURA

b. PROMEMORIA MINUTI

c. PARTENZA RITARDATA

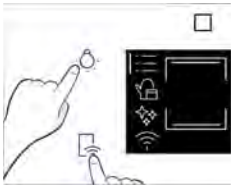
MENU TEMPERATURA

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedere al menu Temperatura premendo. Per navigare, toccare tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:



Simbolo	Funzione	Descrizione
	TEMPERATURA	Premere per impostare la temperatura e utilizzare le frecce per regolarne il valore.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Premere due volte per impostare la temperatura rapida.

FUNZIONE AGGIUNTIVA

Simbolo	Funzione	Descrizione
	SICUREZZA BAMBINI	 Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivarlo premere contemporaneamente i pulsanti della lampada e del controllo da remoto per 3 secondi. Sull'interfaccia utente verrà visualizzata un'icona con un lucchetto. In questa condizione l'interfaccia utente del forno è bloccata e non è possibile apportare modifiche alle impostazioni. Per disattivare il blocco bambini, premere nuovamente i pulsanti della lampada e del controllo da remoto 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 viene attivato il preriscaldamento rapido, la lampada verrà spenta finché il forno non raggiunge la temperatura desiderata

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella seguente.
"SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO" significa che è necessario attivare questa funzione ed è disponibile che l'opzione è disponibile; "NO" significa che il preriscaldamento rapido non è disponibile e che gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Sonda PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	*Statico	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: torte, pane, biscotti su unico livello.
	Cottura ventilata	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	Cottura multilivello	160 °C 50-250 °C	L3 (un vassoio) L3+L6 (due vassoi) L2+L4+L6 (tre vassoi)	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Resistenza inferiore	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: stufati e Gentle Cooking su un unico livello
	Resistenza inferiore ventilata	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: torte salate o cibi con condimenti liquidi su un unico livello
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	SÌ	IDEALE PER: piccole quantità di salsicce o bistecche. Utilizzare con lo sportello chiuso.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 per alimenti sottili, L5 per alimenti più spessi.	NO	SÌ	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	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	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.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Sonda PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	Multilivello +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: cotture di menu completi senza miscelazione di odori. Non è necessario estrarre gli alimenti nello stesso tempo di cottura
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	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
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	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.
	Frittura ad aria	200 °C 150-250 °C	L4	NO	NO	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente
	Pane (a vapore)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NO	SÌ	IDEALE PER: cuocere pane e pagnotte
	Jolly	-	-	-	-	Funzione speciale

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

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Sonda PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	Carne bianca (al vapore)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÌ	IDEALE PER: pollame e tagli di carne bianca
	Carne rossa (al vapore)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÌ	IDEALE PER: manzo e tagli di carne rossa
	Pesce (Vapore)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NO	SÌ	IDEALE PER: pesce intero e filetti
	Veg (Vapore)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÌ	IDEALE PER: verdure grigliate e patate arrosto

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

4.2.2. FUNZIONI SPECIALI

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

Funzione Jolly

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

Come impostare la funzione Jolly:

Per impostare la funzione Jolly sul forno, aprire la sezione ricette 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.

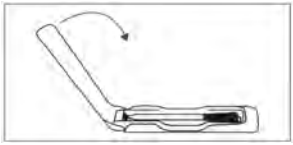
Come eliminare la funzione Jolly:

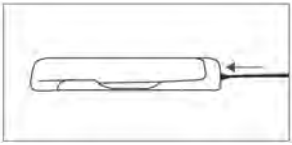
Per rimuovere la funzione Jolly dall'interfaccia utente del forno, accedere alla sezione ricette dell'app.
Toccando la scheda della ricetta designata come funzione Jolly, è possibile eliminarla facendo clic sul pulsante rosso 'Elimina'.
Un pop-up confermerà l'operazione, chiedendone la conferma. Se si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

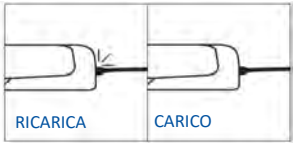
PRECI PROBE

Verificare la carica di Preci Probe prima dell'uso:

1. Inserire Preci Probe nel caricatore e chiudere il coperchio.
2. Collegare il caricatore a una fonte di alimentazione USB, ad es. un adattatore USB o la presa USB di un computer fisso o portatile, tramite il cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con una power bank per via della sua funzione di spegnimento automatico.
3. Durante la carica, il LED del caricatore si accende e lampeggia. Si spegne quando la sonda di precisione Preci Probe è totalmente carica.

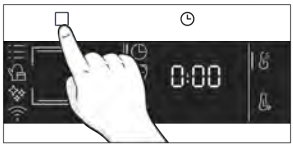






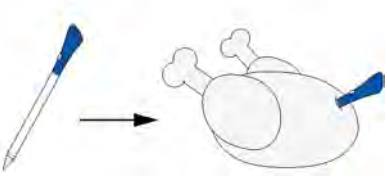
Come registrarsi e utilizzare Preci Probe:

1. Inserire la sonda nel cibo.
2. Toccare ☐ per selezionare la funzione desiderata e ◷ tutte le volte necessarie per selezionare l'icona della sonda.
3. Nel giro di qualche istante, il forno riconoscerà il codice della sonda. Toccare ⏯ e utilizzare le frecce per impostare la temperatura desiderata.
4. Toccare ⏯ per confermare. Da questo momento il forno utilizzerà i dati della sonda per monitorare la temperatura interna degli alimenti.
5. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suona l'allarme e il forno si spegne. Rimuovere con attenzione la sonda dall'alimento.



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 (Statico, Cottura ventilata, Grill, Super Grill, Gratinato e Cottura multilivello), con le COTTURE PER CATEGORIE DI ALIMENTI (Carne, Pesce e Verdure) e Gentle Cooking.

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

4.2.3. FUNZIONE MULTI-STEP

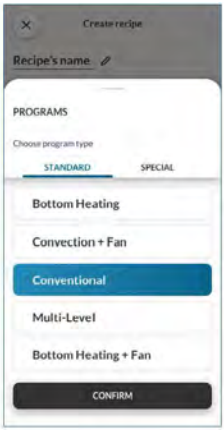
Multi-step consente di mantenere i parametri di cottura precedentemente impostati (temperatura e tempo) e di cambiare funzione durante la cottura.

È possibile creare ricette Multi-step sull'app hOn tramite la funzione U-Create e salvarle sul forno.

La ricetta Multi-step può essere salvata come Funzione Jolly per memorizzarla nel forno, oppure può essere salvata su hOn per avviarla da remoto tramite l'app.

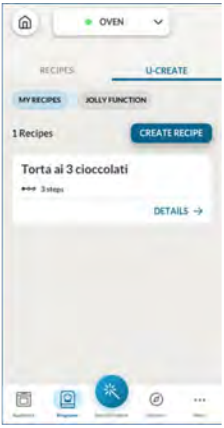
Passo 1. Nella sezione U-Create dell'app, premere "Crea Ricetta".

Passo 2. Modificare il nome della ricetta e scegliere i parametri per il primo passo della ricetta.



Passo 3. Dopo aver personalizzato il primo passo, premere "Aggiungi passo" per aggiungere un'altra funzione di cottura alla ricetta e personalizzarne i parametri.

Passo 4. Salvare la ricetta sull'app per avviarla da hOn da remoto, oppure salvarla come “Funzione Jolly” per ritrovarla direttamente nel forno.



5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

- **7 livelli**

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Cottura multilivello statica	175 °C 160 °C		Teglia	L3	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L3+L6	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico	170 °C		Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150 °C	g	Griglia metallica + Tortiera	L3	40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L3+L6	50-60
	Biscotti/ Frollini	1	Cottura multilivello statica	150 °C 150 °C		Teglia	L3	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140 °C	S	Teglie	L3+L6	35-45
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Cottura multilivello	190 °C	S	Teglia	L3	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia	L3	90-160
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Statico	185 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Statico	180 °C		Teglia	L3	20-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160 °C		Teglie	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Statico	210 °C	S	Teglia	L3	30-45
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	05	N	Griglia metallica	L7	4-6
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L2/L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	35-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm ∅)	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L3	45-60
		2	Cottura multilivello	180 °C		Griglia metallica + stampo per quiche	L2+L5	50-70

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento* (min)
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
	Pasta al forno	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza forno statico	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza forno statico	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza forno statico	220 °C 200 °C	S N	Griglia metallica	L3	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	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	Frittura ad aria	220 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
Carne e pollame	Salsicce	1	Supergrill	04	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Gratinato	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Gratinato	200 °C	S	Teglia profonda	L4	45-60

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento* (min)
Pesce e frutti di mare	Frutti di mare alla griglia	1	Supergrill	04	N	Griglia metallica	L5	15-30
	Bastoncini di pesce surgelati	1	Frittura ad aria	200 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L3	40-60
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Frittura ad aria	220 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	18-25
	Gratin di patate	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	15-25
	Patate arrosto	1	Statico	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.

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.

- **6 livelli**

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Cottura multilivello statica	175 °C 160 °C		Teglia	L3	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico	170 °C		Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150 °C	g	Griglia metallica + Tortiera	L3	40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L2+L5	50-60
	Biscotti/ Frollini	1	Cottura multilivello statica	150 °C 150 °C		Teglia	L3	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140 °C	S	Teglie	L2+L5	35-45
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Cottura multilivello	190 °C	S	Teglia	L3	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia	L3	90-160
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Statico	185 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Statico	180 °C		Teglia	L3	20-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160 °C		Teglie	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Statico	210 °C	S	Teglia	L3	30-45
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	05	N	Griglia metallica	L6	4-6
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L2/L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	35-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm ∅)	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L3	45-60
		2	Cottura multilivello	180 °C		Griglia metallica + stampo per quiche	L2+L5	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-35

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
	Pasta al forno	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza forno statico	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza forno statico	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza forno statico	220 °C 200 °C	S N	Griglia metallica	L3	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	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	Frittura ad aria	220 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
Carne e pollame	Salsicce	1	Supergrill	04	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Gratinato	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Gratinato	200 °C	S	Teglia profonda	L4	45-60

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
Pesce e frutti di mare	Frutti di mare alla griglia	1	Supergrill	04	N	Griglia metallica	L4	15-30
	Bastoncini di pesce surgelati	1	Frittura ad aria	200 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L3	40-60
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Frittura ad aria	220 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	18-25
	Gratin di patate	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	15-25
	Patate arrosto	1	Statico	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.

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.

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, verranno visualizzati i valori predefiniti; è possibile modificare il tempo e la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

Nella navigazione nelle funzioni Everyday Cooking è possibile attivare il menu delle categorie di alimenti con cottura al vapore premendo l'icona Temperatura fino alla comparsa dell'icona Vapore. Confermare la scelta premendo il pulsante Start.

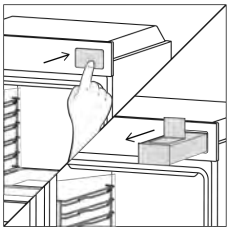
Simbolo	Descrizione	Preriscal-damento	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Temperatura della sonda per la carne (se disponibile)	Descrizione
	Carne bianca	NO	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Per pollame e tagli di carne bianca
	Carne rossa	NO	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Per manzo e tagli di carne rossa
	Pesce	NO	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	NO	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Carne bianca (al vapore)	NO	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Per pollame e tagli di carne bianca
	Carne rossa (al vapore)	NO	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Per manzo e tagli di carne rossa
	Pesce (al vapore)	NO	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure (al vapore)	NO	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Per verdure grigliate e patate arrosto

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

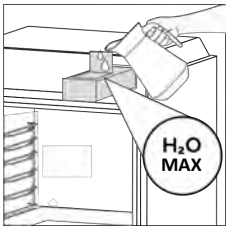
Uso del serbatoio del vapore per i programmi di cottura a vapore

Dopo aver selezionato il programma di cottura a vapore, se il serbatoio del vapore è vuoto, apparirà sul display per avvisare di riempirlo con acqua. Procedere nel modo seguente:

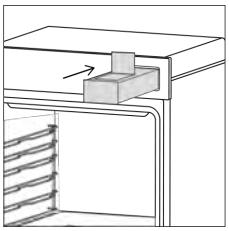
1. Premere leggermente il serbatoio del vapore per aprirlo.

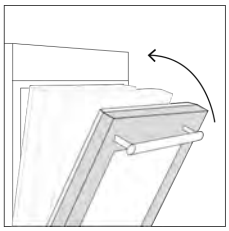


2. Aggiungere acqua potabile al serbatoio del vapore usando una caraffa o direttamente dal lavandino. Non superare il livello massimo dell'acqua indicato all'interno del serbatoio.

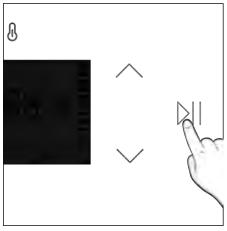


3. Spingere il serbatoio del vapore per chiuderlo e chiudere lo sportello del forno.





4. Premere il pulsante Start per confermare e dare inizio alla cottura.



Nel caso in cui la quantità di acqua aggiunta non sia sufficiente per eseguire il programma di cottura, apparirà sul display per avvisare di riempire il serbatoio.

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Arrosto di manzo	500-800 g	Carne rossa (al vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200 g	Carne rossa (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	20-25
Polpettone	1000-1500 g	Carne rossa (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Filetto alla Wellington	500 g	Carne rossa (al vapore)	210 °C	Griglia metallica	L3	50-80
Arrosto di maiale	800-1000 g	Carne bianca (al vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200 g	Carne bianca (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Carré di agnello	800-1000 g	Carne bianca (al vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000 g	Carne bianca (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Filetti di salmone	200-600 g	Pesce (al vapore)	170 °C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	15-20
Bistecche di pesce spada	700 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	180 °C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Orata, intera	1	Pesce (al vapore)	170 °C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Filetto di branzino	600 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Spiedini di pesce	8	Pesce (al vapore)	150 °C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pezzi	Pesce (al vapore)	180 °C	Teglia	L3	25-40
Finocchi	1 teglia	Verdure (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Verdure miste	1 teglia	Verdure (al vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	40-45
Cavolfiori	1 teglia	Verdure (al vapore)	150 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Zucca, a cubetti	1 teglia	Verdure (al vapore)	160 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Peperoni ripieni	1 teglia	Verdure (al vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	70-80
Zucchine ripiene	1 teglia	Verdure (al vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	35-45
Bastoncini di carote	1 teglia	Verdure (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	35-40
Broccoli	1 teglia	Verdure (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	30-40
Ratatouille	1 teglia	Verdure (al vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	40-45
Flan di verdure	6 stampini	Verdure (al vapore)	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

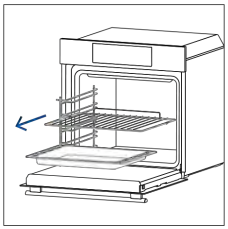
Pulizia pirolitica (*a seconda del modello del forno)
Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

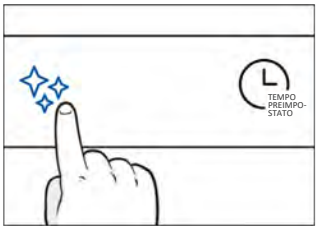
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.
Al termine del ciclo di pulizia, i residui di cibo lasceranno una patina bianca sulle superfici smaltate.
Per rimuovere questi residui, strofinare con un panno imbevuto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

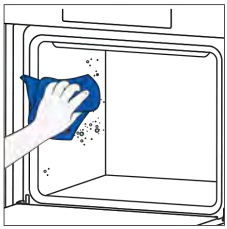
Come funziona:

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.





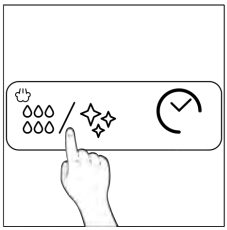
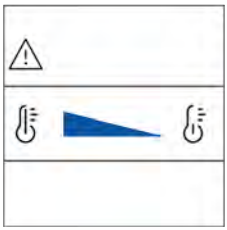
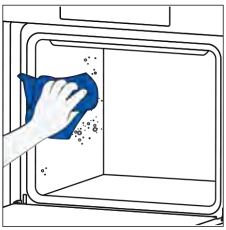


Vapore H_2O

La funzione di pulizia a vapore H_2O 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 funziona:

1. Versare acqua nel serbatoio del vapore fino al raggiungimento del livello massimo indicato sul serbatoio.
2. Selezionare il programma di pulizia Vapore H_2O. 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.

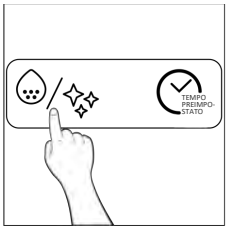
PULIZIA DEL SISTEMA A VAPORE

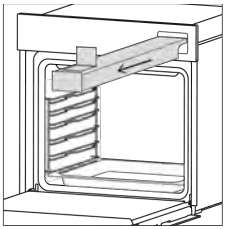
Decalcificazione

Questa funzione è consigliata dopo 25 cicli e diventa obbligatoria dopo 40 cicli. Il forno visualizzerà al termine di ogni ciclo a vapore a partire dal 25° se l'utente non ha ancora eseguito la decalcificazione. Dopo 40 cicli a vapore, nessuno dei programmi di cottura a vapore verrà avviato se l'utente non avrà eseguito il programma di decalcificazione. Il programma si articola in tre fasi:

Fase 1 (rimozione dell'acqua residua dal cestello):

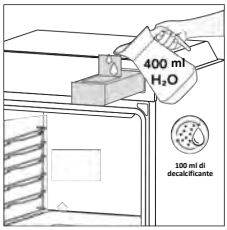
i. Selezionare la modalità di decalcificazione e quindi premere il pulsante di avvio.
ii. Quando viene emesso un segnale acustico per procedere alla seconda fase, rimuovere il serbatoio dell'acqua.

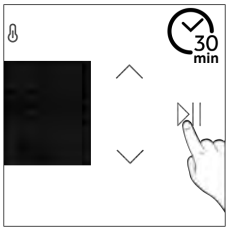


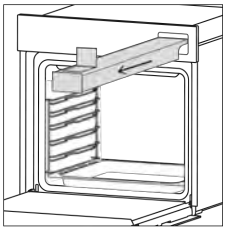


Fase 2 (decalcificazione):

i. Aggiungere 400 ml di acqua di rubinetto e 100 ml di decalcificante nel serbatoio del vapore. Premere il pulsante di avvio.
ii. Questa fase richiederà 30 minuti; dopodiché, per procedere alla terza fase è necessario rimuovere nuovamente il serbatoio del vapore.

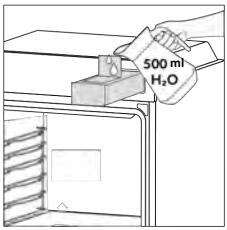


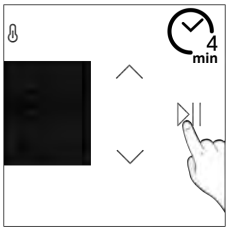




Fase 3 (risciacquo):

i. Aggiungere 500 ml di acqua del rubinetto nel serbatoio del vapore. Premere il pulsante di avvio.
ii. Questa fase richiederà 4 minuti. Al termine del processo sarà emesso un segnale acustico





Scarico

Dopo ogni ciclo di cottura a vapore, l'acqua rimanente nella vaporiera verrà automaticamente scaricata nel serbatoio del vapore.

Durante questo processo, verrà visualizzato sul display.

Nel caso in cui il serbatoio del vapore sia già pieno, comparirà sul display per avvisare di svuotare il serbatoio per consentire l'avvio del processo di scarico.

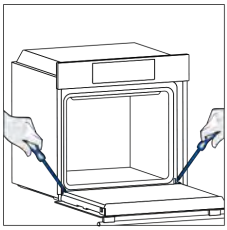
Pulizia catalitica (disponibile a seconda del modello)

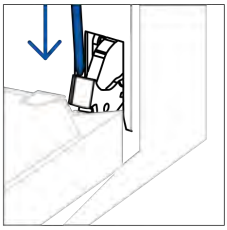
I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.
Attraverso una reazione chimica catalitica,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

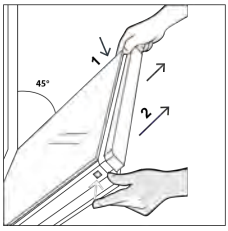
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

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

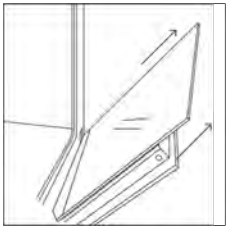




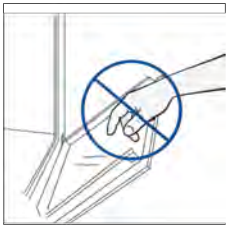
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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).

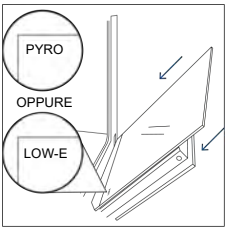


4. **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.

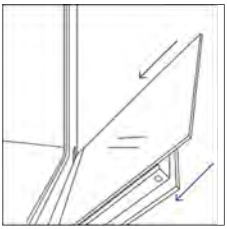


5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.

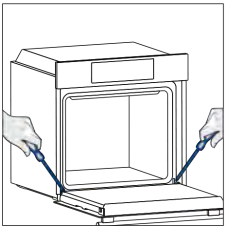
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

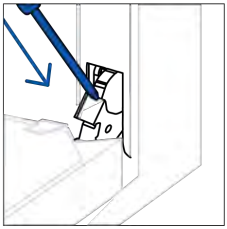


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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





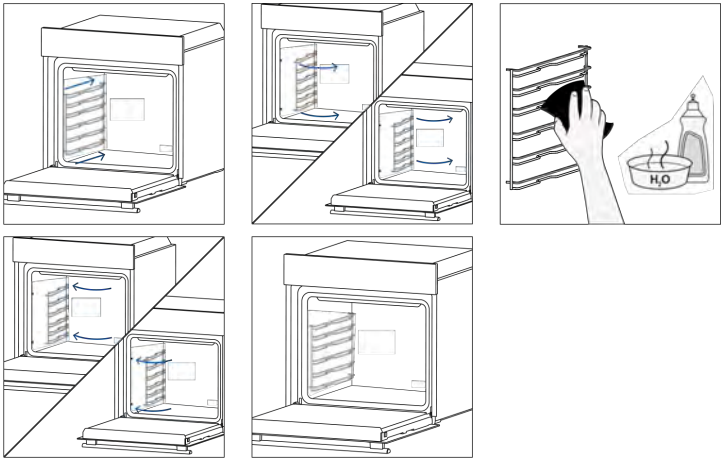
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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:

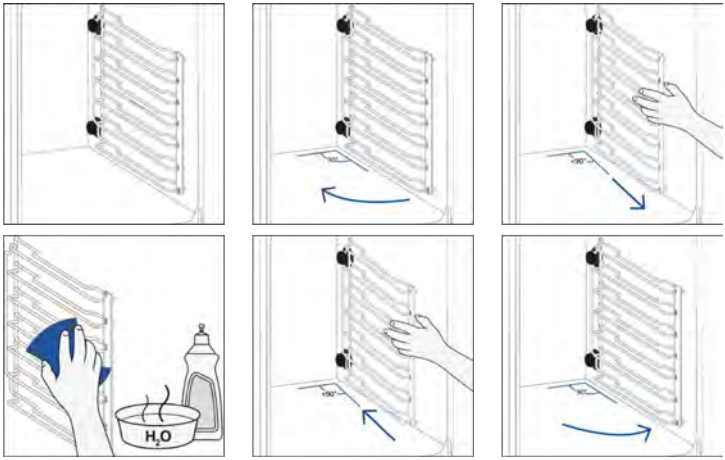
– **Modello a 6 livelli**

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.



– **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.



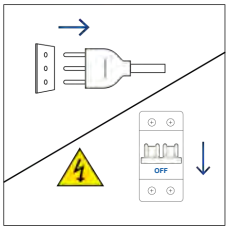
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

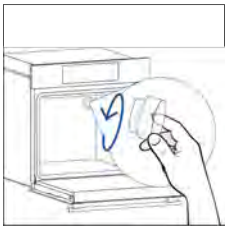
Sostituzione della lampadina in alto:

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.

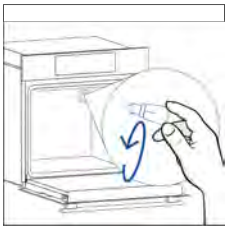
Passo 1



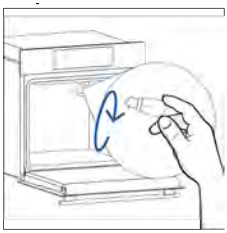
Passo 2



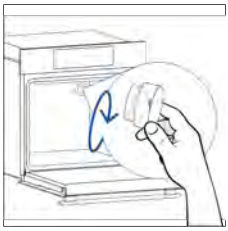
Passo 3



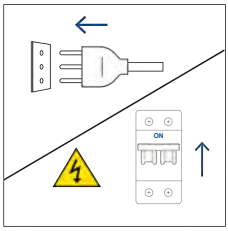
Passo 4



Passo 5



Passo 6

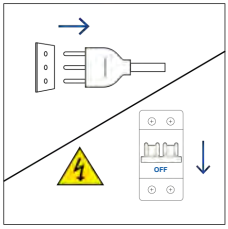


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

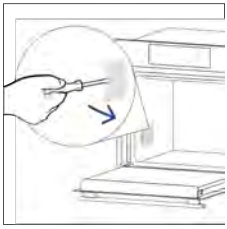
Sostituzione della lampadina laterale:

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.

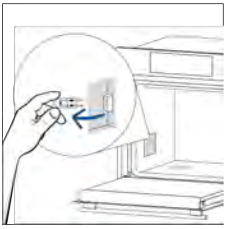
Passo 1



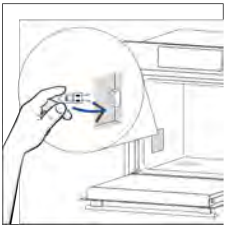
Passo 2



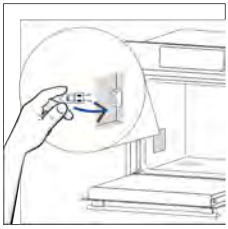
Passo 3



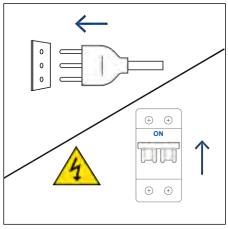
Passo 4



Passo 5



Passo 6

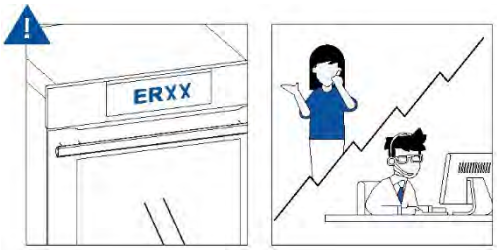


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

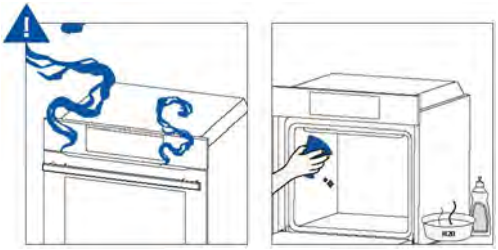
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.

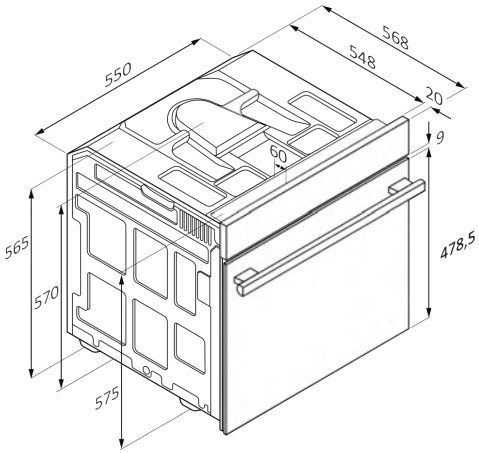
In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

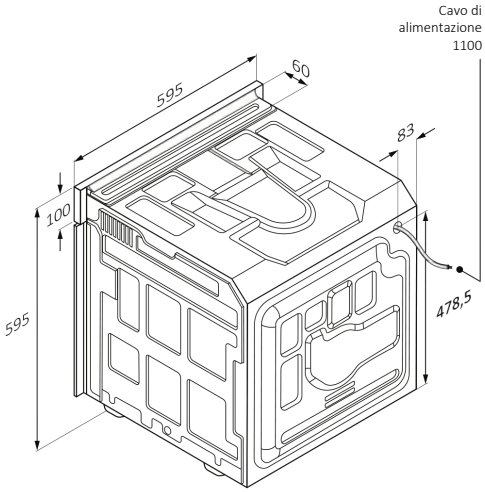
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

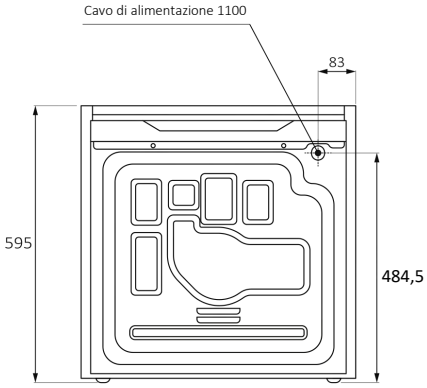
Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

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.

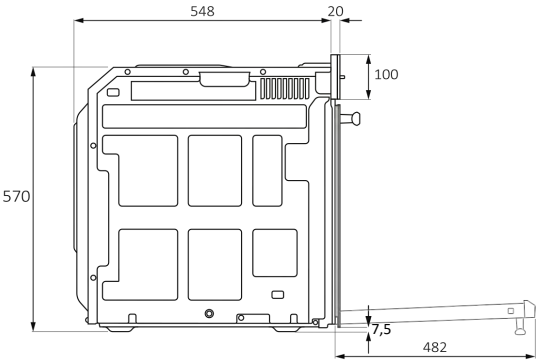
9. INSTALLAZIONE





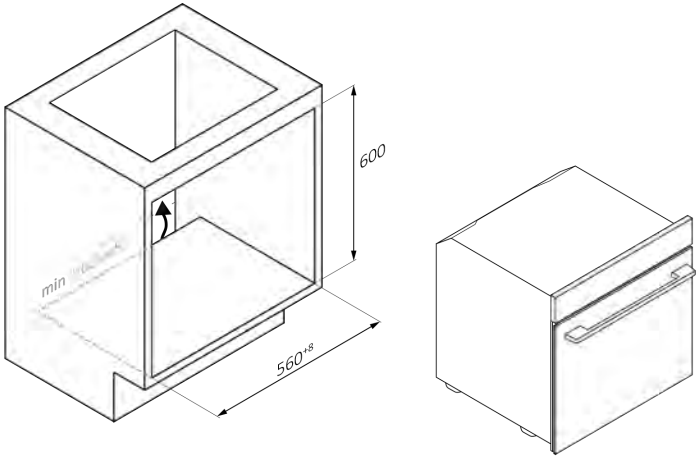


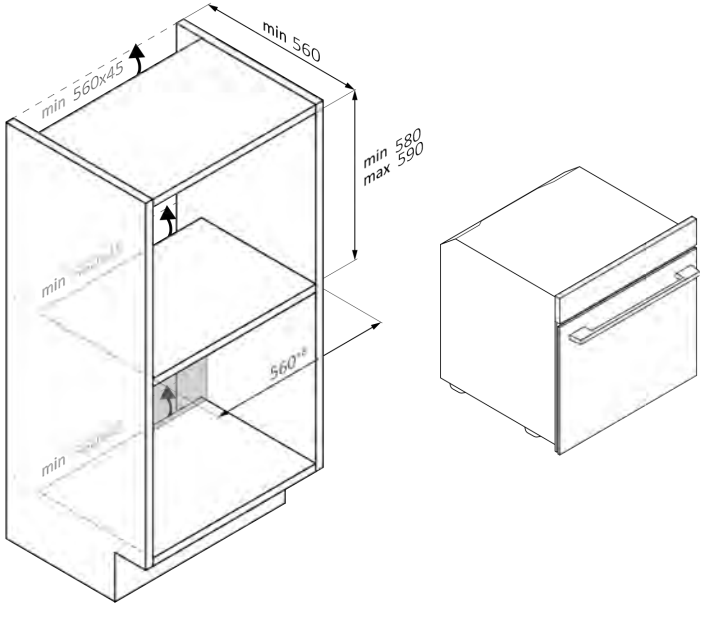
Vista posteriore



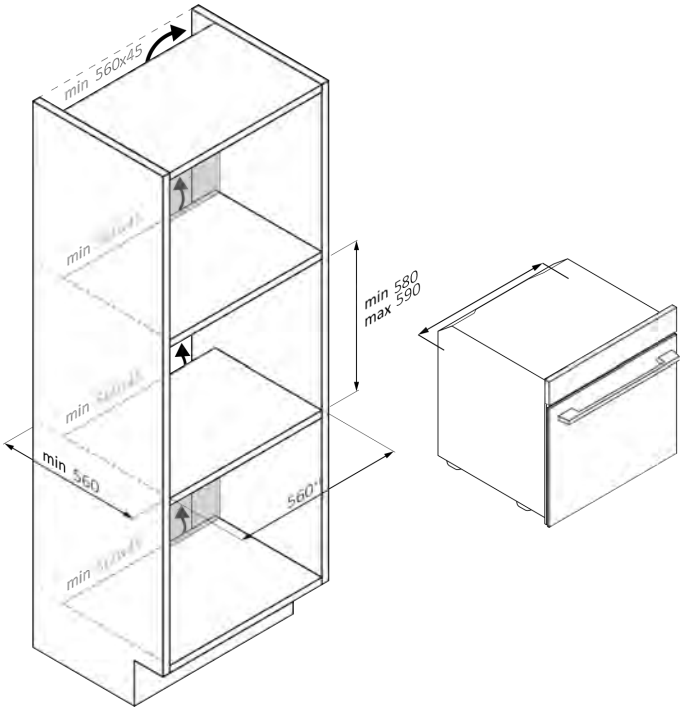
Vista laterale

mm

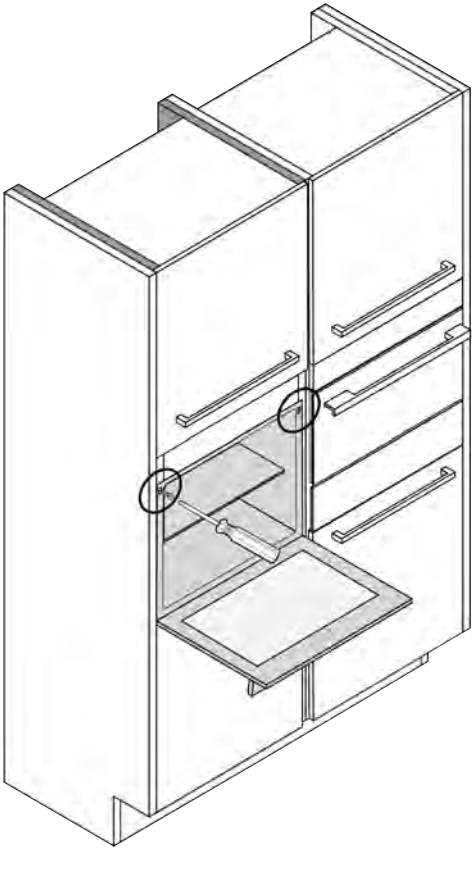


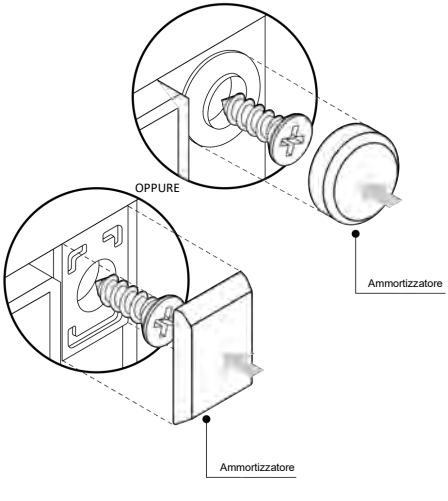


mm



mm





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. Funktionsweise des Produkts
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. Everyday Cooking-Tabelle

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. FEHLERBEHEBUNG

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

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- ⚠ **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 regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.

Verwendung in Übereinstimmung mit dem Verwendungszweck

- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, d. h. für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle 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. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- 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 müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. 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 der Montage 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. Befestigen Sie den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Bauen Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür ein, um Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation 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 Kundenservice 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 von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung 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.
- Schalten Sie den Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile aus. Setzen Sie diese nach der Reinigung entsprechend den Anweisungen wieder ein.
- 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 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 Haushaltsgerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate App-Bedienung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie das Air Fry-Blech 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 Gargut 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 das Gargut nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.

- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- ⚠ **WARNUNG:** Kleiden Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie aus. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, 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.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten das Gargut nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

WARNHINWEISE (*FÜR PYROÖFEN)

- Entfernen Sie übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang.
- ⚠ **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
  - Die Backofentür reinigen.
  - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
  - Alle Zubehörteile und Gleitschienen (sofern vorhanden) herausnehmen.
  - Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungsdurchlauf mit der beigefügten Mutter verschließen. Wird das Fleischthermometer nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Mutter verschlossen werden.
- Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses (sofern 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.

WARNUNGEN (*FÜR STEAM PLUS)

- Beim Befüllen des Dampfkessels darf der Füllstand des Wassers den im Kessel angegebenen maximalen Füllstand nicht überschreiten.
- Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen des Kessels.
- Vor dem Start einer pyrolytischen Reinigung muss der Dampfkessel geleert werden. Setzen Sie den Dampfkessel während der pyrolytischen Reinigungsfunktion nicht ein.

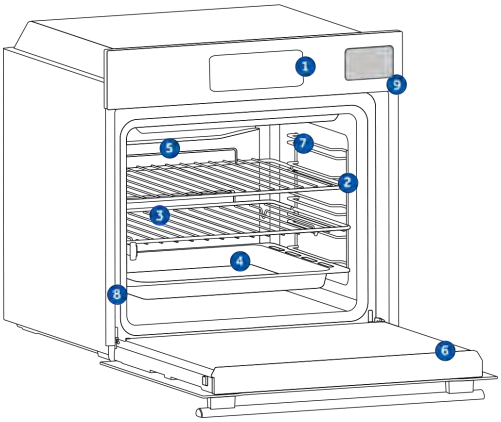
WARNHINWEISE für DEN KABELLOSEN TEMPERATURFÜHLER

- Dieses Produkt ist exklusiv für die Verwendung in Öfen geeignet. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.
- Den Preci Probe DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.
- Um den Temperaturfühler korrekt zu verwenden, muss der Metallstab des Fühlers während des Garens vollständig in das Gargut eingeführt werden, bis er den schwarz gefärbten Keramikteil an der Spitze des Fühlers erreicht.

- Den Metallteil des Preci Probe nicht der direkten Ofenhitze aussetzen.
- Den Preci Probe in keinem anderen Gerät als dem Einbauofen verwenden.
- Den Preci Probe nicht in der Mikrowelle verwenden.
- Der Preci Probe kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Beschädigungen des Preci Probe, die auf einer falschen oder unsachgemäßen Verwendung des Geräts beruhen.
- Den Preci Probe vor der Verwendung reinigen.
- Bei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht: 10 °C bis zu einer inneren Höchsttemperatur von 100 °C im Metallteil. Der Keramikteil kann 350 °C erreichen.
- Überschreitet die Temperatur des Preci Probe 100 °C, wird der Garvorgang abgebrochen und der Preci Probe muss schnellstmöglich mit Handschuhen aus dem Ofen genommen werden, damit er nicht kaputt geht.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

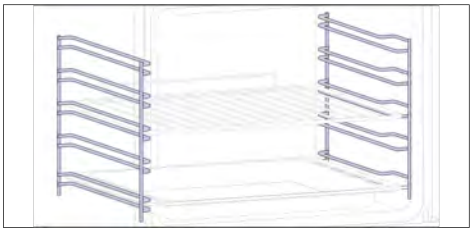


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Einlegebodenpositionen**
3. **Gitter**
4. **Bleche**
5. **Gebläsehaube**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Garraum)
8. **Seriennummer und QR-Code**
9. **Einsetzen des Dampfkessels**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

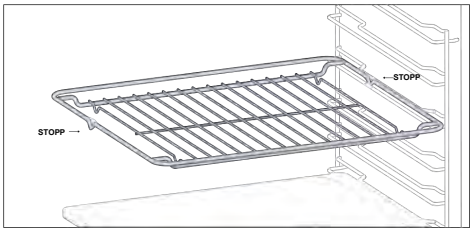
2.2. ZUBEHÖR

Seitengitter (sofern vorhanden*)



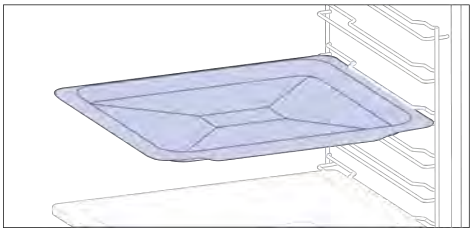
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Garraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.
HINWEIS: 6 oder 7 Ebenen, je nach Modell.

Metallrost



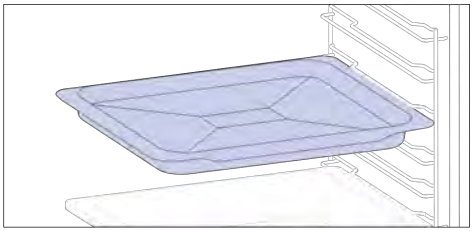
Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten.

Backblech (sofern vorhanden*)



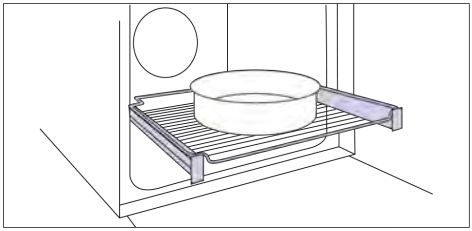
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Tieferes Backblech



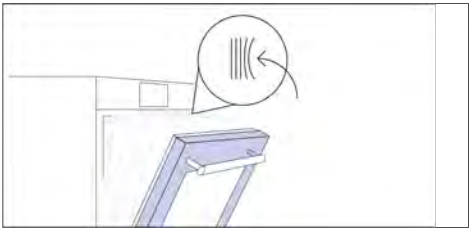
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



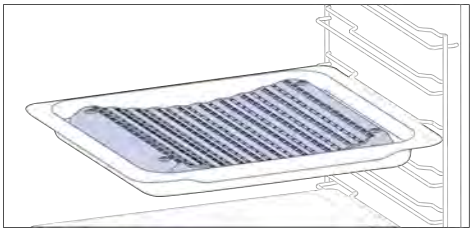
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

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



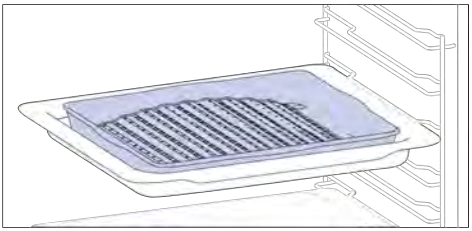
Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

Duales Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)



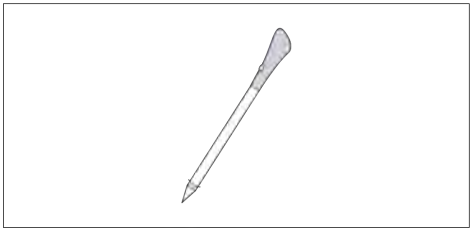
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

Duales Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



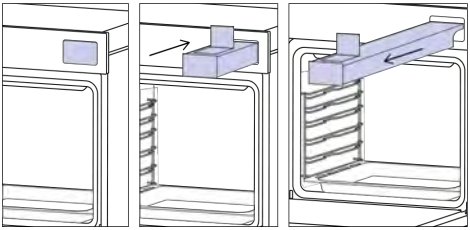
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

Preci Probe (sofern vorhanden*)



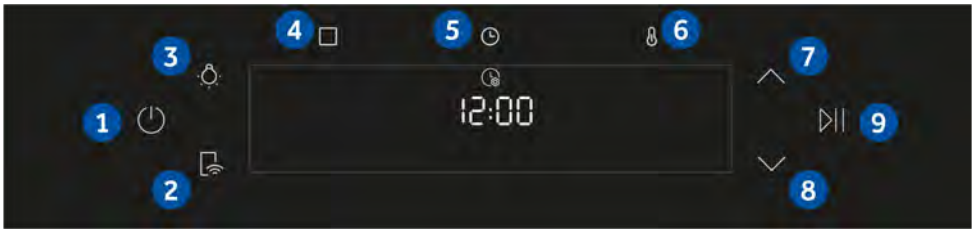
Dieser Fühler ist ein Temperatursensor, der in die Speisen eingeführt und über Bluetooth mit dem Ofen verbunden wird. Er ermöglicht die Kontrolle der Innentemperatur der Speisen während des Garens. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

Dampfkessel



Der Dampfkessel ist eine Schublade, die mit dem Wasser gefüllt werden kann, das für die Durchführung von Dampfgar- und Reinigungsprogrammen benötigt wird.

2.3. BEDIENFELD



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

1. Ein/Aus
2. App-Bedienung
3. Lampe
4. Funktionen
5. Zeit
6. Temperatur

7/8. Navigationstasten

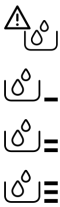
9. Start/Pause

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Bedienfeld hat die folgenden Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Ein/Aus	Drücken Sie die Taste, um den Backofen ein-/auszuschalten.
	App-Bedienung EIN/AUS	Drücken Sie diese Taste, um die App-Bedienung 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.
	Funktionen	Drücken Sie die Taste einmal, um auf die manuellen Funktionen zuzugreifen, zweimal für die Everyday Cooking-Programme, dreimal für das Reinigungsmenü und viermal für das WI-FI-Menü.
	Zeit	Drücken Sie die Taste einmal für die Garzeit, zweimal für den Minutenzähler (im Standby-Modus verfügbar) und dreimal für die Startzeitverzögerung. Im Standby-Modus sind der Küchentimer und durch 3 Sekunden langes Drücken die Uhrzeit verfügbar.
	Temperatur	Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatur im Garraum zu überprüfen, und zweimal, um die Schnellvorheizfunktion zu aktivieren (nur während der Vorheizphase des Backofens verfügbar).
	Navigationstasten	Drücken Sie die Navigationstasten, um zwischen den Funktionen zu blättern und die Parameter einzustellen.
	Start/Pause	Drücken Sie die Taste Start/Pause zum Starten/Pausieren des Garvorgangs oder zum Bestätigen der Funktionen.

DISPLAY-RÜCKMELDUNG (nur sichtbar, wenn aktiv)

Symbol	Feedback	Beschreibung
	Kessel fehlt	Das Symbol erscheint, wenn der Dampfkessel nicht vorhanden ist.
	Kessel füllen	Das Symbol erscheint, wenn Wasser in den Dampfkessel eingefüllt werden muss.
	Entleerung läuft	Das Symbol erscheint während des Entleerungsvorgangs.
	Kessel leer	Das Symbol erscheint, wenn sich kein Wasser im Dampfkessel befindet.
	Kessel leeren	Das Symbol erscheint, um den Benutzer aufzufordern, den Dampfkessel zu leeren.
	**Wasserstand-Rückmeldung**	Die Balken neben dem Symbol zeigen die im Dampfkessel verfügbare Wassermenge an.

2.4. KONNEKTIVITÄT

Wi-Fi-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

Preci Probe Modell et180 Wi-Fi-Parameter

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400÷2480
Maximale Leistung [mW]	2,5 - (4dBm)

PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

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

So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

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

So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

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

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

SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

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

HINWEIS

- Nach dem Einschalten des Backofens blinken die WIFI-Symbole 30 Minuten lang. Während dieses Zeitraums kann das Produkt angemeldet werden.
- 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.

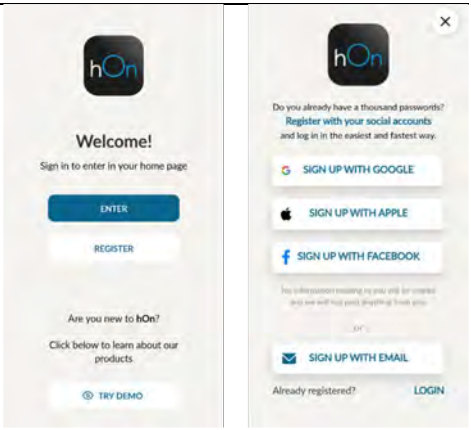
Laden Sie auf Ihr Smartphone herunter.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

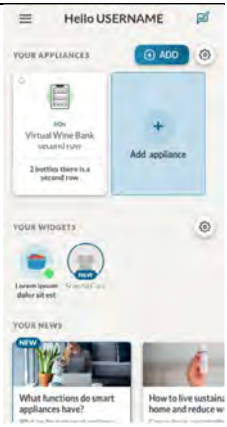
- Klicken Sie auf „Registrieren“
- Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden



KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

Schritt 1

- Wählen Sie „Gerät hinzufügen“

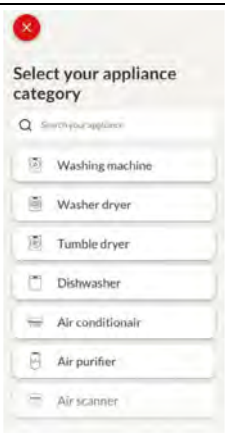


Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.

Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.

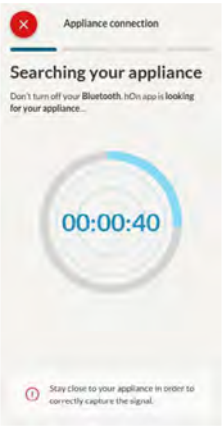


Schritt 4

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

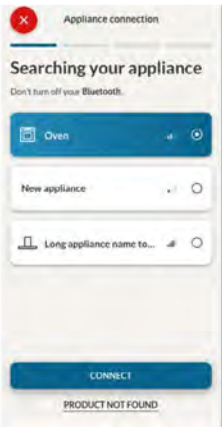
Schritt 5

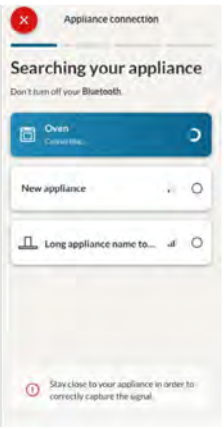
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

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





Schritt 7

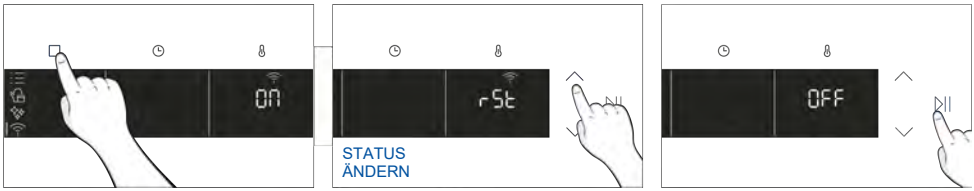
- Die App findet Ihren Backofen und Sie können ihn über die hOn-App steuern.

SO ÄNDERN SIE DIE Wi-Fi-EINSTELLUNGEN

Sobald das Haushaltsgerät angeschlossen ist, kann der Benutzer die Wi-Fi-Einstellungen wie folgt ändern:

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

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



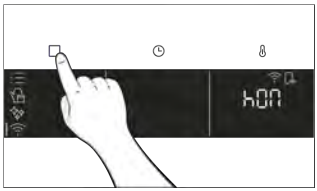
APP-BEDIENUNG

Die App-Bedienung bietet zahlreiche Vorteile für den 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 App-Bedienung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt angemeldet ist.

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

So aktivieren Sie die App-Bedienung:

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

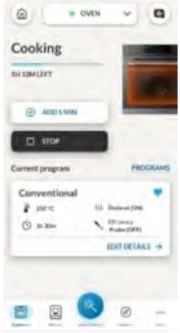


Es ist auch möglich, die App-Bedienung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.

So stoppen Sie die App-Bedienung:
Das laufende Garprogramm kann direkt vom Gerät aus gestoppt werden, indem Sie die entsprechende Taste der mitgelieferten App-Bedienung drücken.

Sie können das Garprogramm auch aus der Ferne über die App stoppen, indem Sie auf die Taste „STOP“ auf dem Display des Geräts klicken. Der Backofen schaltet den Garvorgang automatisch ab.

HINWEIS: Wenn der Benutzer den laufenden Garvorgang im Backofen stoppt, wird gleichzeitig der gestoppte Garvorgang in der App angezeigt.



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.

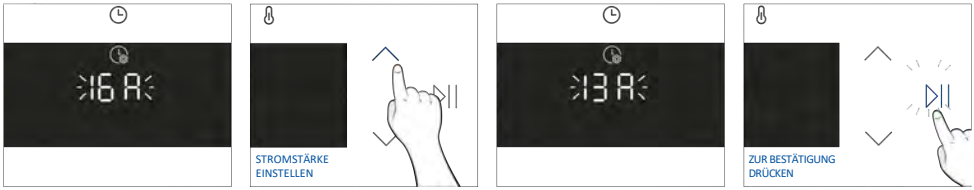
(*nur für Pyrolyseöfen)

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 und die Lautstärke einstellen.

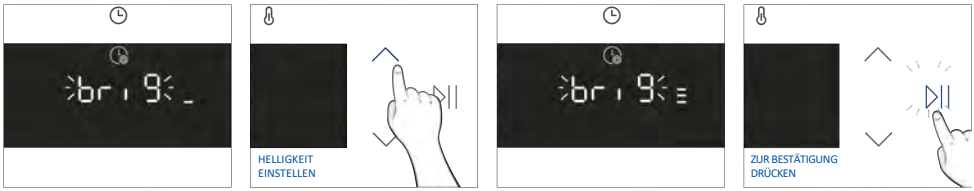
- **STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN:** Auf dem Display erscheint die blinkende voreingestellte Uhrzeit '12:00'. Um sie zu ändern, halten Sie ⏻ gedrückt und verwenden Sie die Pfeile, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie 🕒, um die Stunden zu bestätigen. Gehen Sie bei der Einstellung der Minuten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

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

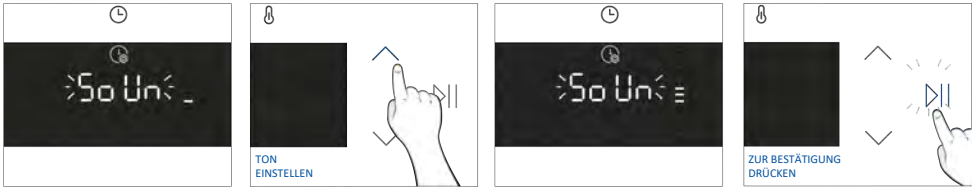


HINWEIS: Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar.
Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

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

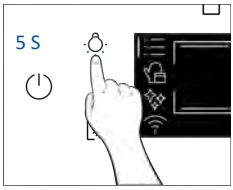


- **TON:** Auf dem Display erscheint das Symbol „Ton“. Die Zahlen stellen die Tonintensität dar, die mit Hilfe der Pfeile verändert werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ▷||.



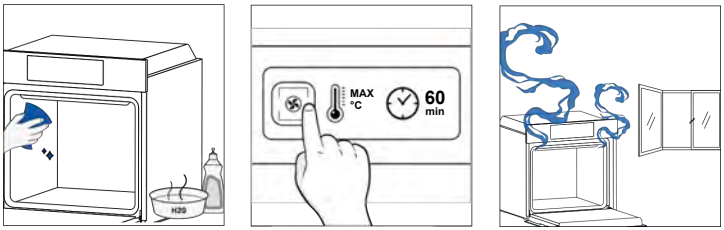
- **ANLEITUNG NACH DER INSTALLATION**

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



3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Spülen Sie alle Zubehörteile und wischen Sie den Backofen innen mit warmem Spülwasser aus. Stellen Sie den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur ein und lassen Sie ihn etwa 1 Stunde lang an, damit der neue Geruch verfliegt.

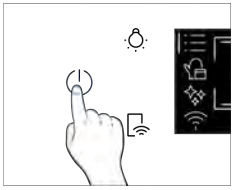


4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. FUNKTIONSWEISE DES PRODUKTS

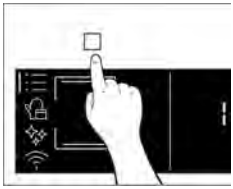
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen ein-/ausschalten, halten Sie ⏻



MENÜ FUNKTIONEN

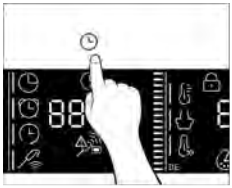
Rufen Sie das Funktionsmenü auf, indem Sie ☐ drücken.
Um zu navigieren, tippen Sie so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.



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

ZEITMENÜ

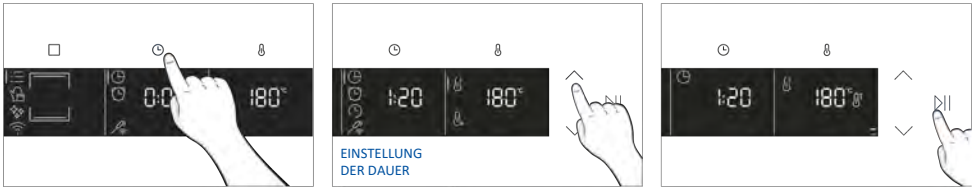
Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, rufen Sie das Menü Zeit auf, indem Sie ◷ drücken.
Um zu navigieren, tippen Sie so oft wie nötig ◷, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.



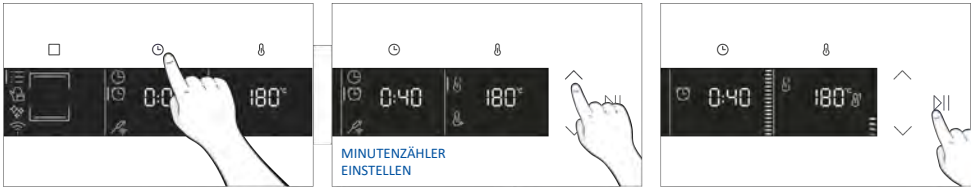
HINWEIS: Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

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

a. GARZEIT



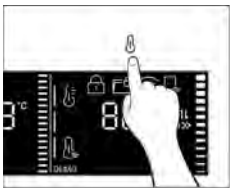
b. MINUTENZÄHLER

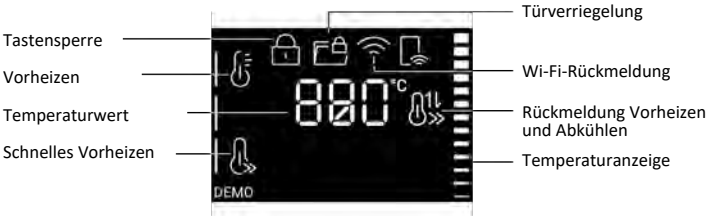


c. STARTZEITVERZÖGERUNG

MENÜ TEMPERATUR

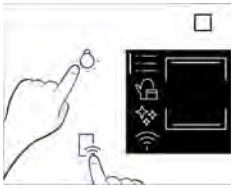
Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, rufen Sie das Menü Temperatur auf, indem Sie drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.





Symbol	Funktion	Beschreibung
	TEMPERATUR	Drücken Sie , um die Temperatur einzustellen, und verwenden Sie die Pfeiltasten, um den Wert zu regulieren.
	SCHNELLES VORHEIZEN	Drücken Sie zweimal , um die Schnelltemperatur einzustellen.

ZUSÄTZLICHE FUNKTION

Symbol	Funktion	Beschreibung
	KINDERSICHERUNG	 Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um sie zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „Lampe“ und „App-Bedienung“ für 3 Sekunden. Auf der Benutzeroberfläche wird ein Symbol mit einem Vorhängeschloss angezeigt. In diesem Zustand ist die Benutzeroberfläche des Ofens gesperrt, und es können keine Änderungen an den Einstellungen vorgenommen werden. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Tasten „Lampe“ und „App-Bedienung“ erneut 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 die Lampe ausgeschaltet, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden. Befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle, was das Vorheizen betrifft.
„JA/SCHNELLES VORHEIZEN“ bedeutet, dass ein Vorheizen erforderlich ist und die Option des schnellen Vorheizens verfügbar ist. „NEIN“ bedeutet, dass kein Vorheizen möglich ist und das Gargut bei kaltem Ofen eingeschoben werden müssen.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	PRECI PROBE verfügbar	Empfehlungen
	*Ober- & Unterhitze	200 °C 30-250 °C	L2/L3	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, auf einer Ebene.
	Umluft	175 °C 50-250 °C	L2/L3	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse oder Pasteten mit feuchten Füllungen.
	Mehrstufig	160 °C 50-250 °C	L3 (ein Blech) L3+L6 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche)	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen.
	Unterhitze	170 °C 50-230°C	L1/L2	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR Eintöpfe und Gentle Cooking auf einer Ebene
	Unterhitze + Umluft	170 °C 50-230°C	L2/L3	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: salzige Kuchen oder Gargut mit flüssigen Belägen auf einer Ebene
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEIN	JA	IDEAL FÜR: kleine Mengen von Würstchen oder Steaks. Verwendung bei geschlossener Tür.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 für dünne Lebensmittel, L5 für dickere Lebensmittel.	NEIN	JA	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	PRECI PROBE verfügbar	Empfehlungen
	**Gratin	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: ganze Fleisch-stücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlos-sener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
	Mehrstufig +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: Zubereiten eines kompletten Menüs ohne Geruchsvermischung. Das Gargut muss nicht zur gleichen Garzeit entnommen werden
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NEIN	NEIN	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen ohne Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für Gefriergut und 300 °C für hausge-machte Rezepte.
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	NEIN	NEIN	IDEAL FÜR: Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. Die Hohlraumlampe ist ausgeschaltet.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NEIN	NEIN	IDEAL FÜR: Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgekochten Lebensmitteln, die normalerweise gebraten werden. Dank des speziellen Blechs kann die heiße Luft gleichmäßig strömen.
	Brot (Dampf)	210 °C 180-220°C	L2/L3	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Brot und Brotlaibe backen
	Jolly	-	-	-	-	Sonderfunktionen

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft

** Verwendung bei geschlossener Tür

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	PRECI PROBE verfügbar	Empfehlungen
	Weißes Fleisch (Dampf)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Geflügel und Stücke von weißem Fleisch
	Rotes Fleisch (Dampf)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Rindfleisch und Stücke von rotem Fleisch
	Fisch (Dampf)	170 °C 160-180°C	L3/L4	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Ganzen Fisch und ganze Filets
	Gemüse (Dampf)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Gebratenes Gemüse und Kartoffeln

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft

** Verwendung bei geschlossener Tür

4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

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

Jolly-Funktion

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

So stellen Sie die Jolly-Funktion ein:

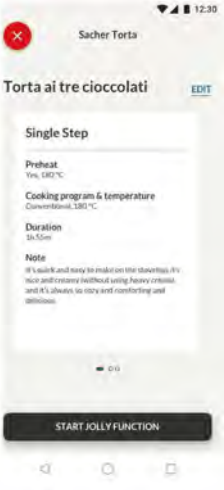
Um die Jolly-Funktion in Ihrem Ofen einzustellen, öffnen Sie den Rezeptbereich der App, wählen Sie das gewünschte Rezept aus und klicken Sie auf „Use As Jolly Function“. Von diesem Zeitpunkt an können Sie sie auch ohne Interaktion mit der App vom Produkt aus starten. Drehen Sie einfach den Funktionsknopf 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 „Edit“, um das Rezept anzupassen und die zuvor eingestellten Einstellungen zu ändern.

Eine Pop-up-Meldung informiert Sie darüber, dass Sie die vorherige Funktion löschen müssen, um die neu geänderte Jolly-Funktion zu speichern. Wenn Sie bestätigen, wird die vorherige Jolly-Funktion gelöscht, und die neuen Parameter werden auf dem Produkt gespeichert und in der App angezeigt.



So löschen Sie die Jolly-Funktion:

Um die Jolly-Funktion von der Benutzeroberfläche des Backofens zu entfernen, rufen Sie den Rezeptbereich der App auf.

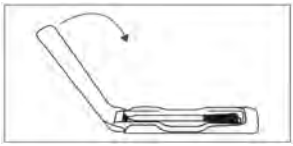
Wenn Sie auf die Karte des Rezepts tippen, das als Jolly-Funktion bezeichnet ist, können Sie es löschen, indem Sie auf die rote Taste „Delete“ klicken.

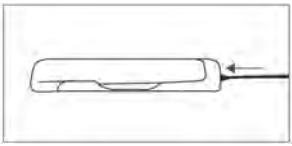
Ein Pop-up-Fenster bestätigt den Vorgang und bittet um Ihre Bestätigung. Wenn Sie fortfahren, wird die auf dem Ofen gespeicherte Jolly-Funktion entfernt und ist in der App nicht mehr verfügbar.

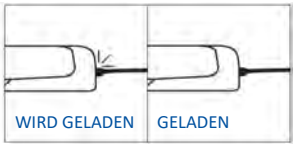
PRECI PROBE

Prüfen Sie vor der Verwendung den Ladestand des Preci Probe:

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

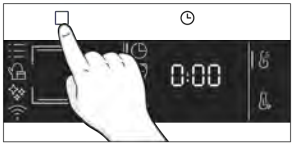


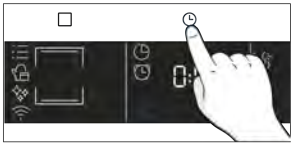




So melden Sie sich an und verwenden Preci Probe:

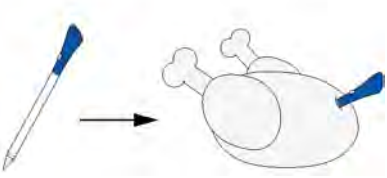
1. Führen Sie den Fühler in das Gargut ein.
2. Tippen Sie auf ☐, um die gewünschte Funktion auszuwählen, und tippen Sie so oft wie nötig auf ◷, um das Fühlersymbol auszuwählen.
3. Nach einiger Zeit erkennt der Ofen den Fühlercode. Tippen Sie auf ⏯ und verwenden Sie die Pfeile, um die Zieltemperatur einzustellen.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





Tipps fürs Garen

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



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

Lebensmittelkategorie	Empfohlene Kern-T°C	Empfohlene Positionierung
Rinderbraten	45 °C	Diagonal an der dicksten Stelle. Bei zylinderförmigem Gargut (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 Garguts

4.2.3. MEHRSTUFIGE FUNKTION

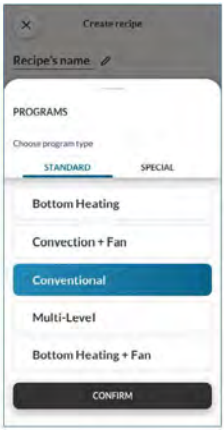
Die Mehrstufen-Funktion ermöglicht die Beibehaltung der zuvor eingestellten Garparameter (Temperatur und Zeit) bei gleichzeitigem Funktionswechsel während des Garens.

Mehrstufen-Rezepte können über die U-Create-Funktion in der hOn App erstellt und auf dem Backofen gespeichert werden.

Der Benutzer kann das Mehrstufen-Rezept als Jolly-Funktion speichern, um es im Ofen zu speichern, oder es auf hOn speichern, um es über die App zu starten.

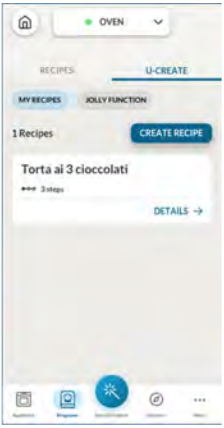
Schritt 1. Drücken Sie im U-Create-Bereich der App auf „Create Recipe“.

Schritt 2. Bearbeiten Sie den Namen des Rezepts und wählen Sie die Parameter für den ersten Schritt des Rezepts.



Schritt 3. Nachdem Sie den ersten Schritt angepasst haben, drücken Sie „Add step“, um dem Rezept eine weitere Garfunktion hinzuzufügen und deren Parameter anzupassen.

Schritt 4. Speichern Sie das Rezept in der App, um es über die App zu starten, oder speichern Sie es als „Jolly“-Funktion, um direkt am Ofen zu finden.



5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

- **7 Ebenen**

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	175 °C 160 °C		Backblech	L3	20-30 30-40
		2	Mehrstufig	150 °C	JA	Backbleche + Tiefere Bleche	L3+L6	30-40
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	170 °C		Metallrost + Tortenform	L2	30-40
			Mehrstufig	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L3	40-50
		2	Mehrstufig	150 °C		Metallroste + Tortenform	L3+L6	50-60
	Kekse/ Mürbegebäck	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	150 °C 150 °C		Backblech	L3	25-30 30-40
		2	Mehrstufig	140 °C	JA	Backbleche	L3+L6	35-45
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	35-40
	Kroketten	1	Mehrstufig	190 °C	J	Backblech	L3	25-35
		2	Mehrstufig	170 °C		Backblech	L3+L6	25-35
	Yorkshire-Pudding	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	20-30
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	J	Backblech	L3	90-160
	Makronen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	J	Backblech	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober-&Unterhitze	185 °C	J	Metallrost + Tortenform	L2	60-70
		1	Mehrstufig	170 °C	J	Metallrost + Tortenform	L3	65-75
	Tarte Tatin	1	Ober-&Unterhitze	170 °C	J	Metallrost + Tortenform	L2	40-60
	Schokola-densoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühl-Croissants	1	Ober-&Unterhitze	180 °C		Backblech	L3	20-25
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig	160 °C		Backbleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	210 °C	J	Backblech	L3	30-45
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Supergrill	05	N	Metallrost	L7	4-6
	Focaccia	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L2/L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	35-50
Herzhafte Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm ∅)	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + Quiche-Form	L3	45-60
		2	Mehrstufig	180 °C		Metallrost + Quiche-Form	L2+L5	50-70

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
	Käsesoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Gebackene Nudeln	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober-& Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	J N	Backblech	L2/L3	15-20 18-25
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober-& Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	J N	Backblech	L2/L3	8-10 15-20
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Ober-& Unterhitze Pizza	220 °C 200 °C	J N	Metallrost	L3	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 (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	J	Metallrost Backblech auf L1	L4	40-60
	Hähnchen-schenkel	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	30-50
	Gebratene Ente	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Hahn	1	Gratin	220 °C	J	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Schweine-rippchen (1000-1200g)	1	Ober-& Unterhitze	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
Fleisch und Geflügel	Würstchen	1	Supergrill	04	J	Metallrost	L5	40-50
	Rinderbraten (500g)	1	Gratin	220 °C	J	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Ober-& Unterhitze	180 °C	J	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	Gratin	200 °C	J	Tieferes Backblech	L4	45-60

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Fisch und Meeres-früchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	04	N	Metallrost	L5	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200 °C	N	Metallrost Backblech auf L1	L3	40-60
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	18-25
	Kartof-felgratin	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	15-25
	Röstkartoffeln	1	Ober-& Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L4	30-50

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

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

- **6 Ebenen**

Kategorie	Rezept	Anzahl der Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	175 °C 160 °C		Backblech	L3	20-30 30-40
		2	Mehrstufig	150 °C	JA	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	170 °C		Metallrost + Tortenform	L2	30-40
			Mehrstufig	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L3	40-50
		2	Mehrstufig	150 °C		Metallroste + Tortenform	L2+L5	50-60
	Kekse/Mürbegebäck	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	150 °C 150 °C		Backblech	L3	25-30 30-40
		2	Mehrstufig	140 °C	JA	Backbleche	L2+L5	35-45
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	35-40
	Kroketten	1	Mehrstufig	190 °C	J	Backblech	L3	25-35
		2	Mehrstufig	170 °C		Backblech	L3+L6	25-35
	Yorkshire-Pudding	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	20-30
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	J	Backblech	L3	90-160
	Makronen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	J	Backblech	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober-&Unterhitze	185 °C	J	Metallrost + Tortenform	L2	60-70
		1	Mehrstufig	170 °C	J	Metallrost + Tortenform	L3	65-75
	Tarte Tatin	1	Ober-&Unterhitze	170 °C	J	Metallrost + Tortenform	L2	40-60
	Schokoladensoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühl-Croissants	1	Ober-&Unterhitze	180 °C		Backblech	L3	20-25
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig	160 °C		Backbleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	210 °C	J	Backblech	L3	30-45
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Supergrill	05	N	Metallrost	L6	4-6
	Focaccia	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L2/L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	35-50
Herzhafte Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm ∅)	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + Quiche-Form	L3	45-60
		2	Mehrstufig	180 °C		Metallrost + Quiche-Form	L2+L5	50-70
	Käsesoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	20-35

Kategorie	Rezept	Anzahl der Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
	Lasagne, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Gebackene Nudeln	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	J N	Backblech	L2/L3	15-20 18-25
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	J N	Backblech	L2/L3	8-10 15-20
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	220 °C 200 °C	J N	Metallrost	L3	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 (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	J	Metallrost Backblech auf L1	L4	40-60
	Hähnchenschenkel	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	30-50
	Gebratene Ente	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Hahn	1	Gratin	220 °C	J	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Schweinerippchen (1000-1200g)	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
Fleisch und Geflügel	Würstchen	1	Supergrill	04	J	Metallrost	L5	40-50
	Rinderbraten (500g)	1	Gratin	220 °C	J	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Ober-&Unterhitze	180 °C	J	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	Gratin	200 °C	J	Tieferes Backblech	L4	45-60

Kategorie	Rezept	Anzahl der Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Fisch und Meeres-früchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	04	N	Metallrost	L4	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200 °C	N	Metallrost Backblech auf L1	L3	40-60
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	15-25
	Röstkartoffeln	1	Ober-& Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L4	30-50

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

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.

5.2. EVERYDAY COOKING-TABELLE

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 Auswahl des Garprogramms werden die Standardwerte für Zeit und Temperatur angezeigt; die Garzeit und die Temperatur können durch Drücken der entsprechenden Symbole geändert werden. Beide Parameter können innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben ist.

Während der Navigation durch die Everyday Cooking-Funktionen kann das Menü der Lebensmittelkategorien mit Dampf aktiviert werden, indem Sie das Symbol Temperatur drücken, bis das Symbol Dampf erscheint. Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der Start-Taste.

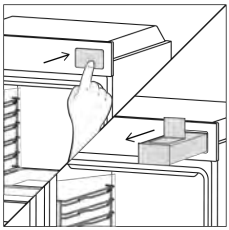
Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Einlegeboden-position	Temperatur-bereich (°C)	Zeitbereich (min)	Fleischthermometer-Temperatur (falls vorhanden)	Beschreibung
	Weißes Fleisch	NEIN	L3	180-200	40-80	70-85°C	Für Geflügel und Stücke von weißem Fleisch
	Rotes Fleisch	NEIN	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Für Rindfleisch und Stücke von rotem Fleisch
	Fisch	NEIN	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Für ganzen Fisch und ganze Filets.
	Gemüse	NEIN	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln
	Weißes Fleisch (Dampf)	NEIN	L3	160-220	40-90	70-85°C	Für Geflügel und Stücke von weißem Fleisch
	Rotes Fleisch (Dampf)	NEIN	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Für Rindfleisch und Stücke von rotem Fleisch
	Fisch (Dampf)	NEIN	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Für ganzen Fisch und ganze Filets.
	Gemüse (Dampf)	NEIN	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln

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

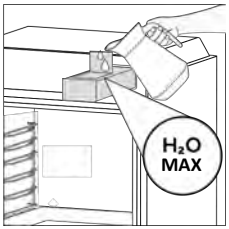
So verwenden Sie den Dampfkessel für Dampfgarprogramme

Wenn der Dampfkessel nach der Auswahl des Dampfgarprogramms leer ist, erscheint auf dem Display , um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie Wasser nachfüllen müssen. Gehen Sie wie folgt vor:

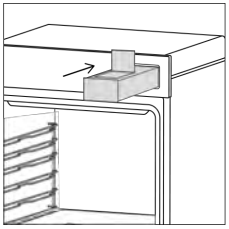
1. Drücken Sie leicht auf den Dampfkessel, um ihn zu öffnen.

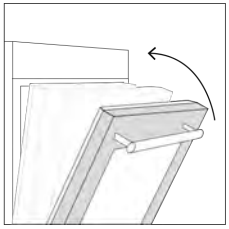


2. Füllen Sie den Dampfkessel mit Trinkwasser aus einer Kanne oder direkt aus dem Spülbecken. Überschreiten Sie nicht den angegebenen maximalen Wasserstand im Kessel.

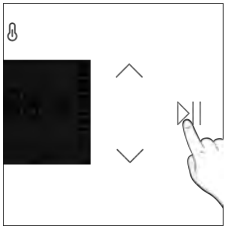


3. Drücken Sie auf den Dampfkessel, um ihn zu schließen, und schließen Sie die Backofentür.





4. Drücken Sie zur Bestätigung die Start-Taste und lassen Sie den Garvorgang beginnen.



Falls die eingefüllte Wassermenge nicht ausreicht, um das Garprogramm auszuführen, erscheint auf dem Display , um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie den Kessel nachfüllen müssen.

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Rinderbraten	500-800g	Rotes Fleisch (Dampf)	180 °C	Metallrost	L3	30-40
Rinderfilet	200 g	Rotes Fleisch (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	20-25
Hackbraten	1000-1500 g	Rotes Fleisch (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	40-50
Filet Wellington	500 g	Rotes Fleisch (Dampf)	210 °C	Metallrost	L3	50-80
Schweinebraten	800-1000 g	Weißes Fleisch (Dampf)	180 °C	Metallrost	L3	40-70
Schweinerippchen	1000-1200 g	Weißes Fleisch (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	80-100
Lammkarree	800-1000 g	Weißes Fleisch (Dampf)	190 °C	Metallrost	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000 g	Weißes Fleisch (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	80-100
Lachsfilets	200-600 g	Fisch (Dampf)	170 °C	Backblech	L3	20-35
Thunfischsteaks	600g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	180 °C	Metallrost	L3	15-20
Schwertfisch-Steaks	700g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	180 °C	Backblech	L3	15-20
Kabeljaufilet	600g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	15-20
Meerbrasse, ganz	1	Fisch (Dampf)	170 °C	Backblech	L3	35-45
Meerbrassenfilets	600g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	15-20
Seebarschfilets	600g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	15-20
Fischspieße	8 Stück	Fisch (Dampf)	150 °C	Metallrost	L3	20-30
Gefüllter Tintenfisch	4 Stück	Fisch (Dampf)	180 °C	Backblech	L3	25-40
Fenchel	1 Blech	Gemüse (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	30-40
Gemischtes Gemüse	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190 °C	Metallrost	L3	40-45
Blumenkohl	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150 °C	Metallrost	L3	40-50
Kürbis, gewürfelt	1 Blech	Gemüse (Dampf)	160 °C	Metallrost	L3	30-40
Gefüllte Paprika	1 Blech	Gemüse (Dampf)	180 °C	Metallrost	L3	70-80
Gefüllte Zucchini	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190 °C	Metallrost	L3	35-45
Karottenstäbchen	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	35-40
Broccoli	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	30-40
Ratatouille	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190 °C	Metallrost	L3	40-45
Gemüseflan	6 Auflaufförmchen	Gemüse (Dampf)	180 °C	Backblech + Formen	L3	25-35

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Lassen Sie den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

- Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
- Kleiden Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie aus. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, 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

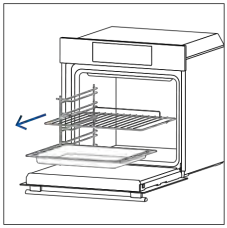
Pyrolytische Reinigung (*je nach Ofenmodell)
Dieses Verfahren beruht auf dem chemischen Prozess der Pyrolyse, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.

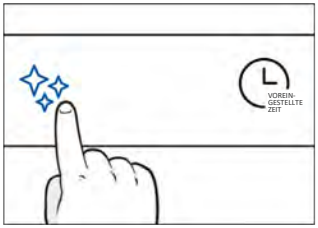
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410 °C erhöht. Am Ende des Reinigungszyklus hinterlassen Speisereste einen weißen Belag auf den Emailleflächen.
Um diese Partikel zu entfernen, wischen Sie sie mit einem in heißer Seifenlauge getränkten Tuch und einer Bürste oder Stahlwolle ab. Geeignete Reinigungsmittel sind heiße Seifenlauge oder Ofenreiniger.

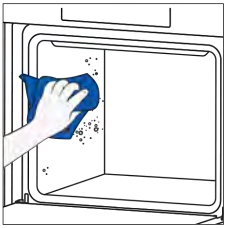
So funktioniert es:

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, wie z. B. Roste, seitliche Einschübe und Schrauben der seitlichen Einschübe (*);
2. 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.





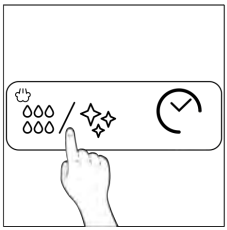
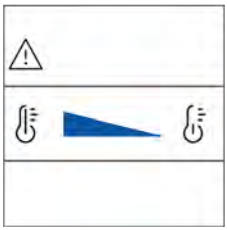
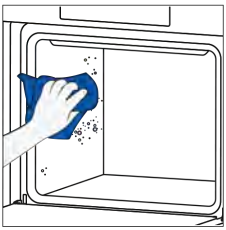


H_2O Dampf

Die H_2O Dampfreinigungsfunktion 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. Füllen Sie Wasser in den Dampfkessel, bis der auf dem Kessel angegebene Höchststand erreicht ist.
2. Wählen Sie das H2O-Dampfreinigungsprogramm. 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.

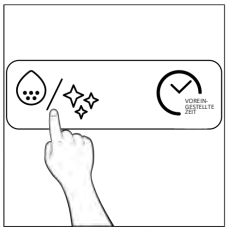
REINIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

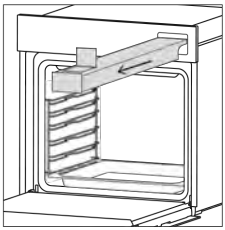
Entkalkung

Diese Funktion wird nach 25 Durchgängen empfohlen und ist nach 40 Durchgängen obligatorisch. Der Backofen zeigt am Ende jedes Dampfzyklus ab dem 25. ⚠ an, wenn der Benutzer noch keine Entkalkung durchgeführt hat. Nach 40 Dampfzyklen wird keines der Dampfgarprogramme mehr gestartet, bevor der Benutzer das Entkalkungsprogramm ausgeführt hat. Die Entkalkung erfolgt in drei Schritten:

Schritt 1 (Entfernen von Restwasser aus dem Dampfer):

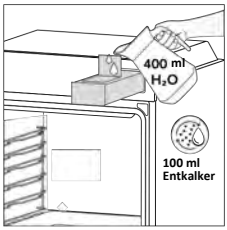
i. Entkalkungsmodus auswählen und dann die Start-Taste drücken.
ii. Wenn der Signalton zum zweiten Schritt ertönt, nehmen Sie den Wasserkessel heraus.

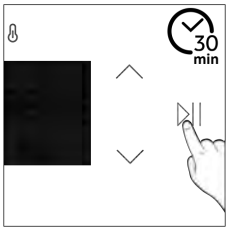


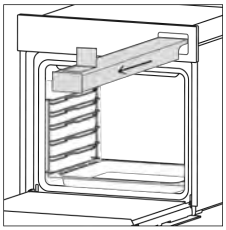


Schritt 2 (Entkalkung):

i. Geben Sie 400 ml Leitungswasser und 100 ml Entkalker in den Dampfkessel. Drücken Sie dann die Start-Taste.
ii. Dieser Schritt dauert 30 Minuten, danach muss der Dampfkessel wieder herausgenommen werden, um mit der dritten Stufe fortzufahren.

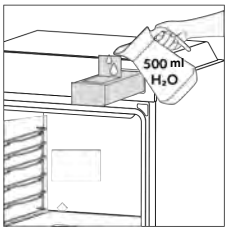


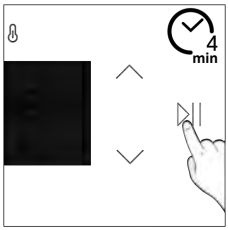




Schritt 3 (Spülung):

i. Geben Sie 500 ml Leitungswasser in den Dampfkessel. Drücken Sie dann die Start-Taste.
ii. Dieser Schritt dauert 4 Minuten, am Ende des Vorgangs ertönt ein Signalton.





Entleerung

Nach jedem Dampfgarzyklus wird das im Dampfer verbliebene Wasser automatisch in den Dampfkessel zurückgeführt.

Während dieses Vorgangs wird auf dem Display angezeigt.

Falls der Dampfkessel bereits voll ist, erscheint auf dem Display , um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie den Kessel leeren müssen, damit der Entleerungsvorgang beginnen kann.

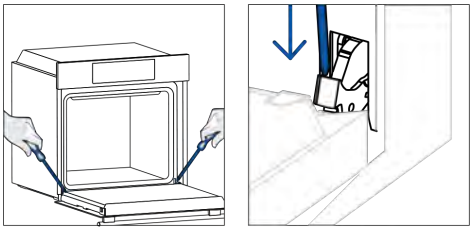
Katalytische Reinigung (je nach Modell verfügbar)

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.

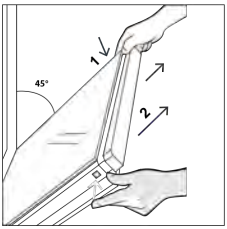
Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

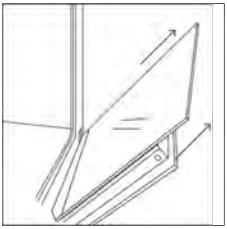
1. Stellen Sie die Tür auf 90°. Drehen Sie die Verriegelungslaschen des Scharniers vom Backofen weg nach außen.



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



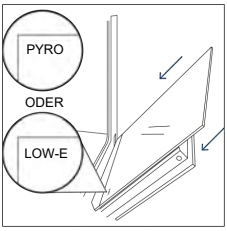
3. Entfernen Sie das Backofenglas sehr vorsichtig und beginnen Sie mit dem inneren Glas. Halten Sie das Glas während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf einen Stoff).



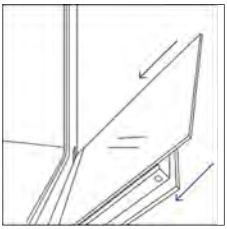
4. ⚠ **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.

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

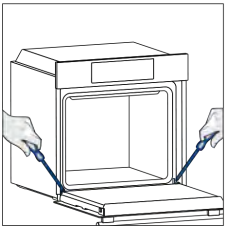
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das Etikett „LOW-E / PYRO“ gut lesbar auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

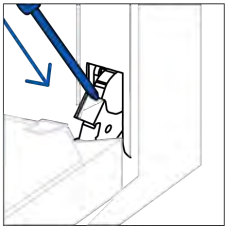


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



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





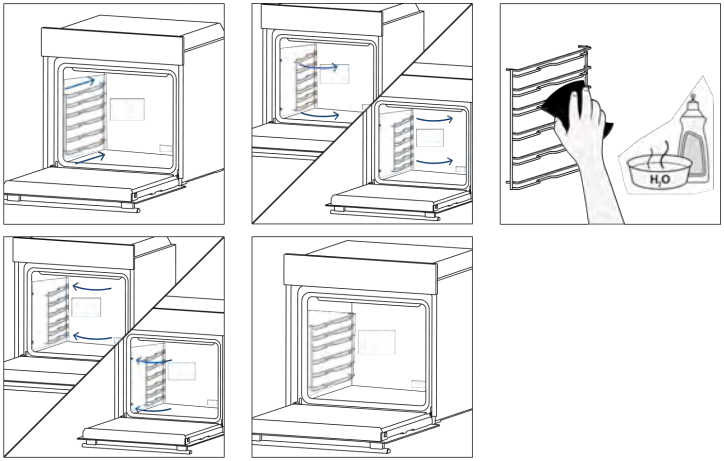
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

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:

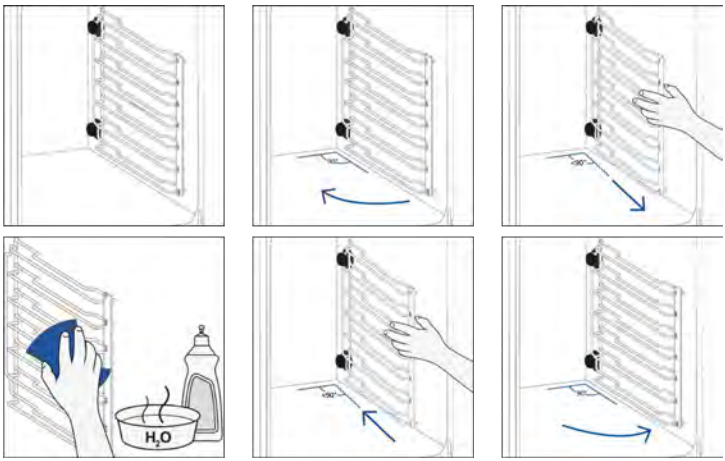
– **Modell mit 6 Ebenen**

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.



– **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.



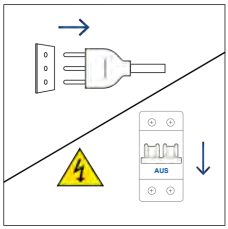
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

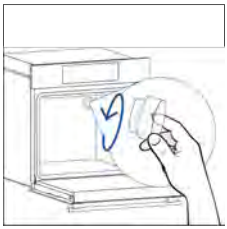
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

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.

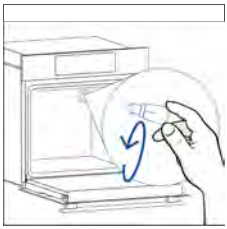
Schritt 1



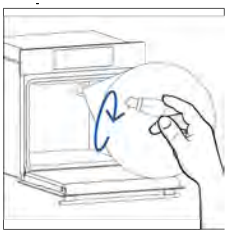
Schritt 2



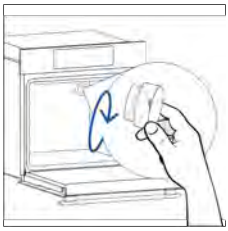
Schritt 3



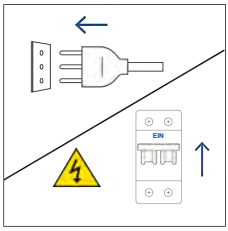
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

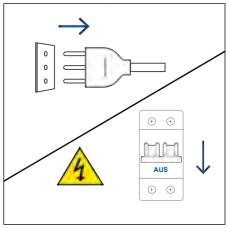


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

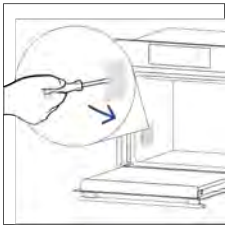
Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

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.

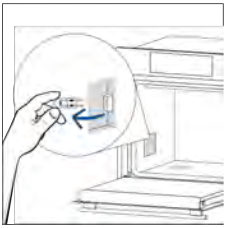
Schritt 1



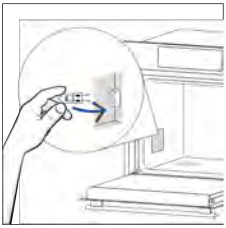
Schritt 2



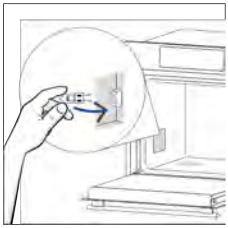
Schritt 3



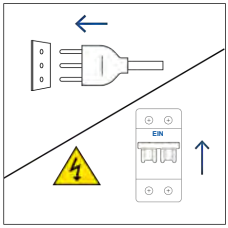
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

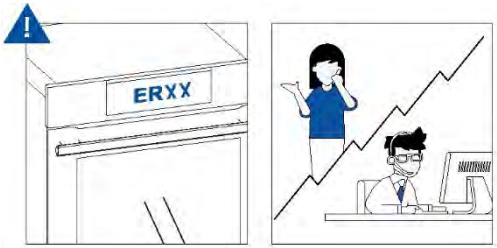


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

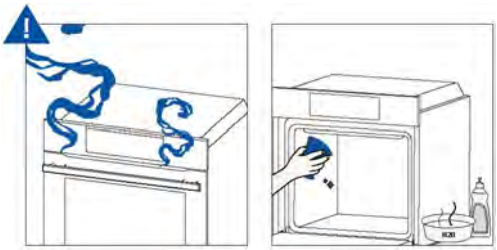
7. FEHLERBEHEBUNG

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:

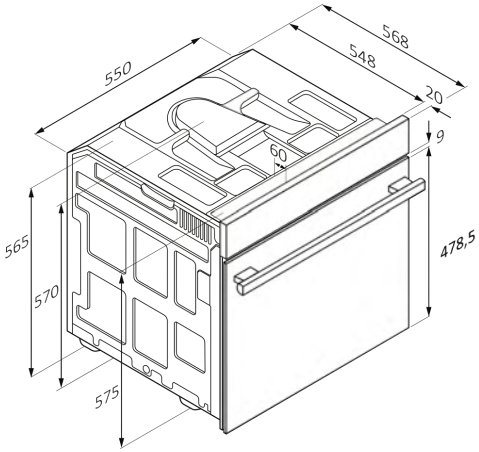
– Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
– Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

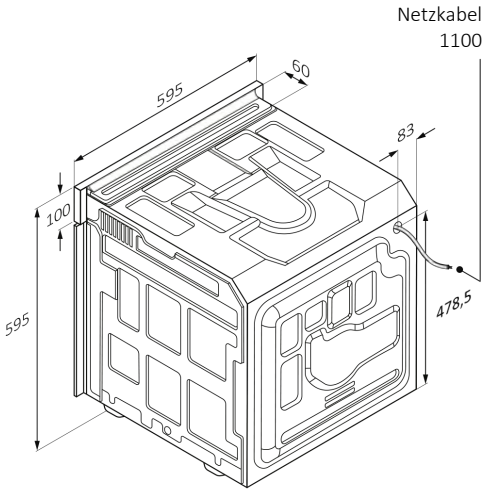
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

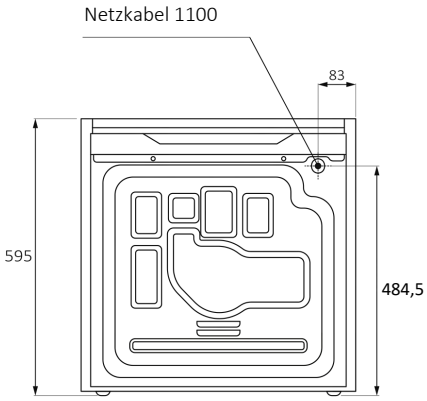
8.2. MAßNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Garraum 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.

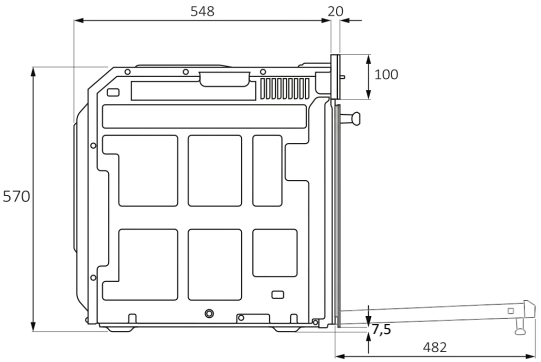
9. INSTALLATION





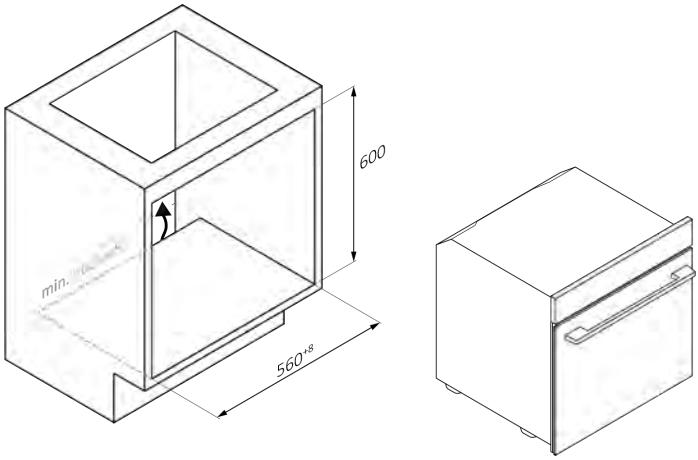


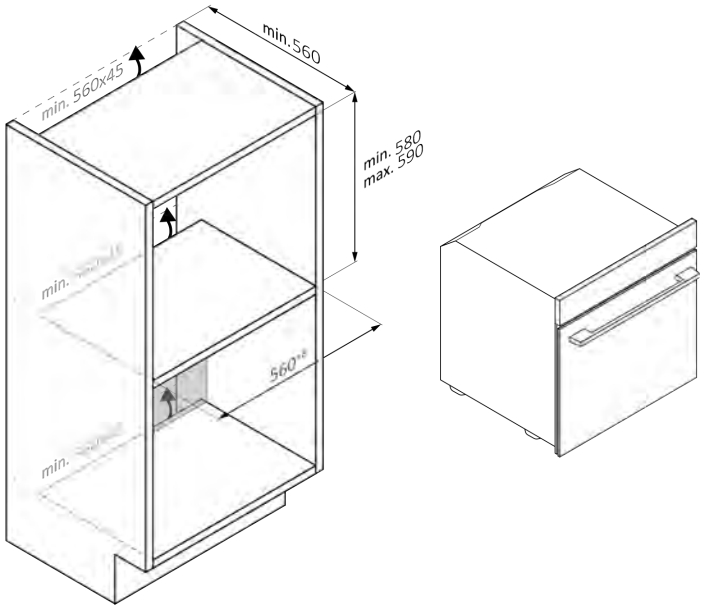
Ansicht der Rückseite



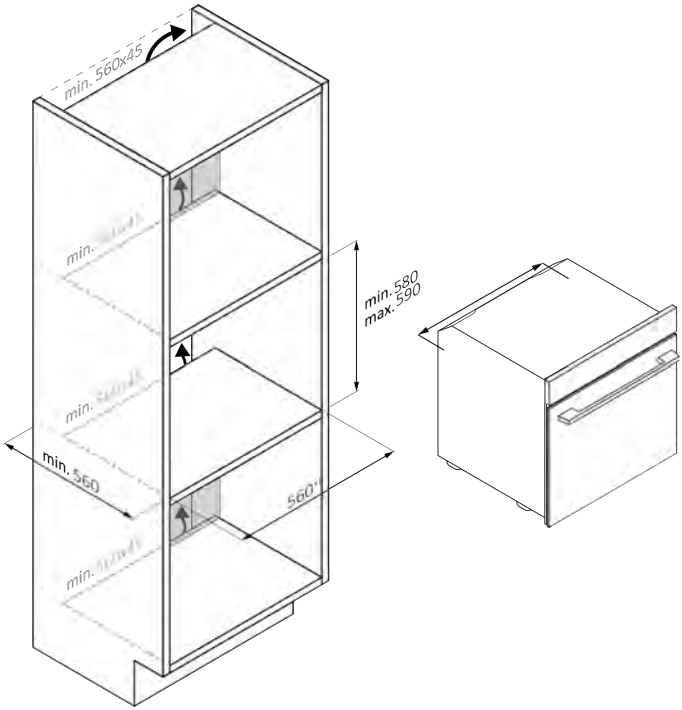
Seitenansicht

mm

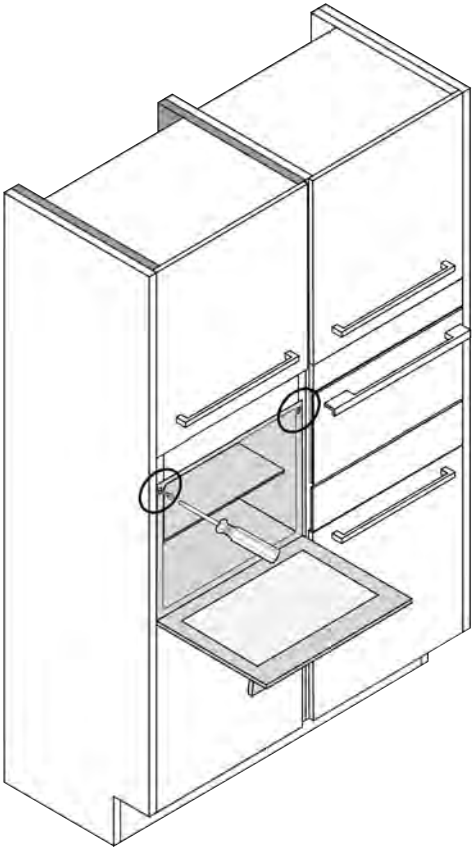


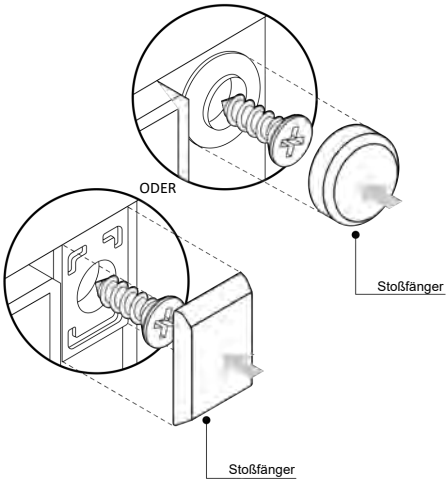


mm



mm





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: desmontaje y limpieza de la puerta de cristal
6.3. Limpieza de los accesorios
6.4. Mantenimiento

7. SOLUCIÓN 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 a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- ⚠ **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.
- 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 para evitar sobrecalentamientos.
- 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 amarillo-verde. 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 Air Fry 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.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS PIROLÍTICOS)

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

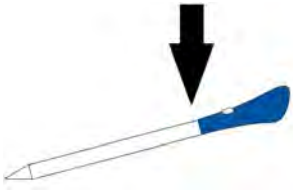
ADVERTENCIAS (*PARA STEAM PLUS)

- Cuando llene el depósito de agua, el nivel de agua no deberá superar el nivel máximo indicado en el depósito.
- Utilice solo agua potable para llenar el depósito.
- Antes de comenzar una función de limpieza pirolítica, debe retirarse el depósito de agua. No introduzca el depósito de agua durante la función de limpieza pirolítica.

ADVERTENCIAS para SONDA DE TEMPERATURA INALÁMBRICA

- Este producto es exclusivo para hornos. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.
- NO TOQUE la sonda térmica Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar la sonda térmica Preci Probe de la comida después de cocinar.
- Para utilizar correctamente la sonda de temperatura, es imprescindible introducir completamente la barra metálica de la sonda en el alimento durante la cocción hasta llegar a la parte cerámica de color negro situada en la punta de la sonda.

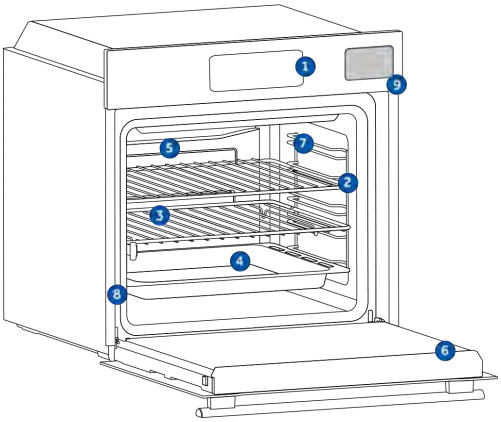
Inserte la sonda térmica Preci Probe en la comida hasta aquí.



- No exponga la parte metálica de la sonda térmica Preci Probe al calor generado por el horno directamente.
- No utilice la sonda térmica Preci Probe en otro electrodoméstico que no sea el horno encastrable.
- No utilice la sonda térmica Preci Probe en un horno microondas.
- La sonda térmica Preci Probe se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por la sonda térmica Preci Probe debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie la sonda térmica Preci Probe antes del uso.
- La sonda térmica puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. La pieza de cerámica puede alcanzar los 350 °C.
- Si la temperatura de la sonda térmica Preci Probe excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar Preci Probe del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

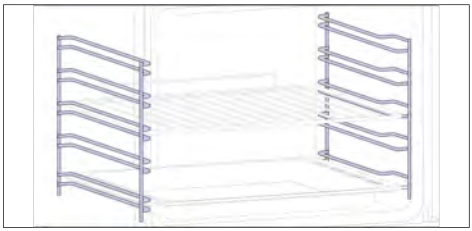


1. **Panel de control**
2. **Números de posición de las estanterías**
3. **Rejillas**
4. **Bandejas**
5. **Cubierta del ventilador**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: sólo para cavidad plana)
8. **Número de serie y código QR**
9. **Inserción del depósito de agua**

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

2.2. ACCESORIOS

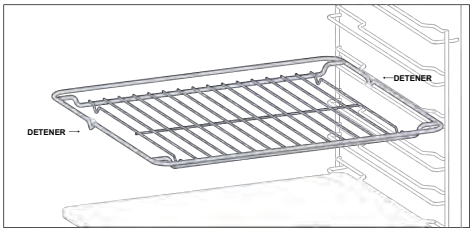
Rejillas laterales (solo si están presentes*)



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.

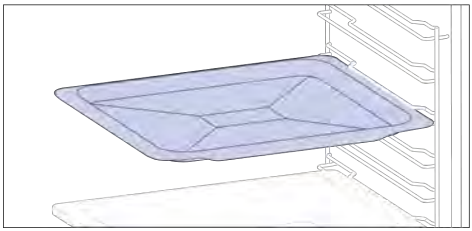
NOTA: 6 o 7 niveles según el modelo.

Rejilla metálica



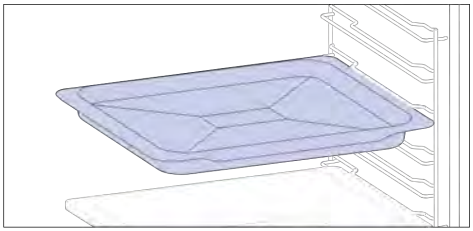
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

Bandeja de horno (sólo si está presente*)



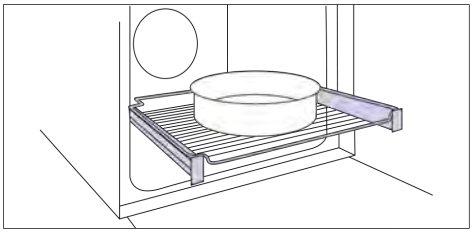
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Bandeja profunda



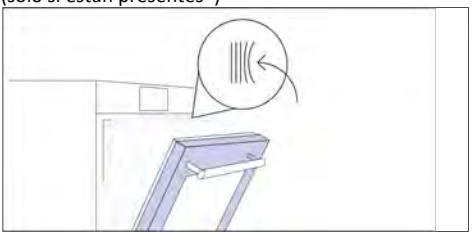
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Guías telescópicas (sólo si están presentes*)



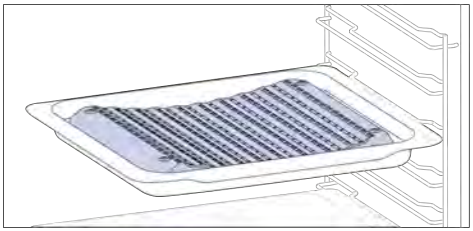
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

Bisagras de cierre suave/apertura suave
(solo si están presentes*)



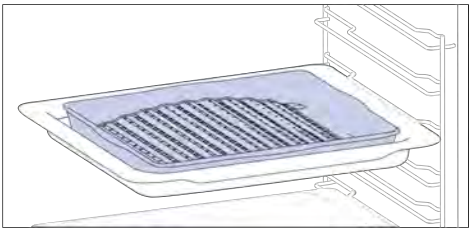
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

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



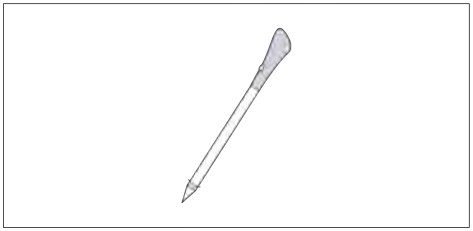
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

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



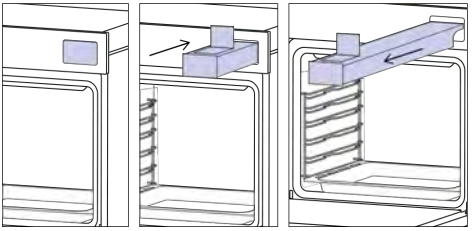
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

Preci Probe (sólo si está presente*)



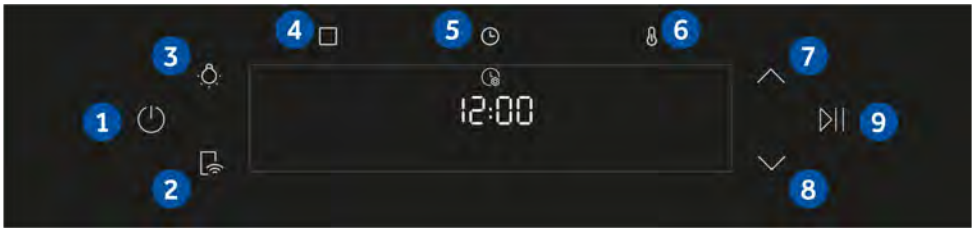
Esta sonda es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno vía bluetooth, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

Depósito de agua



El depósito de agua es un cajón que puede llenarse con el agua necesaria para realizar programas de cocción y limpieza asistidos por vapor.

2.3. PANEL DE CONTROL



Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

1. Encendido/Apagado
2. Control remoto
3. Lámpara
4. Funciones
5. Hora
6. Temperatura

7/8. Botones de navegación

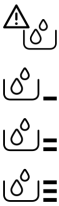
9. Inicio/Pausa

FUNCIONES PRINCIPALES

El panel de control tiene las siguientes funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Encendido/Apagado	Pulse para encender/apagar el horno.
	Control remoto ENCENDIDO/APAGADO	Pulse el botón para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación).
	Luz	Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno.
	Funciones	Pulse una vez para acceder a las funciones manuales, dos veces para los programas Everyday Cooking, tres veces para el menú Limpieza y cuatro veces para el menú WIFI.
	Hora	Pulse una vez para la duración de la cocción, dos veces para el minutero (disponible en modo de espera) y tres veces para el inicio diferido. En el modo de espera están disponibles el temporizador de cocina y, pulsando durante 3 segundos, la hora del día.
	Temperatura	Pulse una vez para comprobar la temperatura de la cavidad y dos veces para activar la opción de precalentamiento rápido (sólo disponible durante la fase de precalentamiento del horno).
	Botones de navegación	Pulse los botones de navegación para desplazarse por las funciones y ajustar los parámetros.
	Inicio/Pausa	Pulse para iniciar/pausar la cocción o para confirmar las funciones.

MOSTRAR COMENTARIOS (visible sólo cuando está activo)

Símbolo	Comentarios	Descripción
	Falta el depósito	El icono aparece cuando falta el depósito de agua.
	Llenar el depósito	El icono aparece cuando hay que añadir agua al depósito de agua.
	Drenaje en curso	El icono aparece durante el proceso de drenaje.
	Depósito vacío	El icono aparece cuando no hay agua dentro del depósito de agua.
	Vaciar el depósito	El icono aparece para pedir al usuario que vacíe el depósito de agua.
	**Información sobre el nivel del agua**	Las barras situadas junto al icono representan la cantidad de agua disponible en el depósito de agua.

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

Parámetros inalámbricos de Preci Probe modelo et180

Tecnología	Bluetooth
Estándar	Bluetooth v4.0 BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2400÷2480
Potencia máxima [mW]	2,5 - (4 dBm)

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

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wifi se enciende en cuanto el usuario pulsa el botón de encendido.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wi-fi se desactiva en cuanto el usuario pulsa el botón de apagado. El wifi también se puede desactivar cuando el horno está encendido seleccionando "apagar" en el menú de ajustes de Wi-fi.

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que este equipo radioeléctrico cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes para el mercado UKCA. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com

CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

El aparato puede conectarse a la red inalámbrica doméstica y manejarse a distancia mediante la aplicación. Conecte su aparato para asegurarse de que se mantiene actualizado con el software y las funciones más recientes.

NOTA

- Una vez encendido el horno, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar hasta 10 minutos.
- Para más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

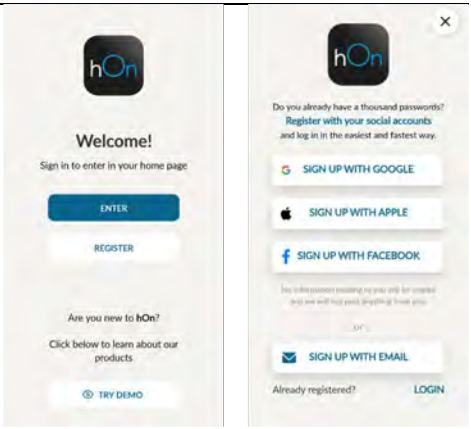
Descárguela en su smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

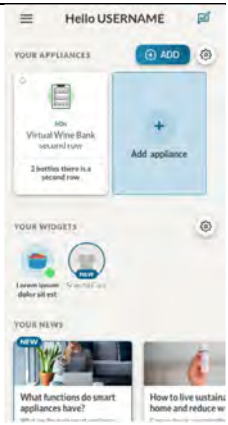
- Haga clic en "Registrarse".
- Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.



REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".

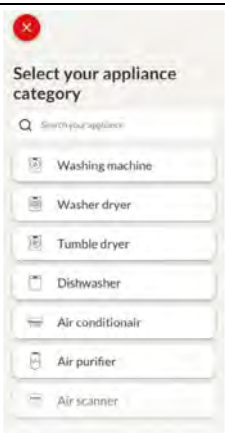


Paso 2

- Permita su localización.

Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.

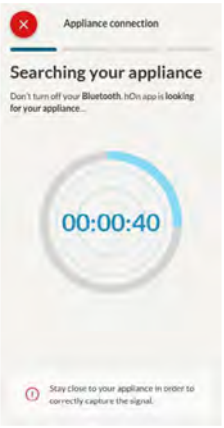


Paso 4

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

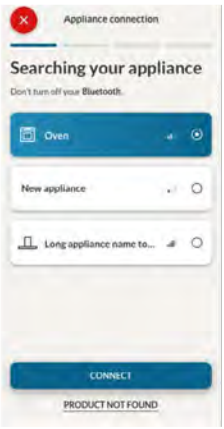
Paso 5

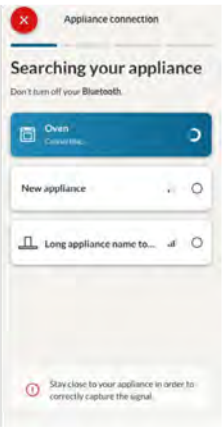
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



Paso 6.1-6.2

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





Paso 7

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

CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

Una vez que el aparato está conectado, el usuario puede cambiar los ajustes de WiFi entre:

- **WIFI ACTIVA: Solo es posible supervisar el estado del horno mediante la app.**
- **WIFI hOn: El horno puede ser utilizado exclusivamente por la app.**
- **WIFI APAGADA: El horno no está conectado, pero todavía está registrado con las credenciales de red guardadas.**
- **REINICIO WIFI: La conexión se reinicia y es posible un nuevo registro.**

1. Pulse ☐ y entre en el menú WIFI. En la pantalla aparece "Encendido".
2. En la pantalla aparece "Encendido".
3. Utilice las flechas hasta que aparezca "Apagado" o "rSt".

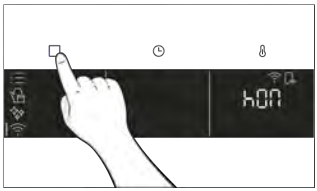
CONTROL REMOTO

El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn. Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; seguimiento del proceso de cocción mediante la sonda; gestión de recetas guardadas mediante la "función Jolly" en el producto (ver sección relacionada). Además, es posible recibir notificaciones una vez finalizados los programas o las recetas. El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

NOTA: Está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Gratinado, Grill y Supergrill.

Cómo activar el control remoto:

1. Pulse ☐ para seleccionar el modo WIFI.
2. En la pantalla aparece "Conectar". Pulse ⏯. La palabra «On» empezará a parpadear.
3. Toque ∨ para seleccionar el modo "hOn" y toque ⏯ para activar el control remoto.
4. Pulse ☐ para salir del modo "hOn".
5. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.

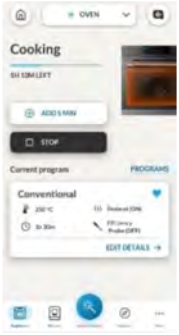


También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.

Cómo detener el control remoto:
Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto pulsando el botón correspondiente de control remoto que acompaña a su aparato.

Usted también puede detener el programa de cocción de forma remota utilizando la aplicación haciendo clic en el botón "DETENER" en el dispositivo de visualización. El horno detendrá automáticamente la cocción.

NOTA: Si el usuario detiene la cocción en curso desde el horno, simultáneamente se verá en la app la cocción detenida.



3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

Cómo funciona la puerta

Durante el proceso de limpieza pirolítica, la puerta del horno permanece cerrada en todo momento. Si no está bloqueado, el horno mostrará el código de error 24 y pausará la función de limpieza.

Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.
En los hornos equipados con interruptor de puerta (ver más abajo), la luz se enciende automáticamente al abrir la puerta.
En los hornos equipados con botón de lámpara, también se puede utilizar para activar la iluminación.
Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 10 minutos, las luces se apagarán automáticamente.
Durante el proceso de limpieza pirolítica la luz permanece apagada. *

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Por esta razón, el ventilador de enfriamiento permanece audible durante un periodo de tiempo incluso después de apagar el horno.
Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.
Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control.
Durante la limpieza pirolítica y cuando la puerta está bloqueada, se enciende el ventilador de enfriamiento. *
Durante la función ECO, la luz permanecerá apagada.

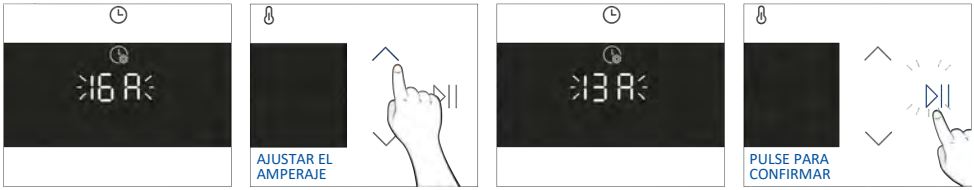
(*sólo para hornos pirolíticos)

3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el paso inicial es ajustar la hora del día, elegir entre 13 amperios o 16 amperios y seleccionar el nivel de sonido.

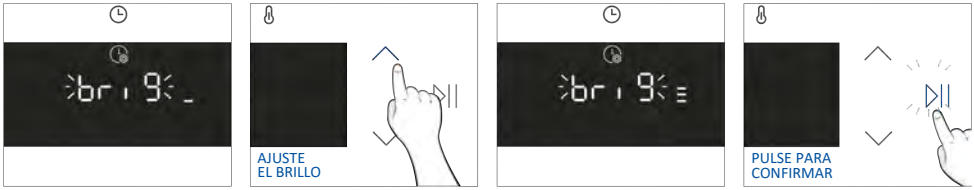
- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida '12:00' parpadeando. Para modificarla, mantenga pulsado ⏻ y utilice las flechas para fijar la hora actual. Pulse 🕒 para confirmar la hora. Siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar pulse ⏯.

- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene una potencia inferior, puede cambiar este ajuste a ⏯ 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Seleccione la que prefiera utilizando las flechas. Para confirmar pulse ⏯.

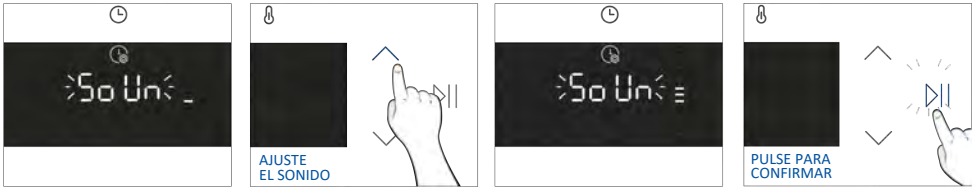


ℹ **NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

- **BRILLO:** La pantalla muestra el símbolo "brig". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse ⏯.

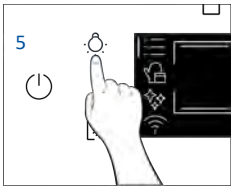


- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Sonido". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse ▷||.



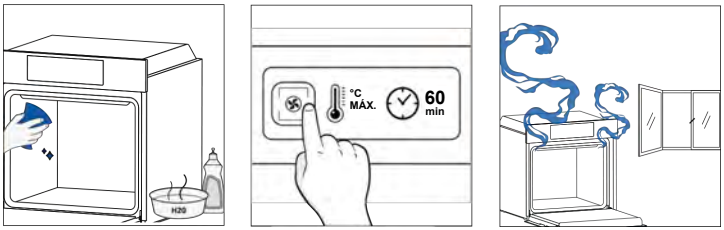
- **INSTRUCCIONES DE POSTINSTALACIÓN**

Es posible volver a los ajustes iniciales pulsando el botón de la lámpara durante 5 seg.



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.

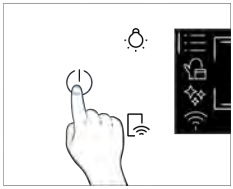


4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

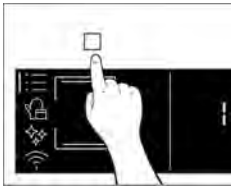
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender y apagar el horno, mantenga pulsado ⏻



MENÚ DE FUNCIONES

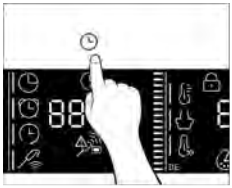
Acceda al menú Funciones pulsando ☐.
Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



Símbolo	Función	Descripción
	FUNCIONES PRINCIPALES	Esta función permite seleccionar el programa de cocción deseado mediante las flechas. Toque 🕒 y 🌡 para ajustar la hora y la temperatura. Pulse ⏯ para iniciar la función. Para pausar el programa, haga clic de nuevo.
	CATEGORÍAS DE ALIMENTOS	En este menú puede acceder mediante flechas a 4 categorías de cocción de alimentos ya integradas en su horno. La pantalla mostrará la hora y la temperatura por defecto.
	WIFI	En este modo puede conectar el horno a una red y registrarlo con la aplicación hOn.
	FUNCIONES DE LIMPIEZA	Esta función permite elegir un sistema de limpieza disponible en su horno.

MENÚ DE TIEMPO

Después de haber seleccionado el programa de cocción, acceda al menú Tiempo pulsando ⏲.
Para navegar por él, pulse ⏲ tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



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

Símbolo	Función	Descripción
	a) DURACIÓN DE LA COCCIÓN	Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida. Pulse ⏲ para entrar en el menú Tiempo. Pulse ⏲ tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Duración de la cocción". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse ⏯ para confirmar. La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración pulsando ⏲ y utilizando las flechas. Una vez transcurrido el tiempo, la pantalla muestra "Fin" y la cocción se detiene.
	b) MINUTERO	Permite utilizar el horno como alarma. Pulse ⏲ para entrar en el menú Tiempo. Pulse ⏲ tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse ⏯ para confirmar. Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración pulsando ⏲ y utilizando las flechas. A continuación, pulse ⏯ para reiniciar la cocción. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que se interrumpa manualmente. Esta función también se puede ajustar cuando el horno está en modo de espera pulsando ⏲. Cuando está activado, el minutero funciona independientemente de las funciones de cocción del horno.
	c) INICIO DIFERIDO	Permite elegir la hora de inicio de la cocción. Pulse ⏲ para entrar en el menú Tiempo. Pulse ⏲ tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Inicio diferido". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse ⏯ para confirmar. NOTA: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la duración de la cocción y no está disponible con las funciones del grill.

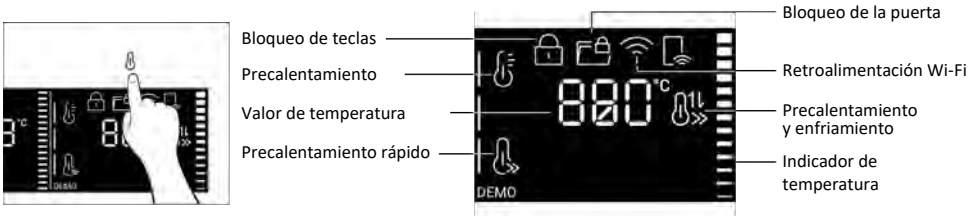
a. DURACIÓN DE LA COCCIÓN

b. MINUTERO

c. INICIO DIFERIDO

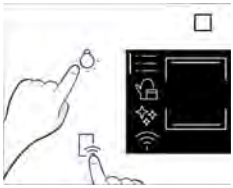
MENÚ DE TEMPERATURA

Después de haber seleccionado el programa de cocción, acceda al menú Temperatura pulsando. Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



Símbolo	Función	Descripción
	TEMPERATURA	Pulse para ajustar la temperatura y utilice las flechas para regular el valor.
	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	Pulse dos veces para ajustar la temperatura rápida.

FUNCIONES ADICIONALES

Símbolo	Función	Descripción
	SEGURIDAD INFANTIL	 Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activarlo, pulse simultáneamente los botones Lámpara y Control remoto durante 3 segundos. Aparecerá un icono con un candado en la interfaz de usuario. En este estado, la interfaz de usuario del horno está bloqueada y no se pueden realizar cambios en los ajustes. Para desactivar el bloqueo para niños, pulse de nuevo los botones 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, la lámpara se apaga hasta que el horno alcanza la temperatura deseada.

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento.

"SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO" significa que se requiere precalentamiento y que la opción de precalentamiento rápido está disponible; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	*Convección	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: pasteles, panes, galletas en un nivel.
	Convección + Ventilador	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: asados, guisos, verduras o tartas con rellenos húmedos.
	Multinivel	160 °C 50-250 °C	L3 (una bandeja) L3+L6 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	Calentamiento inferior	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: guisos y Gentle Cooking en un solo nivel.
	Calentamiento inferior + ventilador	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: tartas saladas o alimentos con coberturas líquidas en un nivel.
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	SÍ	IDEAL PARA: pequeñas cantidades de salchichas o filetes. Usar con la puerta cerrada.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 para alimentos delgados, L5 para alimentos gruesos.	NO	SÍ	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).

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	**Gratinado	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. 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.
	Multinivel +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: cocinar menús completos sin mezclar olores. No es necesario extraer los alimentos al mismo tiempo de cocción.
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	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.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	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.
	Freidora de aire	200 °C 150-250 °C	L4	NO	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empa-nados que normalmente se fríen. Gracias a la bandeja** específica, el aire caliente puede fluir uniformemente.
	Pan (Vapor)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NO	SÍ	IDEAL PARA: cocinar pan y barras de pan
	Jolly	-	-	-	-	Función especial

* 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.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	Carne blanca (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: aves y carnes blancas
	Carne roja (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: carne de vacuno y carne roja
	Pescado (al vapor)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: pescado entero y fileteado
	Verduras (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: verduras y patatas asadas

* 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.

4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Jolly	-	-	-	Añada a la lista de funciones predefinidas su favorita que no esté ya presente en tu horno. Puede configurarlo a través de la aplicación hOn.

Función Jolly

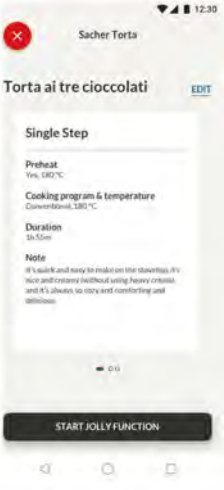
Gracias a la función Jolly, este producto ofrece una experiencia totalmente personalizable, permitiéndole almacenar sus recetas personalizadas directamente en el horno. Usted puede ejecutar estas recetas tantas veces como quiera, incluso sin necesidad de conectarse a la aplicación.

Cómo configurar la función Jolly:

Para configurar la función Jolly en su horno, abra la sección de recetas 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.



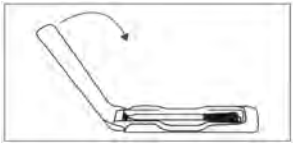
Cómo eliminar la función Jolly:

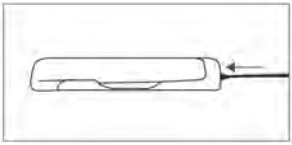
Para eliminar la función Jolly de la interfaz de usuario del horno, acceda a la sección de recetas de la aplicación.
Pulsando sobre la tarjeta de la receta designada como función Jolly, es posible suprimirla pulsando el botón rojo "botón suprimir".
Una ventana emergente confirmará la operación, solicitando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

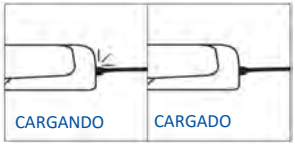
PRECI PROBE

Antes del uso, verifique la carga de Preci Probe:

1. Ponga la sonda Preci Probe en el cargador y cierre la tapa.
2. Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático.
3. El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando Preci Probe esté completamente cargado.

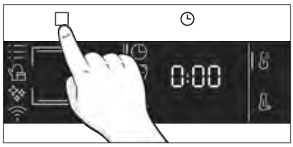






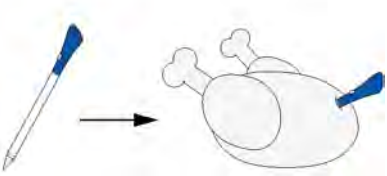
Cómo registrarse y utilizar Preci Probe:

1. Introduzca la sonda en el alimento.
2. Pulse ☐ para seleccionar la función deseada y pulse ◷ tantas veces como sea necesario para seleccionar el icono Sonda.
3. Al cabo de un rato, el horno reconocerá el código de la sonda. Pulse ⏯ y utilice las flechas para ajustar la temperatura deseada.
4. Pulse ⏯ para confirmar. A partir de este momento, el horno utilizará los datos de la sonda para controlar la temperatura interna de sus alimentos.
5. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, suena la alarma y el horno se apaga. Retire con cuidado la sonda de los alimentos.



Consejos de cocción

La sonda está equipada con un único punto de medición. Introdúzcalo completamente en el alimento con la punta metálica situada en el centro del mismo. Coloque este punto lo más cerca posible de la parte más gruesa (más fría) del alimento para controlar con precisión el proceso de cocción.



La sonda térmica puede utilizarse con funciones manuales (Convección, Convección + Ventilador, Grill, Super grill, Gratinado y Multinivel), con CATEGORÍAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS (Carne, Pescado y Verduras) y con Gentle Cooking.

Categoría de alimento	Temperatura interna recomendada en °C	Posicionamiento sugerido
Asado de carne de res	45 °C	Diagonalmente en la parte más gruesa. Para los alimentos con forma cilíndrica (p.ej., asados de carne) coloque la punta lo más cerca posible al centro geométrico.
Carnes asadas	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Aves de corral	83-85 °C	En la parte más gruesa de la pechuga
Pescado (entero/en filetes)	65 °C	Diagonalmente en la parte más gruesa
Pan/guisos	90 °C	Cerca del centro geométrico del alimento

4.2.3. FUNCIÓN MULTI STEP

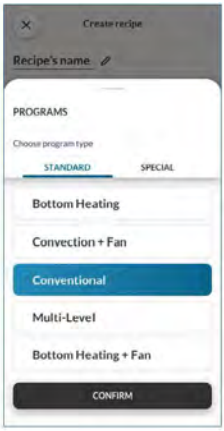
La función Multi Step permite mantener los parámetros de cocción previamente ajustados (temperatura y tiempo) mientras se cambia de función durante la cocción.

Se pueden crear recetas Multi Step en la app hOn a través de la función U-Create y guardarlas en el horno.

El usuario puede guardar la receta como una Función Jolly para almacenarla en el horno, o guardarla en hOn para iniciarla remotamente desde la app.

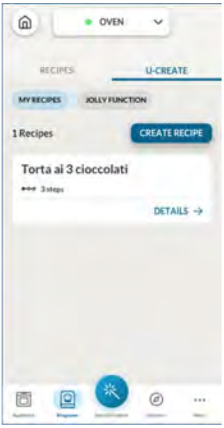
Paso 1. En la sección U-Create de la aplicación, pulse "Crear receta".

Paso 2. Edite el nombre de la receta y elija los parámetros para el primer paso de la receta.



Paso 3. Después de personalizar el primer paso, pulse "Añadir paso" para añadir otra función de cocción a la receta y personalizar sus parámetros.

Paso 4. Guarde la receta en la app para iniciarla desde hOn a distancia, o guárdela como "Función Jolly" para encontrarla directamente en el horno.



5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

- **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 / Muffins	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C		Bandeja de horneado	L3	20-30 30-40
		2	Multinivel	150 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L3+L6	30-40
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección	170 °C		Rejilla metálica + Molde	L2	30-40
			Multinivel	150 °C	s	Rejilla metálica + Molde	L3	40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L3+L6	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C		Bandeja de horneado	L3	25-30 30-40
		2	Multinivel	140 °C	S	Bandejas de horneado	L3+L6	35-45
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multinivel	190 °C	S	Bandeja de horneado	L3	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja de horneado	L3+L6	25-35
	Budín de Yorkshire	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90 °C	S	Bandeja de horneado	L3	90-160
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	185 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L3	65-75
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección	180 °C		Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandejas de horneado	L2+L5	25-35

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)
		3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	30-40
	Strudel congelado	1	Convección	210 °C	S	Bandeja de horneado	L3	30-45
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	05	N	Rejilla metálica	L7	4-6
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2/L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm ∅)	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L3	45-60
		2	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica + molde para quiche	L2+L5	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección Pizza	220 °C 200 °C	S N	Rejilla metálica	L3	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	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para 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)
Carne y aves de corral	Gallo	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100
	Salchichas	1	Supergrill	04	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Rosbif (500 g)	1	Gratinado	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	Gratinado	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	45-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	04	N	Rejilla metálica	L5	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Freidora de aire	200 °C	N	Bandeja Air Fry**	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 gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	18-25
	Patatas gratinadas	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	15-25
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L4	30-50

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.
*si se requiere precalentamiento
** Según el modelo de horno.

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.

- **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 / Muffins	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C		Bandeja de horneado	L3	20-30 30-40
		2	Multinivel	150 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección	170 °C		Rejilla metálica + Molde	L2	30-40
			Multinivel	150 °C	s	Rejilla metálica + Molde	L3	40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L2+L5	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C		Bandeja de horneado	L3	25-30 30-40
		2	Multinivel	140 °C	S	Bandejas de horneado	L2+L5	35-45
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multinivel	190 °C	S	Bandeja de horneado	L3	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja de horneado	L3+L6	25-35
	Budín de Yorkshire	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90 °C	S	Bandeja de horneado	L3	90-160
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	185 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L3	65-75
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección	180 °C		Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandejas de horneado	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	30-40
	Strudel congelado	1	Convección	210 °C	S	Bandeja de horneado	L3	30-45

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)
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	05	N	Rejilla metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2/L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm ∅)	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L3	45-60
		2	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica + molde para quiche	L2+L5	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección Pizza	220 °C 200 °C	S N	Rejilla metálica	L3	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	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100

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)
Carne y aves de corral	Salchichas	1	Supergrill	04	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Rosbif (500 g)	1	Gratinado	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	Gratinado	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	45-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	04	N	Rejilla metálica	L4	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Freidora de aire	200 °C	N	Bandeja Air Fry**	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 gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	18-25
	Patatas gratinadas	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	15-25
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L4	30-50

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.
*si se requiere precalentamiento
** Según el modelo de horno.

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.

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 mostrarán los valores predeterminados de tiempo y temperatura; el tiempo y la temperatura de cocción pueden modificarse pulsando los iconos correspondientes. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

Mientras navega por las funciones de Everyday Cooking, el menú de categorías de alimentos con vapor puede activarse pulsando el icono Temperatura hasta que aparezca el icono Vapor. Confirme su elección pulsando el botón Inicio.

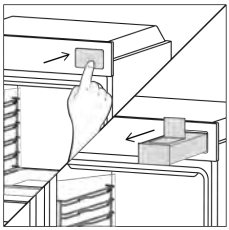
Símbolo	Descripción	Precalentar	Posición en el estante	Rango de temperatura (°C)	Intervalo de tiempo (min)	Temperatura de la sonda para carne (si está disponible)	Descripción
	Carne blanca	NO	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Para aves y carnes blancas
	Carne roja	NO	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Para carne de vacuno y carne roja
	Pescado	NO	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura	NO	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas
	Carne blanca (al vapor)	NO	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Para aves y carnes blancas
	Carne roja (al vapor)	NO	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Para carne de vacuno y carne roja
	Pescado (al vapor)	NO	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verduras (al vapor)	NO	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas

NOTA: si después de apagar el horno es necesario seguir cocinando, se recomienda evitar el uso de los programas Everyday Cooking y optar en su lugar por las funciones estándar.

Cómo utilizar el depósito de agua para los programas de cocción al vapor

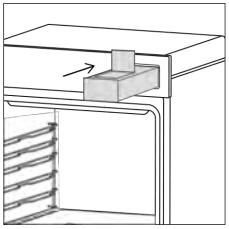
Después de seleccionar el programa de cocción al vapor, si el depósito de agua está vacío, aparecerá en la pantalla para avisarle de que debe llenarlo de agua. Proceda como se indica a continuación:

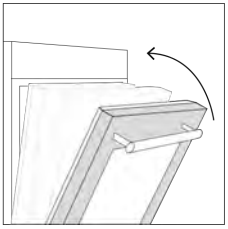
1. Presione ligeramente el depósito de agua para abrirlo.



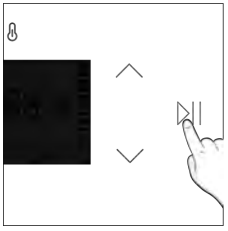
2. Añada agua potable al depósito de agua con una jarra o directamente del grifo. No supere el nivel máximo de agua indicado en el interior del depósito.

3. Empuje el depósito de agua para cerrarlo y cierre la puerta del horno.





4. Pulse el botón Inicio para confirmar y dejar que comience la cocción.



En caso de que la cantidad de agua añadida no sea suficiente para llevar a cabo el programa de cocción, aparecerá en la pantalla para avisarle de que debe rellenar el depósito.

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Asado de ternera	500-800 g	Carne roja (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Filete de ternera	200 g	Carne roja (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	20-25
Pastel de carne	1000-1500 g	Carne roja (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Ternera Wellington	500 g	Carne roja (al vapor)	210 °C	Rejilla metálica	L3	50-80
Asado de cerdo	800-1000 g	Carne blanca (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	40-70
Costillas de cerdo	1000-1200 g	Carne blanca (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Costillar de cordero	800-1000 g	Carne blanca (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000 g	Carne blanca (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Filetes de salmón	200-600 g	Pescado (al vapor)	170 °C	Bandeja de horneado	L3	20-35
Filetes de atún	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	15-20
Filetes de pez espada	700 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	180 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de bacalao	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Besugo entero	1	Pescado (al vapor)	170 °C	Bandeja de horneado	L3	35-45
Filete de dorada	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de lubina	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Brochetas de pescado	8 un.	Pescado (al vapor)	150 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Calamares rellenos	4 un.	Pescado (al vapor)	180 °C	Bandeja de horneado	L3	25-40
Hinojo (bulbo)	1 bandeja	Verduras (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Verduras mixtas	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verduras (al vapor)	160 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verduras (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verduras (al vapor)	180 °C	Bandeja de horno + 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

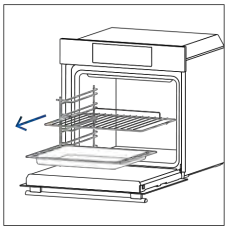
Limpieza pirolítica (*según el modelo de horno)
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

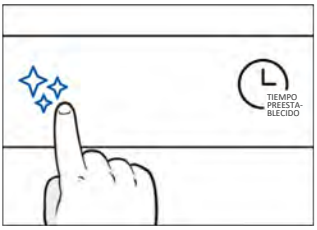
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C. Al final del ciclo de limpieza, los restos de comida dejarán una capa blanca en las superficies esmaltadas. Para eliminar estas partículas, limpie con un paño empapado en agua jabonosa caliente y utilice un cepillo o lana de acero. Los productos de limpieza adecuados son agua caliente jabonosa o limpiador de hornos.

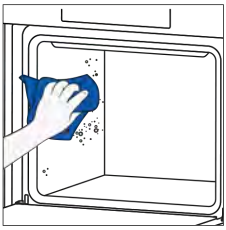
Cómo funciona:

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.





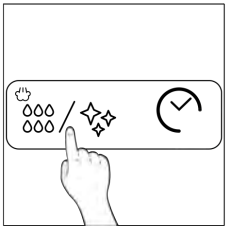
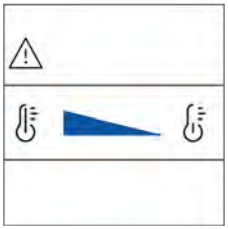
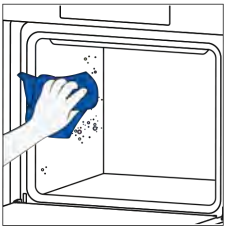


Vapor H_2O

La función de limpieza Vapor H_2O 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 agua en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo indicado en el depósito.
2. Seleccione el programa de limpieza Vapor H_2O. 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.

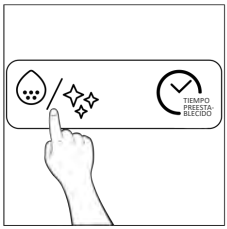
STEAM SYSTEM CLEANING

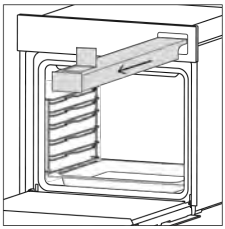
Descalcificación

Esta función se sugiere después de 25 ciclos y será obligatoria después de 40 ciclos. El horno mostrará al final de cada ciclo de vapor a partir del día 25 si los usuarios aún no han realizado la descalcificación. Después de 40 ciclos de vapor, ninguno de los programas de cocción a vapor se iniciará antes de que los usuarios ejecuten el programa de descalcificación. Se divide en tres pasos:

Paso 1 (eliminar el agua residual del vaporizador):

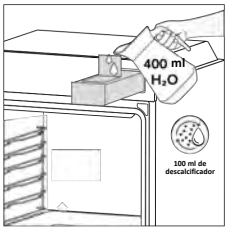
i. Seleccione el modo de descalcificación y luego presione el botón de inicio.
ii. Cuando el zumbador pite para continuar con el segundo paso, retire el depósito de agua.

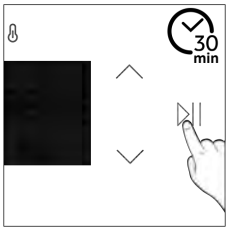


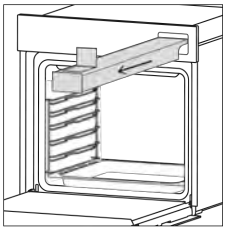


Paso 2 (descalcificación):

i. Añada 400 ml de agua del grifo y 100 ml de descalcificador en el depósito de agua. A continuación, pulse el botón de inicio.
ii. Este paso tardará 30 minutos, después de los cuales, para proceder con el tercer paso, el depósito de agua debe ser extraído de nuevo.

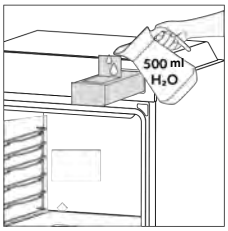


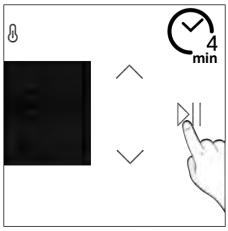




Paso 3 (enjuague):

i. Añada 500 ml de agua del grifo en el depósito de agua. A continuación, pulse el botón de inicio.
ii. Este paso tardará 4 minutos; al final del proceso, el zumbador emitirá un pitido.





Drenaje

Después de cada ciclo de cocción al vapor, el agua restante en el vaporizador se vaciará automáticamente de nuevo en el depósito de agua.

Durante este proceso, se mostrará en la pantalla.

En caso de que el depósito de agua ya esté lleno, aparecerá en la pantalla para avisarle de que debe vaciar el depósito para permitir que se inicie el proceso de vaciado.

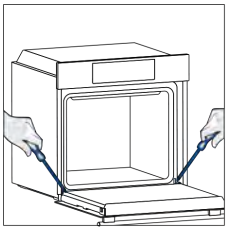
Limpieza catalítica (disponible según el modelo)

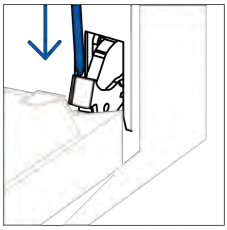
Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.
Mediante una reacción química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

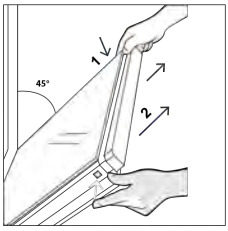
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: desmontaje y limpieza de la puerta de cristal

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

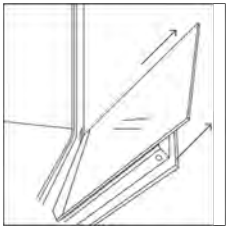




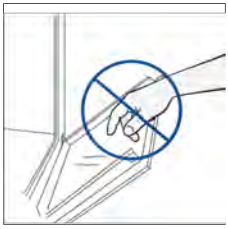
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



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).

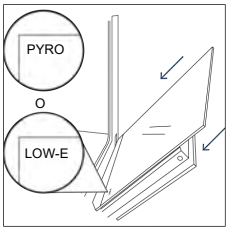


4. **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.

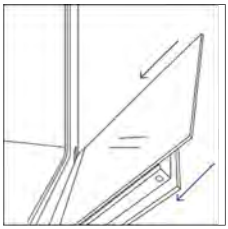


5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.

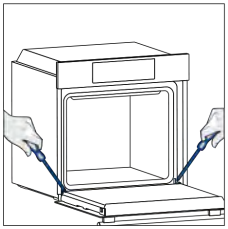
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “Low-E/PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

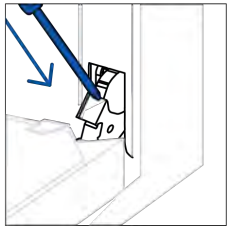


7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



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





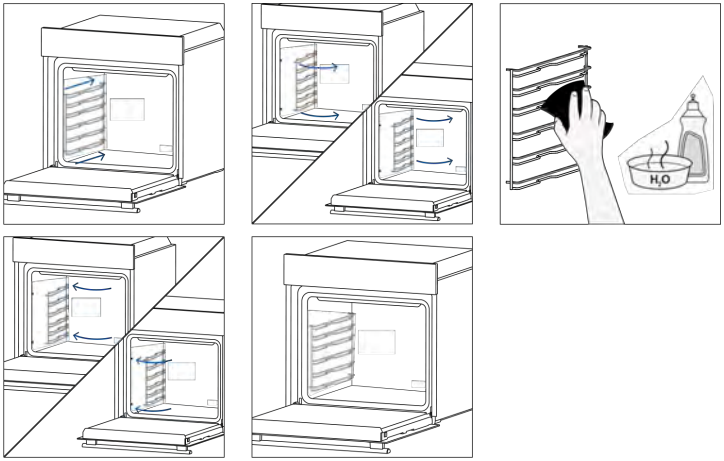
6.3. LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

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:

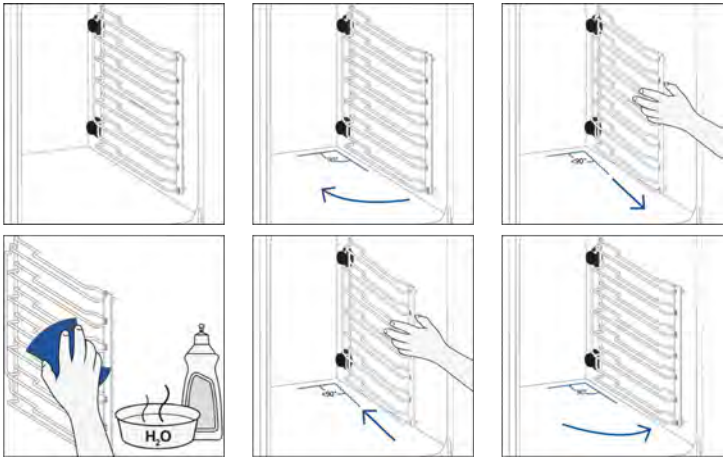
– **Modelo de 6 niveles**

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.



– **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.



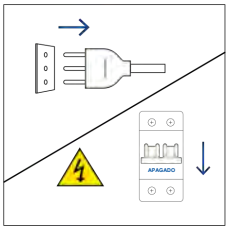
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

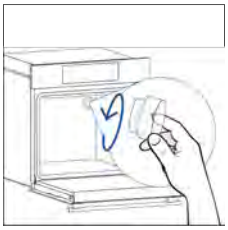
Cambiar la bombilla de arriba:

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.

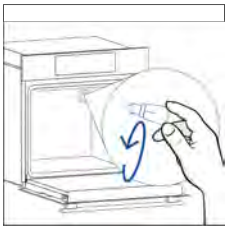
Paso 1



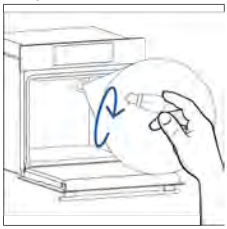
Paso 2



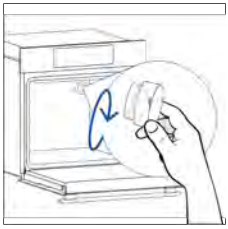
Paso 3



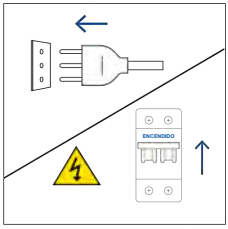
Paso 4



Paso 5



Paso 6

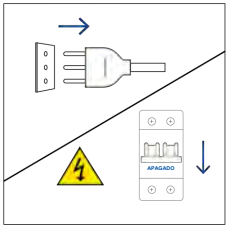


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

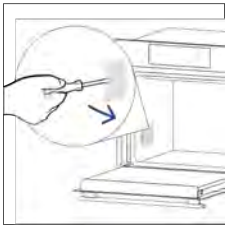
Cambiar la bombilla lateral:

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.

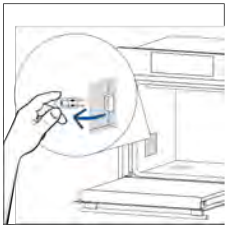
Paso 1



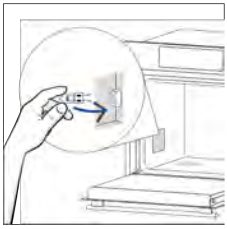
Paso 2



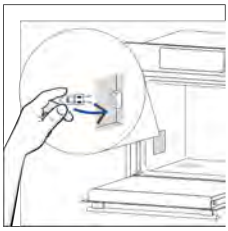
Paso 3



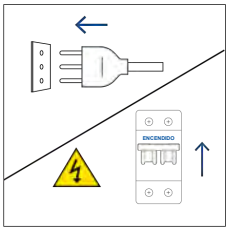
Paso 4



Paso 5



Paso 6

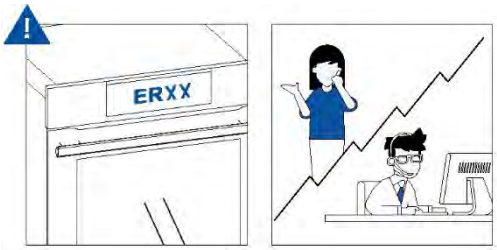


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

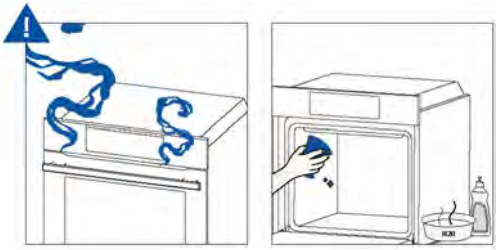
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 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.

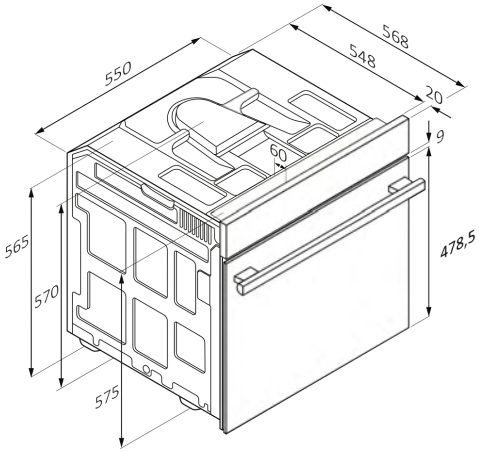
En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

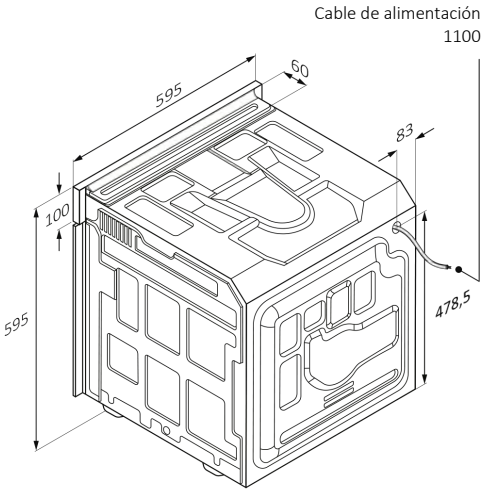
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

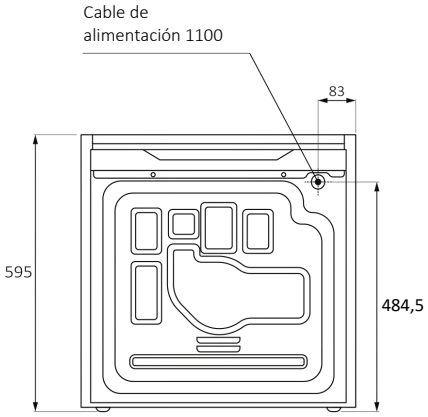
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

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.

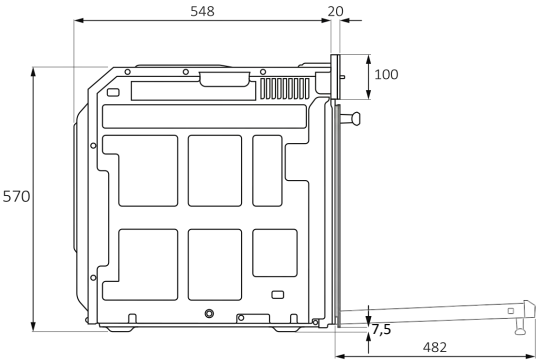
9. INSTALACIÓN





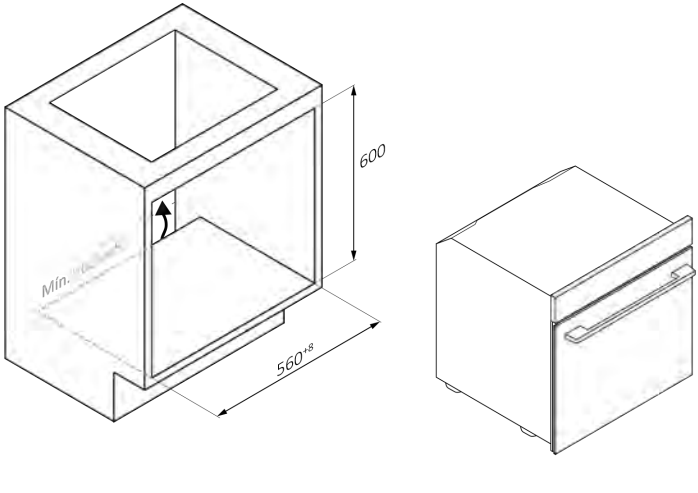


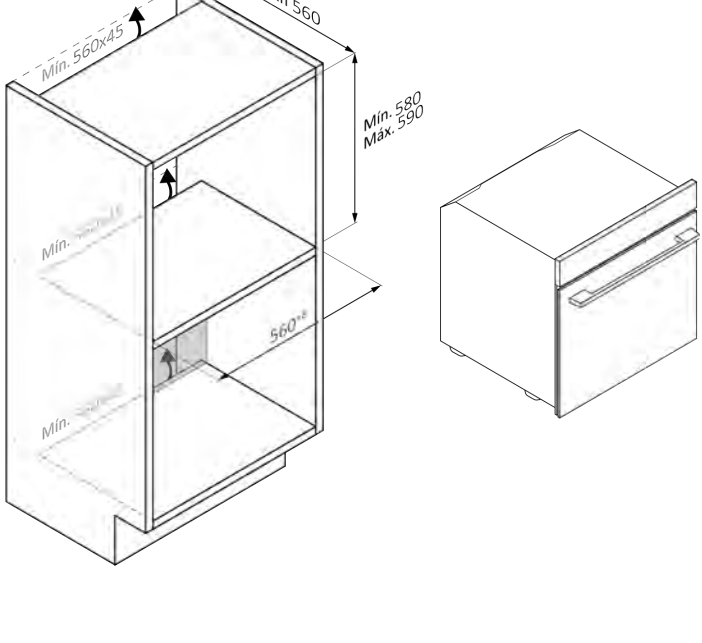
Vista posterior



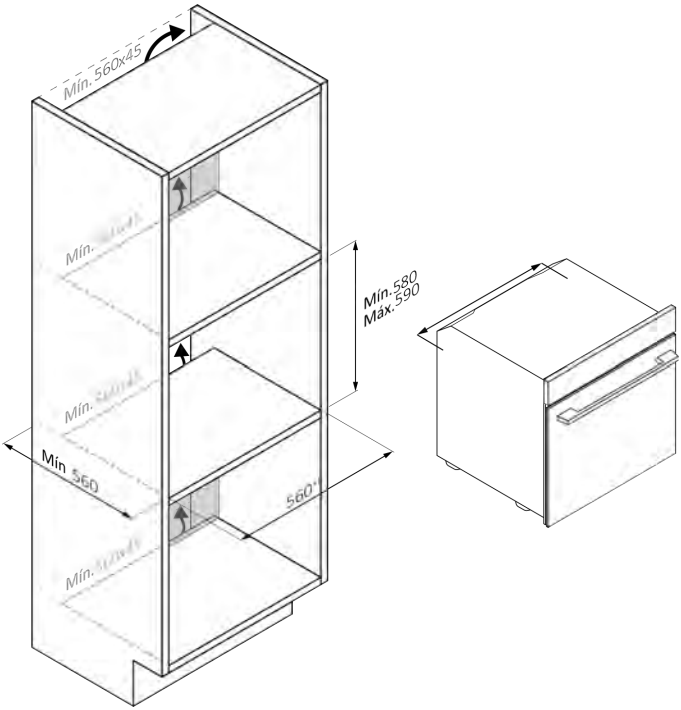
Vista lateral

en mm

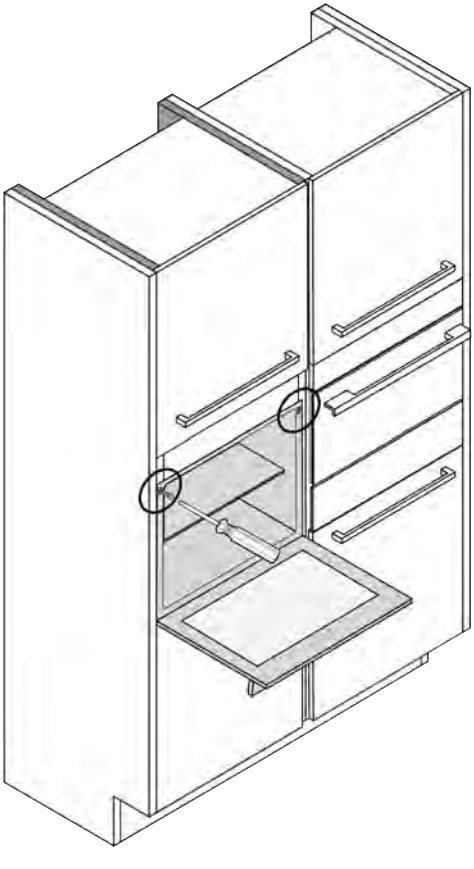


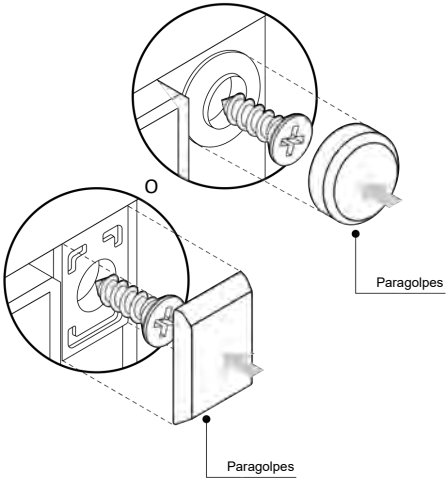


en mm



en mm





en mm

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για την ασφάλειά σας και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, καθώς και τις οδηγίες ασφαλείας, και φυλάξτε τα 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: Να έχετε 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. Δυνατότητα πολλαπλών βημάτων

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
5.1. Γενικός πίνακας μαγειρέματος
5.2. Πίνακας Everyday cooking

6. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ
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. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ 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.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το ηλεκτρικό δίκτυο
- 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 προβλεπόμενο σκοπό, 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 γίνονται καυτά κατά τη χρήση. 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 σε στήλη ή κάτω από 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 αποσυνδέεται από το δίκτυο για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- 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, πολύπριζων 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 παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- 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 το ταψί Τηγάνισμα με αέρα 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 το μέγεθος αυτού του φαινομένου, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της τροφοδοσίας (άναμμα του φούρνου) πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συγκέντρωση αυτή των υδρατμών εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- 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 μεγάλη 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 την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Για τη σωστή χρήση του φούρνου, συνιστάται να μην βάζετε το φαγητό σε άμεση επαφή με τα ράφια και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ)

- Πριν από τον καθαρισμό, απαιτείται απομάκρυνση των διαρροών.
- ⚠ **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 αξεσουάρ και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει).
  - Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.
- Στους φούρνους που διαθέτουν αισθητήρα κρέατος, πριν από την εκτέλεση του κύκλου καθαρισμού, απαιτείται κλείσιμο της οπής με το παρεχόμενο παξιμάδι. Κλείνετε πάντα την οπή με το παξιμάδι όταν δεν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού (εάν διατίθεται), οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο από το συνηθισμένο και τα παιδιά θα πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Εάν έχει τοποθετηθεί εστία πάνω από το φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία ενώ λειτουργεί το Pyrolizer, αυτό θα αποτρέψει την υπερθέρμανση της εστίας.

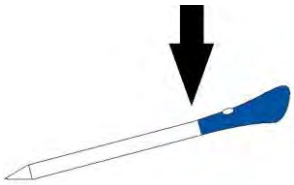
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ STEAM PLUS)

- Κατά την πλήρωση του δοχείου ατμού, η στάθμη του νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο δοχείο
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε τη δεξαμενή.
- Πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού, το δοχείο ατμού πρέπει να αφαιρεθεί. Μην εισάγετε το δοχείο ατμού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας πυρολυτικού καθαρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ για ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές φούρνου. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.
- Για να χρησιμοποιήσετε σωστά τον αισθητήρα θερμοκρασίας, πρέπει οπωσδήποτε να εισαγάγετε ολόκληρη τη μεταλλική ράβδο του αισθητήρα μέσα στο τρόφιμο κατά το ψήσιμο, μέχρι να φτάσει στο μαύρο κεραμικό τμήμα στην άκρη του αισθητήρα.

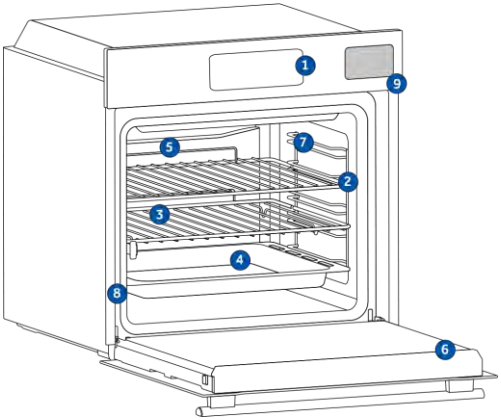
Εισάγετε το Preci Probe
στο φαγητό μέχρι εδώ



- Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του αισθητήριου Preci Probe στη θερμότητα που παράγεται απευθείας από τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε το αισθητήριο Preci Probe σε άλλη συσκευή εκτός από τον εντοιχιζόμενο φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε το Preci Probe σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Το Preci Probe μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά δεν πρέπει να βυθίζεται για πολύ ώρα στο νερό.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Preci Probe λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- Καθαρίζετε το Preci Probe πριν τη χρήση.
- Το αισθητήριο μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10 °C έως 100 °C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Το κεραμικό μέρος μπορεί να φτάσει τους 350°C.
- Εάν η θερμοκρασία του Preci Probe ξεπεράσει τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και το Preci Probe πρέπει να αφαιρεθεί από το φούρνο όσο το δυνατόν συντομότερα, φορώντας γάντια, για να αποφευχθεί η ζημιά στο αισθητήριο.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

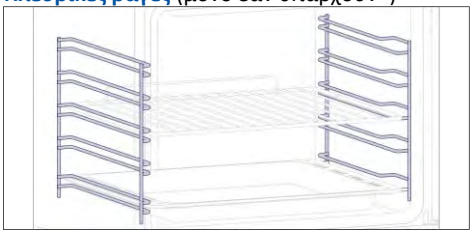


1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεων ραφιών**
3. **Σχάρες**
4. **Ταψιά**
5. **Κάλυμμα ανεμιστήρα**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικές ράγες** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδο θάλαμο)
8. **Σειριακός αριθμός και κωδικός QR**
9. **Εισαγωγή δοχείου ατμού**

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

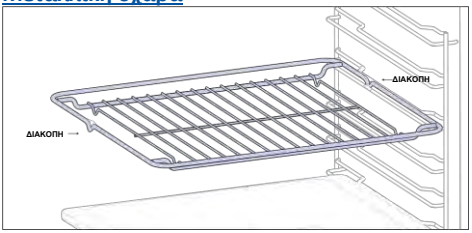
Πλευρικές ράγες (μόνο εάν υπάρχουν*)



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.

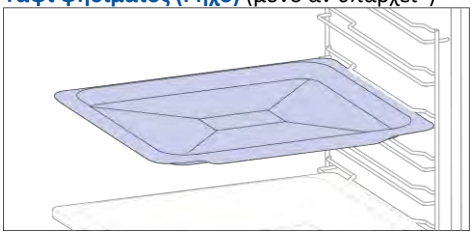
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 6 ή 7 επίπεδα ανάλογα με το μοντέλο.

Μεταλλική σχάρα



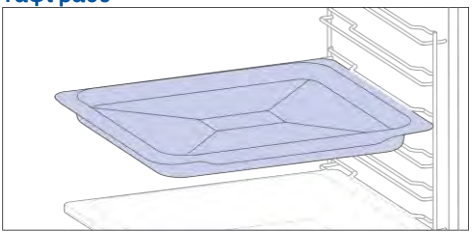
Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

Ταψί ψησίματος (Ρηχό) (μόνο αν υπάρχει*)



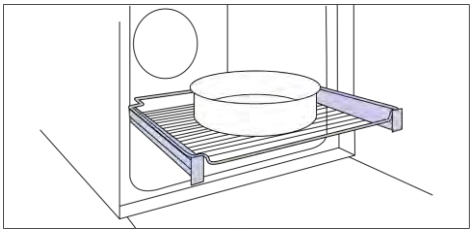
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει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

Ταψί βαθύ



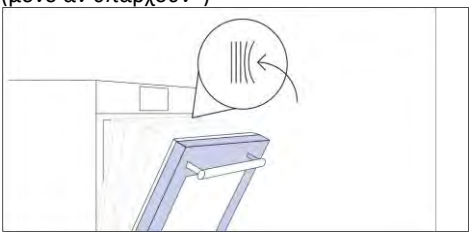
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχουν*)



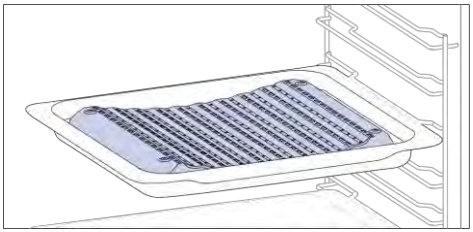
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθερότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Μεντεσέδες για αθόρυβο άνοιγμα/κλείσιμο (μόνο αν υπάρχουν*)



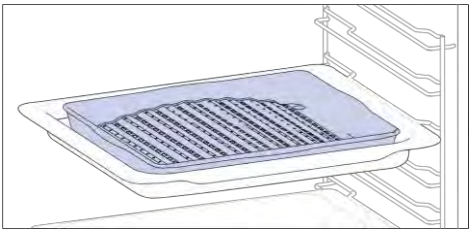
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

Διπλό ταψί – λειτουργία ΑΤΜΟΥ (μόνο αν υπάρχει*)



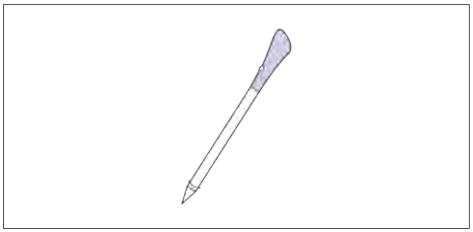
Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Διπλό ταψί – λειτουργία BBQ (μόνο αν υπάρχει*)



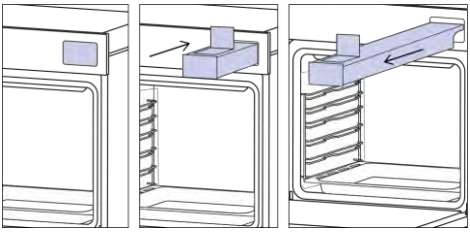
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

Preci probe (μόνο αν υπάρχει*)



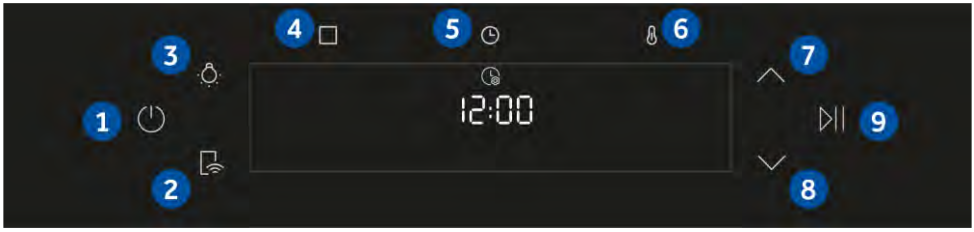
Αυτός ο αισθητήρας είναι ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που, τοποθετείται μέσα στο φαγητό και συνδέεται με το φούρνο μέσω bluetooth, επιτρέπει τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται κυρίως για ψάρια και κρέας.

Δοχείο ατμού



Το δοχείο ατμού είναι ένα συρτάρι που μπορεί να γεμίσει με το νερό που απαιτείται για την εκτέλεση προγραμμάτων μαγειρέματος και καθαρισμού με ατμό.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Οι λειτουργίες και η διαβάθμιση των λειτουργιών μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.

1. Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
2. Τηλεχειρισμός
3. Λάμπα
4. Λειτουργίες
5. Ώρα
6. Θερμοκρασία

7/8. Κουμπιά περιήγησης

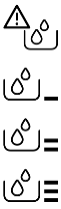
9. Έναρξη/Παύση

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Ο πίνακας ελέγχου έχει τις ακόλουθες κύριες λειτουργίες:

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση	Πατήστε για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του φούρνου.
	ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ τηλεχειρισμού	Πατήστε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό, μετά την αντιστοίχιση του φούρνου με την εφαρμογή hOn (μέσω της εφαρμογής).
	Φωτισμός	Πατήστε για άναμμα/σβήσιμο του φωτός κοιλότητας φούρνου
	Λειτουργίες	Πατήστε μια φορά για πρόσβαση στις Μη αυτόματες λειτουργίες, δυο φορές για Προγράμματα Everyday Cooking, τρεις φορές για το Μενού καθαρισμού και τέσσερις φορές για το μενού WIFI.
	Ώρα	Πατήστε μια φορά για τη διάρκεια μαγειρέματος, δυο φορές για τον χρονοδιακόπτη minute minder (διαθέσιμος σε κατάσταση αναμονής), τρεις φορές για καθυστέρηση έναρξης. Σε κατάσταση αναμονής είναι διαθέσιμος ο χρονοδιακόπτης κουζίνας και, πατώντας για 3 δευτερόλεπτα, η ώρα της ημέρας.
	Θερμοκρασία	Πατήστε μια φορά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία κοιλότητας, πατήστε δυο φορές για να ενεργοποιήσετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης (διαθέσιμη μόνον κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης φούρνου).
	Κουμπιά περιήγησης	Πατήστε τα κουμπιά περιήγησης για να μετακινηθείτε μεταξύ των λειτουργιών και να ρυθμίσετε τις παραμέτρους.
	Έναρξη/Παύση	Πατήστε για Έναρξη/Παύση μαγειρέματος ή επιβεβαίωση των λειτουργιών.

ΑΝΑΔΡΑΣΗ ΟΘΟΝΗΣ (ορατή μόνο όταν είναι ενεργή)

Σύμβολο	Ανάδραση	Περιγραφή
	Το δοχείο λείπει	Το εικονίδιο εμφανίζεται όταν λείπει το δοχείο ατμού.
	Γεμίστε το δοχείο	Το εικονίδιο εμφανίζεται όταν πρέπει να προστεθεί νερό στο δοχείο ατμού.
	Αποχέτευση σε εξέλιξη	Το εικονίδιο εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποχέτευσης.
	Άδειο δοχείο	Το εικονίδιο εμφανίζεται όταν δεν υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο ατμού.
	Αδειάστε το δοχείο	Το εικονίδιο εμφανίζεται για να προτρέψει τον χρήστη να αδειάσει το δοχείο ατμού.
	**Ανάδραση στάθμης νερού**	Οι γραμμές δίπλα στο εικονίδιο αντιπροσωπεύουν τη διαθέσιμη ποσότητα νερού στο δοχείο ατμού.

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

Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης Preci probe μοντέλο et180

Τεχνολογία	Bluetooth
Βασική	Bluetooth v4.0 BLE
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2400÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	2,5 - (4dBm)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΔΙΚΤΥΩΜΕΝΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

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

Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

Το δομοστοιχείο Wifi ανάβει αμέσως μόλις ο χρήστης πατήσει το κουμπί τροφοδοσίας.

Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

Το δομοστοιχείο Wifi απενεργοποιείται αμέσως μόλις ο χρήστης πατήσει το κουμπί διακοπής τροφοδοσίας. Το wi-fi μπορεί επίσης να απενεργοποιηθεί όταν ο φούρνος είναι αναμμένος επιλέγοντας “απενεργοποίηση” στο μενού ρυθμίσεων Wi-fi.

Δια του παρόντος, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις για την αγορά του Η.Β. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com

ΤΡΟΠΟΣ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Η συσκευή σας μπορεί να συνδεθεί στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας και να λειτουργεί εξ αποστάσεως μέσω της εφαρμογής. Συνδέστε τη συσκευή σας για να διασφαλίσετε ότι παραμένει ενημερωμένη με το πιο πρόσφατο λογισμικό και τις πιο πρόσφατες λειτουργίες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μόλις ενεργοποιηθεί ο φούρνος, τα εικονίδια WIFI αναβοσβήνουν για 30 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου είναι δυνατή η εγγραφή του προϊόντος.
- Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό σας δίκτυο Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο.
- Θα σας δοθεί βήμα προς βήμα καθοδήγηση τόσο στην οικιακή συσκευή όσο και στην κινητή συσκευή σας.
- Η σύνδεση του φούρνου σας μπορεί να διαρκέσει έως και 10 λεπτά.
- Για περαιτέρω οδηγίες και αντιμετώπιση προβλημάτων, ανατρέξτε στην εφαρμογή.

Λήψη στο smartphone σας.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ΕΓΓΡΑΦΉ ΝΈΟΥ ΧΡΉΣΤΗ

- Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"
- Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας email

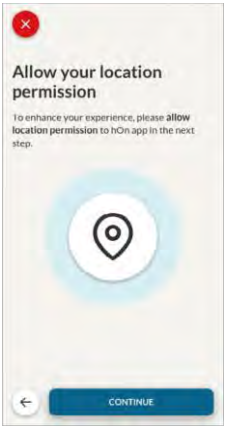
ΕΓΓΡΑΦΉ ΓΡΉΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΗΣΗΣ

Βήμα 1

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".

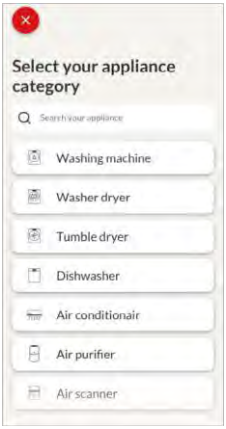
Βήμα 2

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



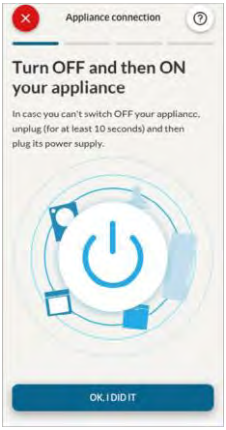
Βήμα 3

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



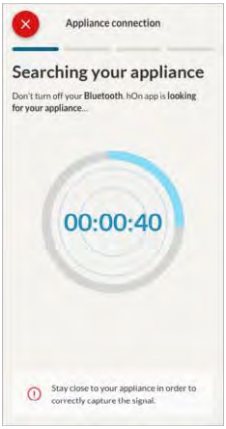
Βήμα 4

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



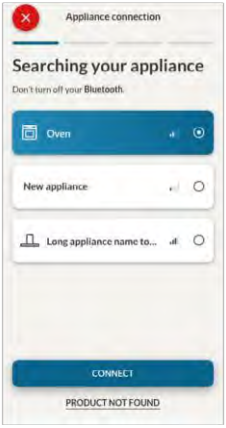
Βήμα 5

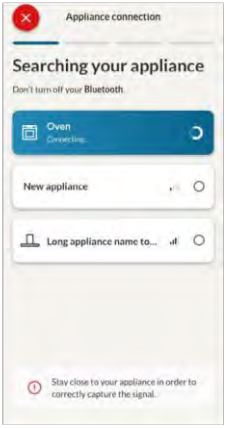
- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.



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 ΑΛΛΆΞΕΤΕ ΤΙΣ ΡΥΘΜΊΣΕΙΣ WIFI

Μόλις η συσκευή συνδεθεί, ο χρήστης μπορεί να αλλάξει τις ρυθμίσεις WiFi μεταξύ:

- **WIFI ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ: Είναι δυνατή η παρακολούθηση της κατάστασης του φούρνου μόνο από την εφαρμογή.**
- **WIFI hOn: Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά από την εφαρμογή.**
- **WIFI ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ: Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος, αλλά εξακολουθεί να είναι εγγεγραμμένος με τα διαπιστευτήρια δικτύου αποθηκευμένα.**
- **WIFI ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ: Η σύνδεση επαναφέρεται και είναι δυνατή μια νέα εγγραφή.**

1. Πατήστε ☐ και εισέλθετε στο μενού WIFI. Στην οθόνη εμφανίζεται "On".
2. Στην οθόνη εμφανίζεται "On".
3. Χρησιμοποιήστε τα βέλη μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "Off" ή η ρύθμιση επαναφοράς "rSt".

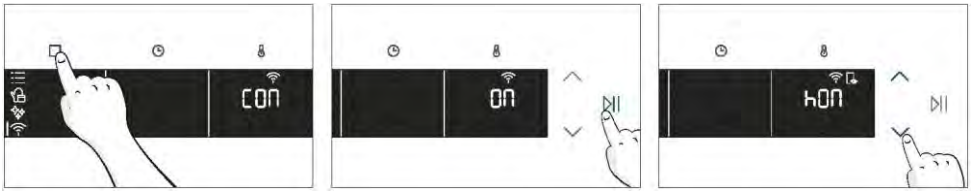
ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΜΌΣ

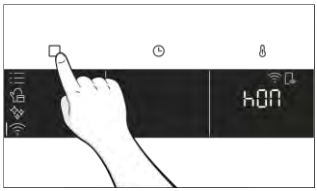
Ο τηλεχειρισμός προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα για τους χρήστες, βελτιώνοντας την ευκολία, την αποτελεσματικότητα και τη συνολική εμπειρία μαγειρέματος, δίνοντας τη δυνατότητα ελέγχου του προϊόντος απευθείας τόσο από τη συσκευή όσο και από την εφαρμογή hOn.
Η λειτουργία αυτή επιτρέπει, μέσω της συσκευής 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, Γκριλ και Supergrill.

Πώς ενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

1. Πατήστε ☐ για να επιλέξετε τη λειτουργία WIFI.
2. Στην οθόνη εμφανίζεται "connect". Πατήστε ⏯. Το "On" θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
3. Πατήστε ∨ για να επιλέξετε τη λειτουργία "hOn" και πατήστε ⏯ για να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό.
4. Πατήστε ☐ για να έξοδο από τη λειτουργία "hOn".
5. Αποκτήστε πρόσβαση στην εφαρμογή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και αφήστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας είναι δυνατός ο έλεγχος και η αλλαγή των παραμέτρων του προγράμματος τόσο από το προϊόν όσο και από την εφαρμογή.





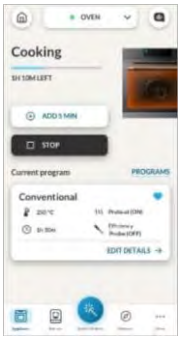
Είναι επίσης δυνατό να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος πατώντας το σχετικό κουμπί

Πώς σταματά ο τηλεχειρισμός:

Ενώ το πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορεί να διακοπεί απευθείας από το ίδιο το προϊόν πατώντας το αντίστοιχο κουμπί του τηλεχειρισμού, που συνοδεύει τη συσκευή σας.

Μπορείτε επίσης να σταματήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος εξ αποστάσεως χρησιμοποιώντας την εφαρμογή, κάνοντας κλικ στο κουμπί “STOP” στην οθόνη της συσκευής. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο χρήστης σταματήσει το μαγείρεμα που βρίσκεται σε εξέλιξη από τον φούρνο, θα εμφανιστεί ταυτόχρονα στην εφαρμογή η διακοπή μαγειρέματος.



3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

Όταν ανάβετε για πρώτη φορά τον φούρνο, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό. Μην ανησυχείτε, απλά περιμένετε να φύγει ο καπνός πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Πώς λειτουργεί η πόρτα

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού, η πόρτα του φούρνου παραμένει πάντα κλειδωμένη. Εάν δεν είναι κλειδωμένη, ο φούρνος θα εμφανίσει τον κωδικό σφάλματος 24 και θα διακόψει τη λειτουργία καθαρισμού.

Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.
Για τους φούρνους που διαθέτουν διακόπτη πόρτας (βλ. παρακάτω), το φως ανάβει αυτόματα όταν ανοίγει η πόρτα.
Για τους φούρνους που είναι εξοπλισμένοι με κουμπί λαμπτήρα, αυτό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ενεργοποίηση του φωτισμού.
Εάν η πόρτα του φούρνου παραμείνει ανοιχτή για περισσότερο από 10 λεπτά, τα φώτα θα σβήσουν αυτόματα.
Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού το φως παραμένει σβηστό. *

Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρο του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Για τον λόγο αυτό, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να ακούγεται για κάποιο χρονικό διάστημα ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.
Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.
Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου. Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και όταν η πόρτα είναι κλειδωμένη, ο ανεμιστήρας ψύξης είναι ενεργοποιημένος. *
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ECO το φως θα παραμείνει σβηστό.

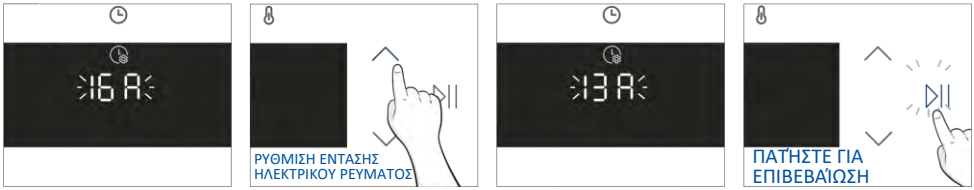
(*μόνο για φούρνους με πυρόλυση)

3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν η συσκευή ενεργοποιείται για πρώτη φορά, το αρχικό βήμα είναι να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, να επιλέξετε μεταξύ 13 αμπέρ ή 16 αμπέρ και να επιλέξετε την ένταση ήχου.

- **ΡΥΘΜΊΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ώρα '12:00' που αναβοσβήνει. Για να την τροποποιήσετε, κρατήστε πατημένο ⏲ το και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ορίσετε την τρέχουσα ώρα. Πατήστε ⏲ για να επιβεβαιώσετε την ώρα. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏯.

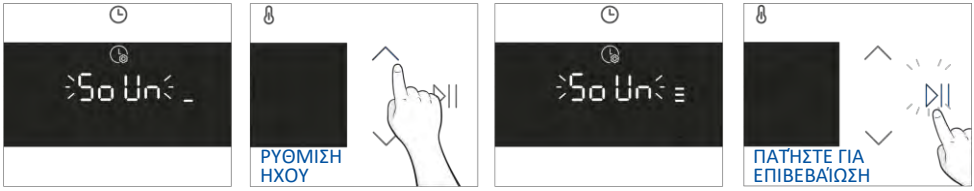
- **ΕΝΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος να λειτουργεί με υψηλότερη ισχύ, κατάλληλη για νοικοκυριά με περισσότερα από 3 kW (16 A). Εάν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση σε ⏯ 13 A. Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει το πόσο γρήγορα θερμαίνεται ο φούρνος. Η επιλογή της υψηλότερης επιλογής (16a) σημαίνει ότι θερμαίνεται γρηγορότερα (επειδή αυξάνεται η απορρόφηση ενέργειας). Στην οθόνη θα δείτε δύο επιλογές: 13A και 16A. Επιλέξτε την προτιμώμενη χρησιμοποιώντας τα βέλη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏯.



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

- **ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ:** Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "brig". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας τα βέλη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏯.

- **ΗΧΟΣ:** Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "Sound". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας τα βέλη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏯.

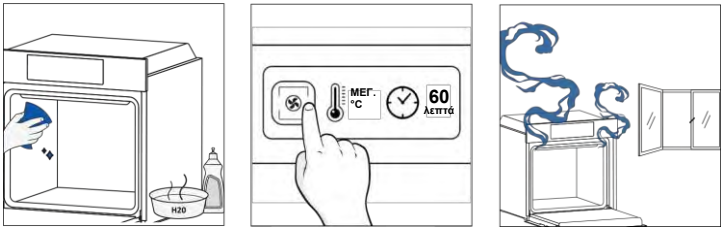


- **ΟΔΗΓΊΕΣ ΜΕΤΆ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ**

Είναι δυνατό να επιστρέψετε στις αρχικές ρυθμίσεις πατώντας το κουμπί λαμπτήρα για 5 δευτερόλεπτα

3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με διάλυμα ζεστού νερού και απορρυπαντικού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον να λειτουργήσει για περίπου 1 ώρα, αυτό θα απομακρύνει τυχόν παρατεταμένες μυρωδιές του καινούργιου.

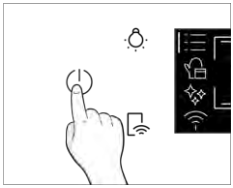


4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

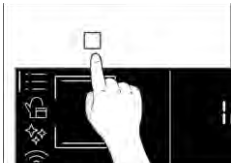
ΕΝΕΡΓΟΠΟΊΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΊΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τον φούρνο, κρατήστε πατημένο το ⏻



ΜΕΝΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

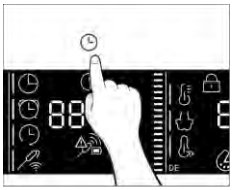
Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού λειτουργιών πατώντας ☐.
Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:



Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την επιλογή του επιθυμητού προγράμματος μαγειρέματος με τη χρήση βελών. Πατήστε 🕒 και 🌡 για να ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία. Πατήστε ⏯ για να ξεκινήσει η λειτουργία. Για να διακόψετε το πρόγραμμα, κάντε ξανά κλικ.
	ΚΑΤΗΓΟΡΊΕΣ ΤΡΟΦΊΜΩΝ	Σε αυτό το μενού μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση σε 4 κατηγορίες μαγειρέματος τροφίμων που είναι ήδη ενσωματωμένες στον φούρνο σας με τη χρήση βελών. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ώρα και θερμοκρασία.
	WIFI	Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να συνδέσετε τον φούρνο σας σε ένα δίκτυο και να κάνετε την εγγραφή με την εφαρμογή hOn.
	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να επιλέξετε ένα από τα συστήματα καθαρισμού που είναι διαθέσιμα στο φούρνο σας.

ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, αποκτήστε πρόσβαση στο μενού χρόνου πατώντας ◷. Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε ◷ τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:



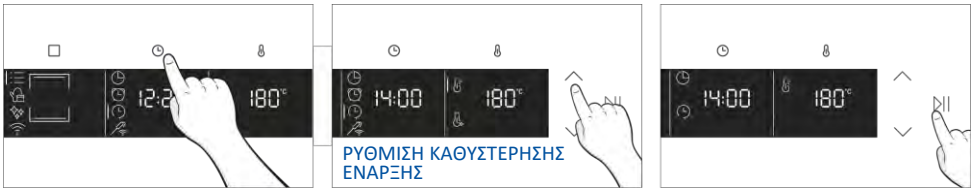
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη ρύθμιση πολλών παραμέτρων, επομένως μόνο η τελευταία ρύθμιση παραμένει στη μνήμη ενώ η προηγούμενη διαγράφεται.

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	α) ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή. Πατήστε ◷ για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ◷ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος". Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή και πατήστε ⏯ για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά με το τέλος της προθέρμανσης (εάν υπάρχει). Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας πατώντας ◷ και χρησιμοποιώντας τα βέλη. Όταν παρέλθει η διάρκεια, στην οθόνη εμφανίζεται "End" και το μαγείρεμα σταματά.
	β) MINUTE MINDER	Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι. Πατήστε ◷ για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ◷ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία "Minute minder". Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή και πατήστε ⏯ για επιβεβαίωση. Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας πατώντας ◷ και χρησιμοποιώντας τα βέλη. Στη συνέχεια, πατήστε ⏯ για επανέναρξη του μαγειρέματος. Όταν παρέλθει η διάρκεια, το μαγείρεμα συνεχίζεται μέχρι να διακοπεί χειροκίνητα. Η λειτουργία αυτή μπορεί επίσης να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής πατώντας ◷. Όταν ενεργοποιηθεί, το minute minder λειτουργεί ανεξάρτητα από τις λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου.
	γ) ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ	Επιτρέπει την επιλογή της ώρας έναρξης μαγειρέματος. Πατήστε ◷ για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ◷ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία "Καθυστέρηση έναρξης". Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή και πατήστε ⏯ για επιβεβαίωση. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καθυστέρηση έναρξης μπορεί να ενεργοποιείται μόνο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος και δεν είναι διαθέσιμη με τις λειτουργίες του γκριλ

a. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

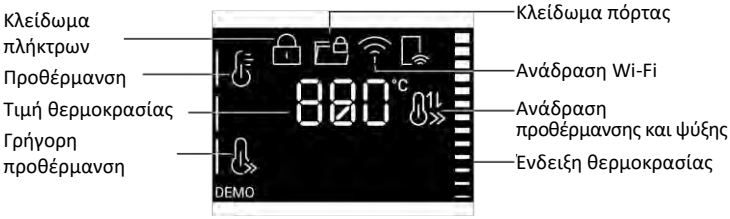
b. MINUTE MINDER

c. ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ



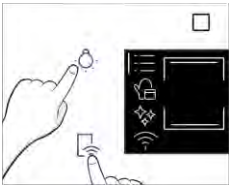
ΜΕΝΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, αποκτήστε πρόσβαση στο μενού Θερμοκρασία πατώντας 🌡. Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε 🌡 τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:



Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
🌡	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Πιέστε 🌡 για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή.
🌡	ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	Πατήστε δύο φορές 🌡 για να ορίσετε τη γρήγορη θερμοκρασία.

ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
💡 📶	ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ	 Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους. Για να την ενεργοποιήσετε, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά Λαμπτήρα και Τηλεχειρισμού για 3 δευτερόλεπτα. Στη διεπαφή χρήστη θα εμφανιστεί ένα εικονίδιο με ένα λουκέτο. Σε αυτή την κατάσταση, η διεπαφή χρήστη του φούρνου είναι κλειδωμένη και δεν μπορούν να γίνουν αλλαγές στις ρυθμίσεις. Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά, πατήστε ξανά τα κουμπιά Λαμπτήρα και Τηλεχειρισμού 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 λαμπτήρας θα ΣΒΗΣΕΙ μέχρι ο φούρνος να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λειτουργίες που απαιτούν προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα για όσο αφορά την προθέρμανση.
"ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ" σημαίνει ότι απαιτείται προθέρμανση και είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης·"ΟΧΙ" σημαίνει ότι δεν είναι διαθέσιμη η προθέρμανση και τα τρόφιμα πρέπει να εισάγονται με κρύο φούρνο.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρμανση	PRECI PROBE διαθέσιμο	Προτάσεις
	*Συμβατική λειτουργία	200°C 30-250°C	L2/L3	ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμί, μπισκότα, σε ένα επίπεδο.
	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	175°C 50-250°C	L2/L3	ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά, γάστρα, λαχανικά ή πίτες με υδαρή γέμιση.
	Πολλαπλών επιπέδων	160°C 50-250°C	L3 (ένα ταψί) L3+L6 (δύο ταψιά) L2+L4+L6 (τρία ταψιά)	ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών.
	Κάτω θέρμανση	170°C 50-230°C	L1/L2	ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγειρευτά και Gentle Cooking σε ένα επίπεδο
	Κάτω θέρμανση + ανεμιστήρας	170°C 50-230°C	L2/L3	ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: αλμυρά κέικ ή φαγητά με ρευστή επικάλυψη, σε ένα επίπεδο
	Γκριλ	L5 L1-L5	L6/L7	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα ή μπριζόλες σε μικρές ποσότητες. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 για λεπτοκομμένα τρόφιμα, L5 για πιο χοντροκομμένα τρόφιμα.	ΟΧΙ	ΝΑΙ	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).

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρμανση	PRECI PROBE διαθέσιμο	Προτάσεις
	**Ογκρατέν	200°C 150-250°C	L4/L5	ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα κομμάτια κρέατος (ψητά) ή φαγητά ογκρατέν. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
	Πολυεπίπεδο +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πλήρες μαγείρεμα μενού χωρίς ανάμειξη οσμών. Τα τρόφιμα δεν χρειάζεται να βγουν στην ίδια ώρα μαγειρέματος
	Πίτσα	300°C 200-300°C	L2/L3	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας χωρίς προθέρμανση του φούρνου. Χρησιμοποιήστε χαμηλότερες θερμοκρασίες για κατεψυγμένα προϊόντα και 300°C για σπιτικές συνταγές
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	ΟΧΙ	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.
	Τηγάνισμα με αέρα	200°C 150-250°C	L4	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ετοιμασία κατεψυγμένων τροφίμων ή παναρισμένων προμαγειρεμένων τροφίμων που συνήθως τηγανίζονται. Χάρη στο ειδικό ταψί**, ο ζεστός αέρας μπορεί να ρέει ομοιόμορφα
	Ψωμί (ατμός)	210°C 180-220°C	L2/L3	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψήσιμο ψωμιού και ψωμιού του τοστ
	Jolly	-	-	-	-	Ειδική λειτουργία

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

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	PRECI PROBE διαθέσιμο	Προτάσεις
	Λευκό κρέας (ατμός)	190°C 180-200°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πουλερικά και κομμάτια λευκού κρέατος
	Κόκκινο κρέας (ατμός)	190°C 180-200°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μοσχάρι και κομμάτια κόκκινου κρέατος
	Ψάρι (Ατμός)	170°C 160-180°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα ψάρια και φιλέτα
	Λαχανικά (Ατμός)	190°C 180-200°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά λαχανικά και πατάτες

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

4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρμανση	Προτάσεις
	Jolly	-	-	-	Προσθέστε στην προεπιλεγμένη λίστα λειτουργιών την αγαπημένη σας, που δεν υπάρχει ήδη στο φούρνο σας. Μπορείτε να τη ρυθμίσετε μέσω της εφαρμογής hOn.

Λειτουργία Jolly

Χάρη στη λειτουργία Jolly, αυτό το προϊόν προσφέρει μια πλήρως προσαρμόσιμη εμπειρία, επιτρέποντάς σας να αποθηκεύσετε τις εξατομικευμένες συνταγές σας απευθείας στον φούρνο. Μπορείτε να εκτελείτε αυτές τις συνταγές όσο συχνά θέλετε, ακόμη και χωρίς να χρειάζεται να συνδεθείτε στην εφαρμογή.

Πώς ρυθμίζεται η λειτουργία Jolly:

Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία Jolly στον φούρνο σας, ανοίξτε την ενότητα συνταγών 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 συνταγών της εφαρμογής.

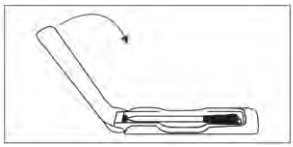
Πατώντας στην κάρτα της συνταγής που έχει οριστεί ως λειτουργία Jolly, μπορείτε να τη διαγράψετε κάνοντας κλικ στο κόκκινο κουμπί "κουμπί διαγραφής".

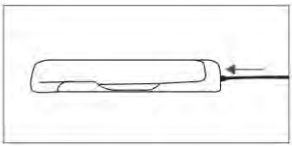
Ένα αναδυόμενο παράθυρο θα επιβεβαιώσει την ενέργεια, ζητώντας την επιβεβαίωσή σας. Εάν προχωρήσετε, η λειτουργία Jolly που είναι αποθηκευμένη στον φούρνο θα καταργηθεί και δεν θα είναι πλέον διαθέσιμη στην εφαρμογή.

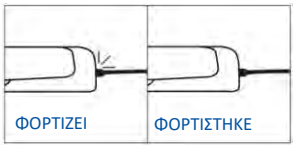
PRECI PROBE

Πριν από τη χρήση επαληθεύστε τη φόρτιση του Preci Probe:

1. Τοποθετήστε το Preci Probe στον φορτιστή και κλείστε το κάλυμμα.
2. Συνδέστε τον φορτιστή σε μια πηγή τροφοδοσίας USB, όπως προσαρμογέα USB ή υποδοχή USB υπολογιστή/ φορητού υπολογιστή με το καλώδιο USB. Ο φορτιστής ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά με το power bank λόγω της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης.
3. Η λυχνία LED του φορτιστή θα ανάψει και θα αναβοσβήνει κατά τη φόρτιση. Θα σβήσει όταν ο αισθητήρας Preci Probe φορτιστεί πλήρως.

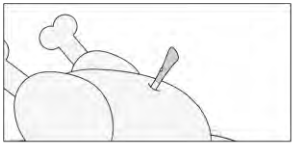


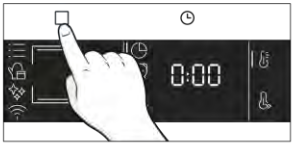


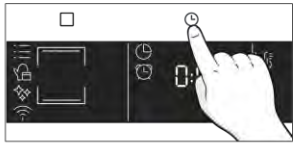


Πώς γίνεται η εγγραφή και χρήση του Preci Probe:

1. Τοποθετήστε τον αισθητήρα στο φαγητό.
2. Πατήστε ☐ για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία και πατήστε ◷ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε το εικονίδιο αισθητήρα.
3. Μετά από λίγο, ο φούρνος θα αναγνωρίσει τον κωδικό του αισθητήρα. Πατήστε ⏯ και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ορίσετε τη θερμοκρασία-στόχο.
4. Πατήστε ⏯ για επιβεβαίωση. Από αυτή τη στιγμή, ο φούρνος θα χρησιμοποιεί τα δεδομένα του αισθητήρα για να παρακολουθεί την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού σας.
5. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία, ακούγεται ο συναγερμός και ο φούρνος απενεργοποιείται. Αφαιρέστε προσεκτικά τον αισθητήρα από το φαγητό.

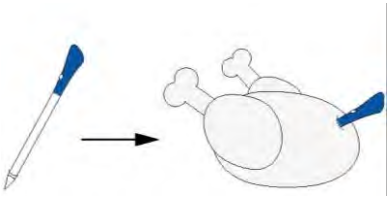






Συμβουλές μαγειρικής

Ο αισθητήρας είναι εξοπλισμένος με ένα μόνο σημείο μέτρησης. Τοποθετήστε το εξ ολοκλήρου μέσα στο φαγητό με το μεταλλικό άκρο να βρίσκεται στο μέσο του φαγητού. Τοποθετήστε αυτό το σημείο όσο το δυνατόν πιο κοντά στο πιο παχύ (ψυχρότερο) σημείο του φαγητού για να παρακολουθείτε με ακρίβεια τη διαδικασία μαγειρέματος.



Ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις μη αυτόματες λειτουργίες (Πάνω-Κάτω θέρμανση, Αερόθερμο + Ανεμιστήρας, Γκριλ, Super Grill, Ογκρατέν, και Πολλαπλών επιπέδων), με τις ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Κρέας, Ψάρι και Λαχανικά) και με το 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

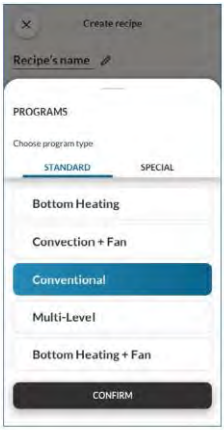
Η δυνατότητα δημιουργίας συνταγών πολλαπλών βημάτων επιτρέπει να κρατήσετε παραμέτρους ψησίματος που είχαν οριστεί προηγουμένως (θερμοκρασία και χρόνο), ενώ αλλάζετε τη λειτουργία στη διάρκεια του ψησίματος.

Μπορείτε να δημιουργήσετε συνταγές πολλαπλών βημάτων στην εφαρμογή hOn με τη λειτουργία U-Create, και να τις αποθηκεύσετε στον φούρνο.

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συνταγή Multi-step ως λειτουργία Jolly για αποθήκευση στον φούρνο, ή να την αποθηκεύσετε στην εφαρμογή hOn και να την ενεργοποιήσετε από απόσταση μέσω της εφαρμογής.

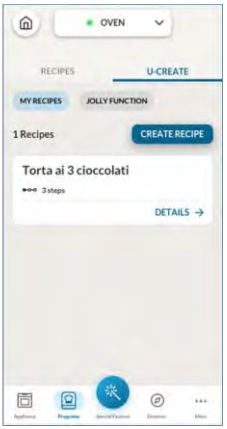
Βήμα 1. Στην ενότητα U-Create της εφαρμογής, πατήστε «Δημιουργία συνταγής».

Βήμα 2. Καταχωρίστε το όνομα της συνταγής και επιλέξτε τις παραμέτρους για το πρώτο βήμα της συνταγής.



Βήμα 3. Αφού ρυθμίσετε τις παραμέτρους του πρώτου βήματος, πατήστε «Προσθήκη βήματος» για να προσθέσετε άλλη μία λειτουργία ψησίματος στη συνταγή και να ρυθμίσετε τις παραμέτρους της.

Βήμα 4. Αποθηκεύστε τη συνταγή στην εφαρμογή για να την ενεργοποιήσετε από το hOn εξ αποστάσεως, ή αποθηκεύστε την ως «λειτουργία Jolly» για να τη βρίσκετε απευθείας στον φούρνο.



5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- **7 επίπεδα**

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευά-σματα	Μικρά κέικ / Μάφιν	1	Άνω - κάτω θέρμανση πολυεπίπεδο	175°C 160°C		Ταψί ψησίματος	L3	20-30 30-40
		2	Πολλαπλών επιπέδων	150°C	Y	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L3+L6	30-40
		3	Πολλαπλών επιπέδων	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	170°C		Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	30-40
			Πολλαπλών επιπέδων	150°C	y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	40-50
		2	Πολλαπλών επιπέδων	150°C		Μεταλλικές σχάρες + Φόρμα για κέικ	L3+L6	50-60
	Μπισκότα/ Μπισκότα βουτύρου	1	Άνω - κάτω θέρμανση πολυεπίπεδο	150°C 150°C		Ταψί ψησίματος	L3	25-30 30-40
		2	Πολλαπλών επιπέδων	140°C	Y	Ταψιά ψησίματος	L3+L6	35-45
		3	Πολλαπλών επιπέδων	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	35-40
	Σου	1	Πολλαπλών επιπέδων	190°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	25-35
		2	Πολλαπλών επιπέδων	170°C		Ταψί ψησίματος	L3+L6	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολλαπλών επιπέδων	90°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	90-160
	Μακαρόν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	150°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	185°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολλαπλών επιπέδων	170°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	170°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	150°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	180°C		Ταψί ψησίματος	L3	20-25
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Y	Ταψιά ψησίματος	L2+L5	25-35
		3	Πολλαπλών επιπέδων	160°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	30-40
	Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	210°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	30-45
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	05	N	Μεταλλική σχάρα	L7	4-6
	Φοκάτσια	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L2/L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	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 ∅)	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L3	45-60
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C		Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L2+L5	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	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	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2/L3	15-20 18-25
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Y	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L2+L5	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2/L3	8-10 15-20
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Y	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	220°C 200°C	Y N	Μεταλλική σχάρα	L3	10-15
		2	Πολλαπλών επιπέδων	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-25
		3	Πολλαπλών επιπέδων	180°C		Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	25-35
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2 κιλά)	1	Ογκρατέν	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	40-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	Τηγάνισμα με αέρα	220°C	N	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	30-50
	Ψητή πάπια	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κόκορας	1	Ογκρατέν	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	20-40
	Ψητή γαλοπούλα	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Κρέατα και Πουλερικά	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	Πάνω-Κάτω θέρμανση	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	45-60
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	04	N	Μεταλλική σχάρα	L5	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Τηγάνισμα με αέρα	200°C	N	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	20-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος 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	Τηγάνισμα με αέρα	220°C	N	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	18-25
	Πατάτες ογκρατέν	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	15-25
	Ψητές πατάτες	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	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.

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.

- **6 επίπεδα**

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευά-σματα	Μικρά κέικ / Μάφιν	1	Άνω - κάτω θέρμανση πολυεπίπεδο	175°C 160°C		Ταψί ψησίματος	L3	20-30 30-40
		2	Πολλαπλών επιπέδων	150°C	Υ	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
		3	Πολλαπλών επιπέδων	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	170°C		Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	30-40
			Πολλαπλών επιπέδων	150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	40-50
		2	Πολλαπλών επιπέδων	150°C		Μεταλλικές σχάρες + Φόρμα για κέικ	L2+L5	50-60
	Μπισκότα/ Μπισκότα βουτύρου	1	Άνω - κάτω θέρμανση πολυεπίπεδο	150°C 150°C		Ταψί ψησίματος	L3	25-30 30-40
		2	Πολλαπλών επιπέδων	140°C	Υ	Ταψιά ψησίματος	L2+L5	35-45
		3	Πολλαπλών επιπέδων	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	35-40
	Σου	1	Πολλαπλών επιπέδων	190°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	25-35
		2	Πολλαπλών επιπέδων	170°C		Ταψί ψησίματος	L3+L6	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολλαπλών επιπέδων	90°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	90-160
	Μακαρόν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	150°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	185°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολλαπλών επιπέδων	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	180°C		Ταψί ψησίματος	L3	20-25
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Υ	Ταψιά ψησίματος	L2+L5	25-35
		3	Πολλαπλών επιπέδων	160°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	30-40
	Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	210°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	30-45
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	05	N	Μεταλλική σχάρα	L6	4-6
	Φοκάτσια	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L2/L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	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 ∅)	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	180°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L3	45-60
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C		Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L2+L5	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	180°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	180°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	45-55
	Ψητά ζυμαρικά	1	Ογκρατέν	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	20-30
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	250°C 300°C	Υ Ν	Ταψί ψησίματος	L2/L3	15-20 18-25
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Υ	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L2+L5	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	250°C 300°C	Υ Ν	Ταψί ψησίματος	L2/L3	8-10 15-20
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Υ	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	220°C 200°C	Υ Ν	Μεταλλική σχάρα	L3	10-15
		2	Πολλαπλών επιπέδων	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-25
		3	Πολλαπλών επιπέδων	180°C		Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	25-35
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2 κιλά)	1	Ογκρατέν	220°C	Υ	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	40-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	Τηγάνισμα με αέρα	220°C	Ν	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	30-50
	Ψητή πάπια	1	Ογκρατέν	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κόκορας	1	Ογκρατέν	220°C	Υ	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	20-40
	Ψητή γαλοπούλα	1	Ογκρατέν	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Κρέατα και Πουλερικά	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	Πάνω-Κάτω θέρμανση	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	45-60
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	04	N	Μεταλλική σχάρα	L4	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Τηγάνισμα με αέρα	200°C	N	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	20-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος 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	Τηγάνισμα με αέρα	220°C	N	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	18-25
	Πατάτες ογκρατέν	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	15-25
	Ψητές πατάτες	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	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.

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.

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 εμφανιστούν οι προεπιλεγμένες τιμές για τον χρόνο και τη θερμοκρασία· ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μπορεί να τροποποιηθεί πατώντας το ειδικά εικονίδια. Και οι δύο παράμετροι μπορούν να ρυθμιστούν εντός ενός περιορισμένου εύρους, όπως υποδεικνύεται στον παρακάτω πίνακα.

Κατά την περιήγηση στις λειτουργίες Everyday Cooking, το μενού κατηγορίας τροφίμων με ατμό μπορεί να ενεργοποιηθεί πατώντας το εικονίδιο Θερμοκρασίας μέχρι να εμφανιστεί το εικονίδιο Ατμού. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας πατώντας το κουμπί Έναρξης.

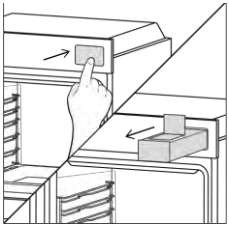
Σύμβολο	Περιγραφή	Προθέρμανση	Θέση ραφιού	Εύρος θερμοκρασίας (°C)	Εύρος χρόνου (λεπτά)	Θερμοκρασία αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει)	Περιγραφή
	Λευκό κρέας	ΟΧΙ	L3	180-200	40-80	70-85°C	Για πουλερικά και κομμάτια λευκού κρέατος
	Κόκκινο κρέας	ΟΧΙ	L3	180-200	20-80	58-65°C	Για μοσχάρι και κομμάτια κόκκινου κρέατος
	Ψάρι	ΟΧΙ	L3	160-180	15-45	55-65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά	ΟΧΙ	L3	180-200	30-80	70-90°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες
	Λευκό κρέας (ατμός)	ΟΧΙ	L3	160-220	40-90	70-85°C	Για πουλερικά και κομμάτια λευκού κρέατος
	Κόκκινο κρέας (ατμός)	ΟΧΙ	L3	180-220	20-100	58-65°C	Για μοσχάρι και κομμάτια κόκκινου κρέατος
	Ψάρια (ατμός)	ΟΧΙ	L3	150-180	15-60	55-65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά (ατμός)	ΟΧΙ	L3	150-200	30-90	70-90°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: εάν, μετά το σβήσιμο του φούρνου, υπάρχει ανάγκη να συνεχίσετε το μαγείρεμα, συνιστάται να αποφύγετε τη χρήση των προγραμμάτων Everyday Cooking και αντ' αυτών να επιλέγετε τις τυπικές λειτουργίες.

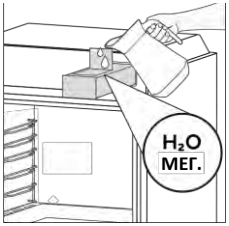
Πώς χρησιμοποιείται το δοχείο ατμού για προγράμματα μαγειρέματος στον ατμό

Μετά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος στον ατμό, εάν το δοχείο ατμού είναι άδειο, στην οθόνη θα εμφανιστεί για να σας ειδοποιήσει να το γεμίσετε με νερό. Προχωρήστε ως εξής:

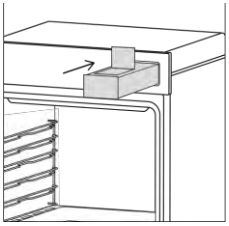
1. Πιέστε ελαφρά το δοχείο ατμού για να το ανοίξετε.



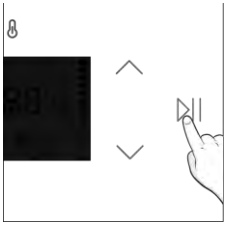
2. Προσθέστε πόσιμο νερό στο δοχείο ατμού με μια κανάτα ή απευθείας από τη βρύση. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη νερού που υποδεικνύεται στο εσωτερικό του δοχείου.



3. Ωθήστε το δοχείο ατμού για να το κλείσετε και κλείστε την πόρτα του φούρνου.



4. Πατήστε το κουμπί έναρξης για επιβεβαίωση και αφήστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει.



Σε περίπτωση που η ποσότητα νερού που προστέθηκε δεν είναι αρκετή για την εκτέλεση του προγράμματος μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί για να σας ειδοποιήσει να ξαναγεμίσετε το δοχείο.

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Ψητό βοδινό	500-800g	Κόκκινο κρέας (ατμός)	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Φιλέτο μοσχάρι	200g	Κόκκινο κρέας (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-25
Ρολό κιμά	1000-1500g	Κόκκινο κρέας (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Μοσχάρι Wellington	500g	Κόκκινο κρέας (ατμός)	210°C	Μεταλλική σχάρα	L3	50-80
Ψητό χοιρινό	800-1000g	Λευκό κρέας (ατμός)	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-70
Χοιρινά παϊδάκια	1000-1200g	Λευκό κρέας (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	80-100
Αρνίσια παϊδάκια καρέ	800-1000g	Λευκό κρέας (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	60-80
Αρνίσιο μπούτι	1500-2000g	Λευκό κρέας (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	80-100
Φιλέτα σολομού	200-600g	Ψάρια (ατμός)	170°C	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
Μπριζόλες τόνου	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρια (ατμός)	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	15-20
Μπριζόλες ξιφία	700g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρια (ατμός)	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Φιλέτο μπακαλιάρου	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρια (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Τσιπούρα, ολόκληρη	1	Ψάρια (ατμός)	170°C	Ταψί ψησίματος	L3	35-45
Τσιπούρα, φιλέτο	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρια (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Λαβράκι φιλέτο	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρια (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Σουβλάκια ψαριών	8 τεμάχια	Ψάρια (ατμός)	150°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-30
Γεμιστό καλαμάρι	4 τεμάχια	Ψάρια (ατμός)	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	25-40
Μαραθόριζα	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Ανάμικτα λαχανικά	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Κουνουπίδια	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	150°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Κολοκύθες, σε κύβους	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	160°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Γεμιστές πιπεριές	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	70-80
Γεμιστά κολοκυθάκια	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-45
Στικς καρότου	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	35-40
Μπρόκολο	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	30-40
Ρατατούιγ	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Φλαν λαχανικών	6 κεραμικά φορμάκια	Λαχανικά (ατμός)	180°C	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	25-35

6. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

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: λειτουργίες καθαρισμού

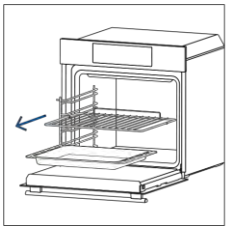
Πυρολυτικός καθαρισμός (*ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)
Η διαδικασία αυτή βασίζεται στην ομώνυμη χημική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την αποσύνθεση σύνθετων ουσιών μέσω της εφαρμογής θερμικής επεξεργασίας.

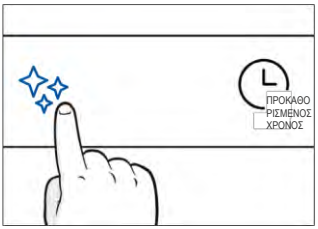
Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.
Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, τα υπολείμματα τροφίμων θα αφήσουν μια λευκή επίστρωση στις επιφάνειες σμάλτου.
Για να αφαιρέσετε αυτά τα σωματίδια, σκουπίστε με ένα πανί εμποτισμένο σε ζεστό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

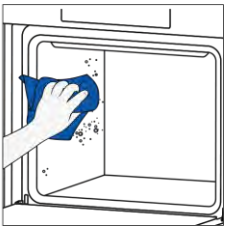
Πώς λειτουργεί:

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.





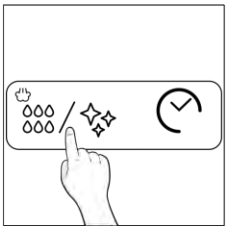
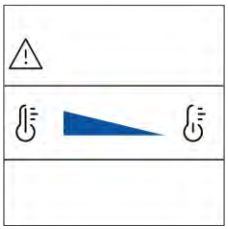
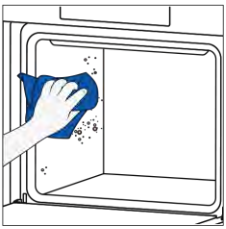


H_2O Steam

Η λειτουργία καθαρισμού H_2O Steam 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 νερό στο δοχείο ατμού μέχρι να φτάσετε στη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στο δοχείο.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα καθαρισμού H_2O Steam. 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.

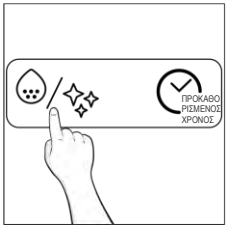
ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΑΤΜΟ

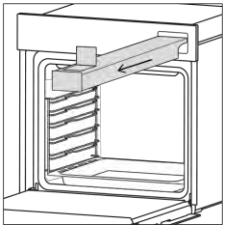
Αφαλάτωση

Αυτή η λειτουργία προτείνεται μετά από 25 κύκλους και θα είναι υποχρεωτική μετά από 40 κύκλους. Ο φούρνος θα εμφανίσει ⚠ στο τέλος κάθε κύκλου ατμού, ξεκινώντας από τον 25ο, εάν οι χρήστες δεν έχουν πραγματοποιήσει ακόμα αφαλάτωση. Μετά από 40 κύκλους ατμού, κανένα από τα προγράμματα μαγειρέματος με ατμό δεν θα ξεκινήσει πριν οι χρήστες εκτελέσουν το πρόγραμμα αφαλάτωσης. Χωρίζεται σε τρία βήματα:

Βήμα 1 (Αφαίρεση του υπόλοιπου νερού από τον ατμομάγειρα):

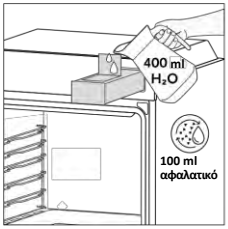
i. Επιλέξτε τη λειτουργία αφαλάτωσης και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης.
ii. Όταν ο βομβητής ηχήσει για να προχωρήσετε στο δεύτερο βήμα, αφαιρέστε το δοχείο νερού.

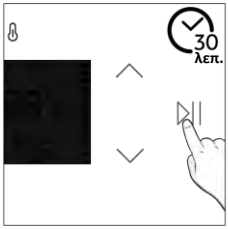


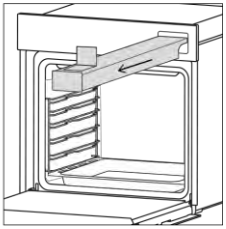


Βήμα 2 (Αφαλάτωση):

i. Προσθέστε 400 ml νερού από τη βρύση και 100 ml αφαλατικού μέσα στο δοχείο ατμού. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης.
ii. Αυτό το βήμα θα διαρκέσει 30 λεπτά, μετά από αυτό, για να προχωρήσετε στο τρίτο στάδιο, πρέπει να αφαιρεθεί ξανά το δοχείο ατμού.

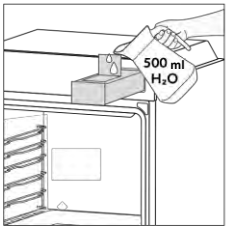


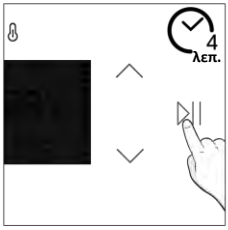




Βήμα 3 (Ξέβγαλμα):

i. Προσθέστε 500 ml νερού από τη βρύση μέσα στο δοχείο ατμού. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης.
ii. Αυτό το βήμα θα διαρκέσει 4 λεπτά· στο τέλος της διαδικασίας ηχεί ο βομβητής





Αποχέτευση

Μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος στον ατμό, το νερό που απομένει στον ατμομάγειρα θα αποχετεύεται αυτόματα επιστρέφοντας στο δοχείο ατμού.

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, στην οθόνη θα εμφανιστεί .

Σε περίπτωση που το δοχείο ατμού είναι ήδη γεμάτο, στην οθόνη θα εμφανιστεί για να σας ειδοποιήσει να αδειάσετε το δοχείο δεξαμενή ώστε να ξεκινήσει η διαδικασία αποχέτευσης.

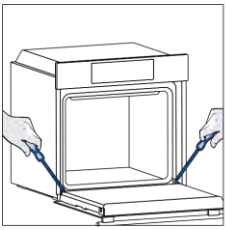
Καταλυτικός καθαρισμός (διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

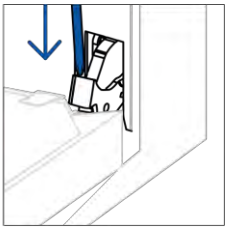
Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.
Μέσω μιας καταλυτικής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

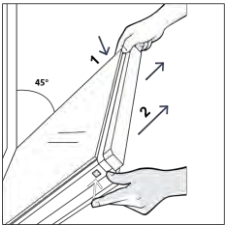
6.2.2. ΈΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

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

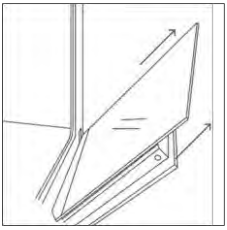




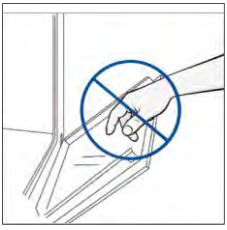
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



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).

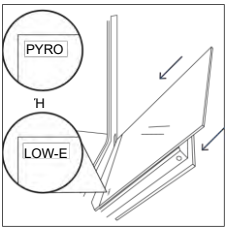


4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.

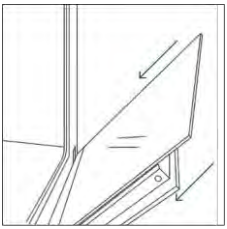


5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.

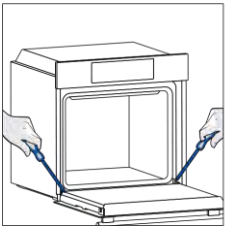
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας η ετικέτα “Low-E/PYRO” να διαβάζεται σωστά και να βρίσκεται στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον αριστερό μεντεσέ. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.



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.



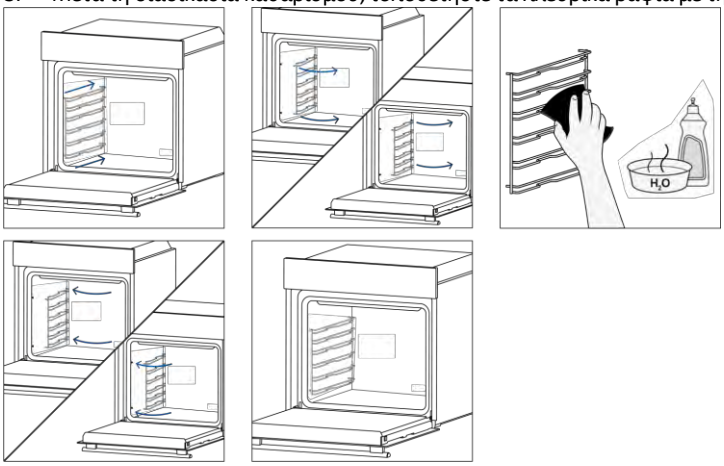
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΠΛΕΥΡΙΚΏΝ ΡΑΦΙΏΝ:

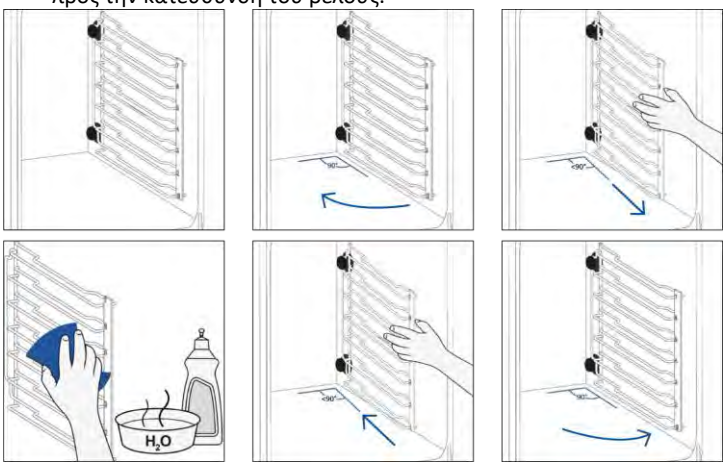
– **Μοντέλο 6 επιπέδων**

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.



– **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.



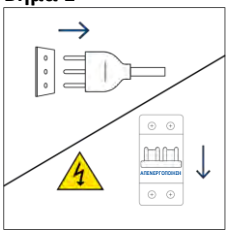
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΆΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

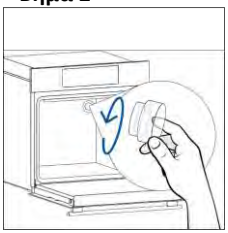
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

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.

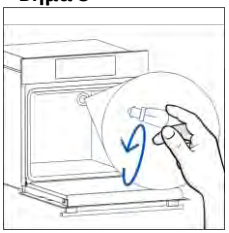
Βήμα 1



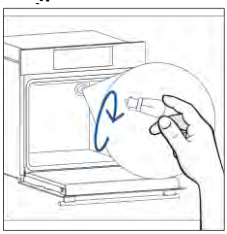
Βήμα 2



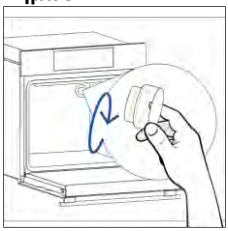
Βήμα 3



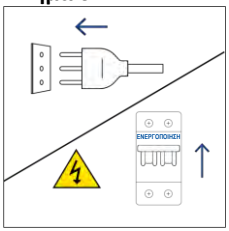
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6

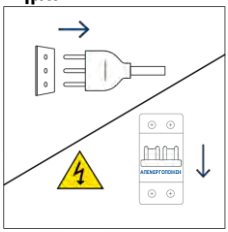


Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

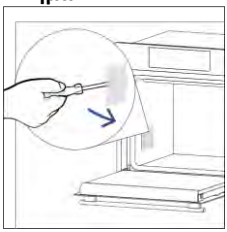
Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:

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.

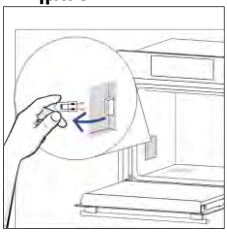
Βήμα 1



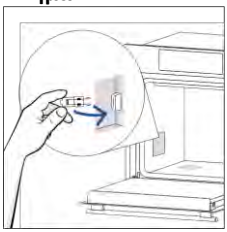
Βήμα 2



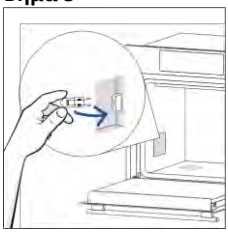
Βήμα 3



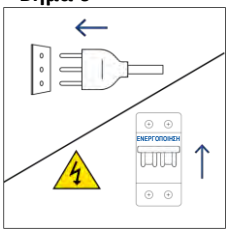
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6



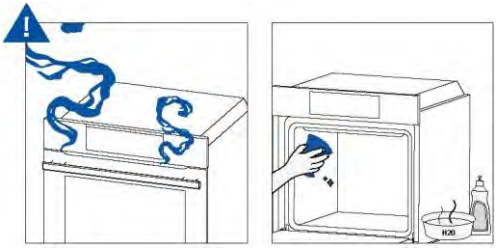
Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

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.

Λάθος

Καπνός



8. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ 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 επαναχρησιμοποιηθούν). 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.

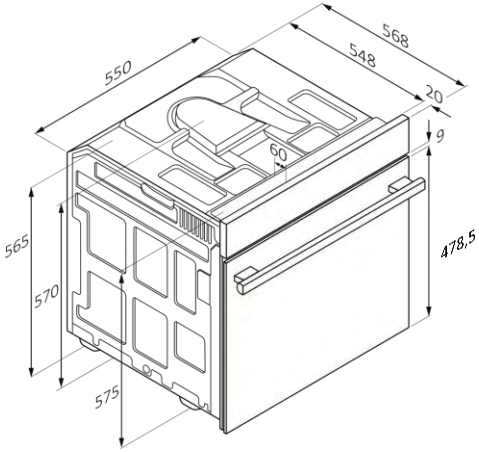
Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να παρέχονται υπηρεσίες αποκομιδής μεγάλων ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

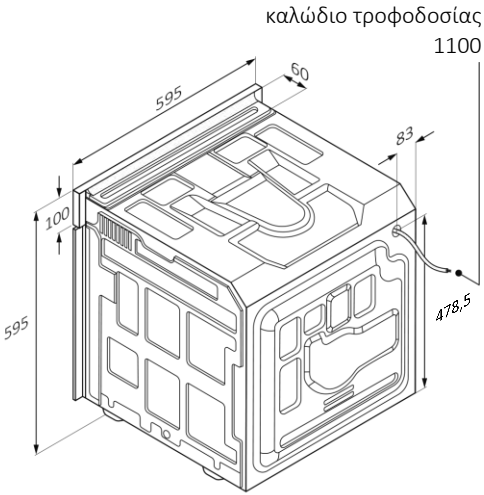
8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

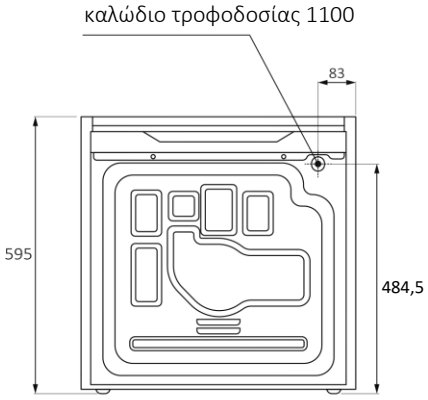
Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.

Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται 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.

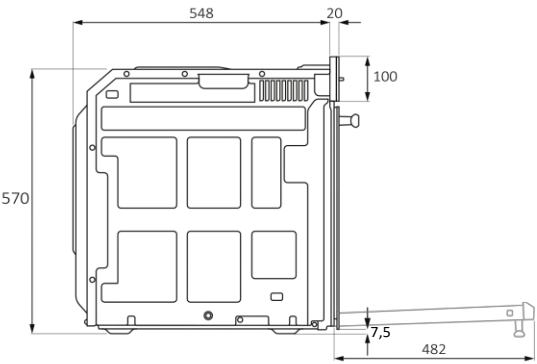
9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ





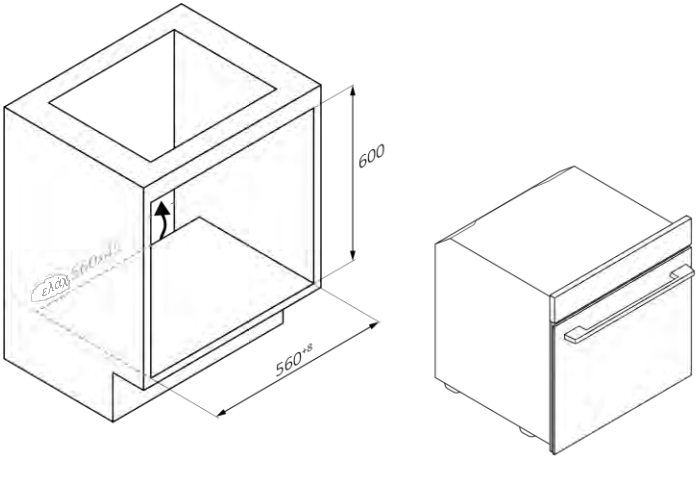


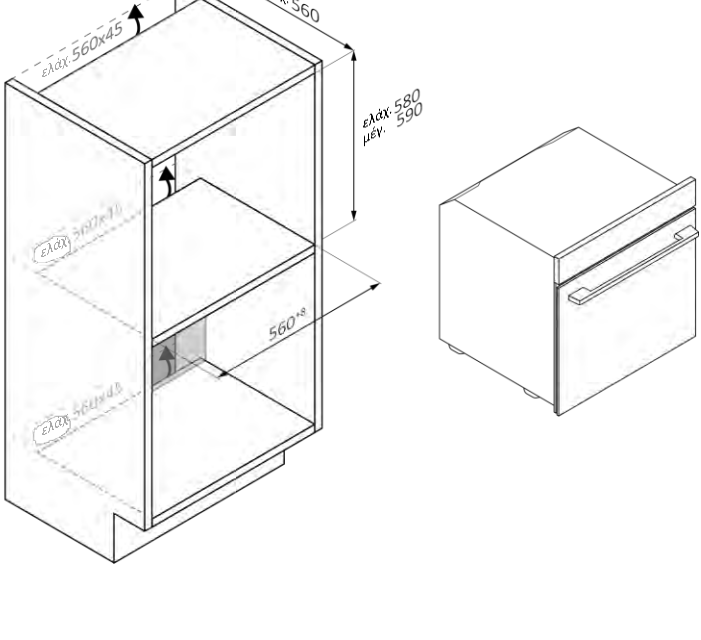
Οπίσθια όψη



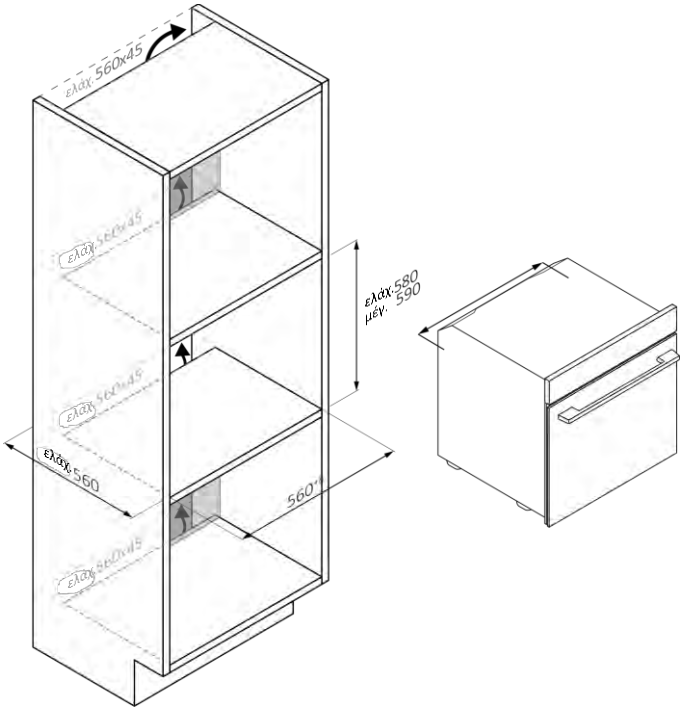
Πλευρική όψη

mm

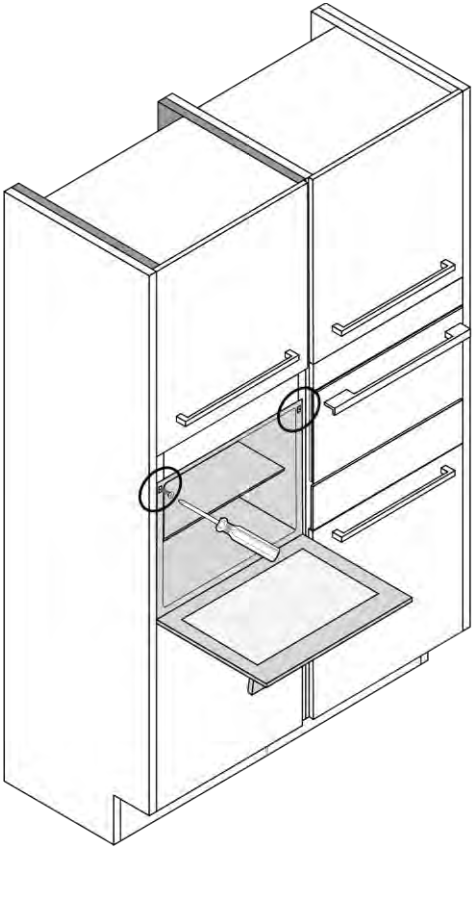

600
560+s
ελάχ. 560x45

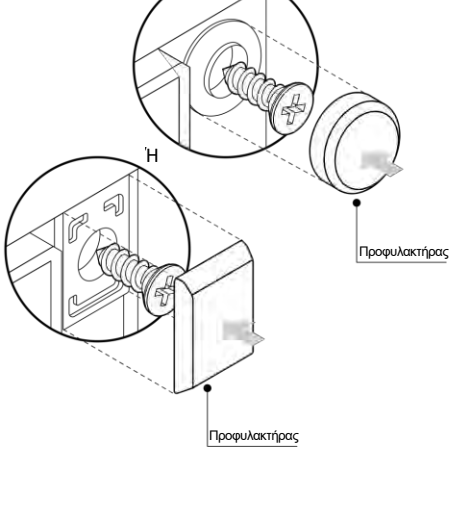

ελάχ. 560
ελάχ. 560x45
ελάχ. 580
μέν. 590
560+s

mm


ελάχ. 560x45
ελάχ. 560x45
ελάχ. 560x45
ελάχ. 560x45
ελάχ. 560
560*
ελάχ. 580
μέγ. 590

mm





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. Buiten de oven: Verwijderen en reinigen van de glazen deur
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. VEILIGHEIDSINFORMATIE

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Gebruik geen stoomreiniger voor reinigingswerkzaamheden.
- ⚠ **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.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de oven.

Gebruik volgens aangegeven 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 hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht.
- Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenholte, 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 om oververhitting te voorkomen.
- 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 ovendeur niet 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.
- 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 aardkabel 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 ze 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 niet aanbevolen;
  - 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 Airfryer-plaat of het rooster op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortere gedeelte van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het rooster 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 ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Wacht om dit effect te verminderen 10–15 minuten na het inschakelen voordat u voedsel in de oven te zet. 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 storing 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 holte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en bakplaten, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale houders.

WAARSCHUWINGEN (*VOOR PYRO-OVENS)

- Schoonmaken waar veel gemorst is, alvorens te reinigen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voordat u de automatische reinigingscyclus begint:
  - Reinig de ovendeur.
  - Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met behulp van 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 een kookplaat boven de oven is aangebracht, mag deze nooit worden gebruikt terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.

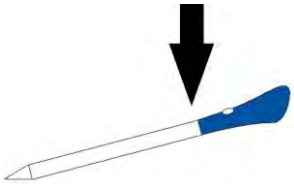
WAARSCHUWINGEN (*VOOR STEAM PLUS)

- Wanneer het stoomreservoir wordt gevuld, mag het waterniveau het op het reservoir aangegeven maximumniveau niet overschrijden.
- Gebruik alleen drinkwater om het reservoir mee te vullen.
- Voordat u een pyrolyse-reinigingsfunctie start, moet het stoomreservoir worden verwijderd. Installeer nooit het stoomreservoir tijdens een pyrolyse-reinigingsfunctie.

WAARSCHUWINGEN voor de DRAADLOZE TEMPERATUURSONDE

- Dit product is exclusief voor oventoepassingen. Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.
- RAAK de Preci Probe NIET AAN MET BLOTE HANDEN VLAK NA EEN BEREIDING. Draag altijd ovenhandschoenen om de Preci Probe uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.
- Om de temperatuursonde correct te gebruiken, is het essentieel om de metalen staaf van de sonde tijdens de bereiding volledig in het voedsel te steken tot deze het zwartgekleurde keramische gedeelte bereikt dat zich bij de punt van de sonde bevindt.

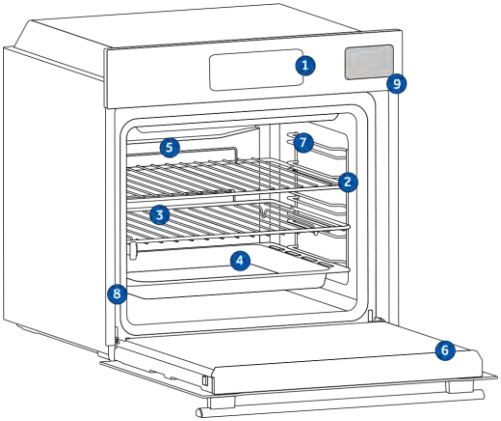
Plaats de Preci Probe
tot hier in het voedsel



- Stel het metalen gedeelte van de Preci Probe niet rechtstreeks bloot aan de warmte die door de oven wordt gegenereerd.
- Gebruik de Preci Probe niet in een ander apparaat dan de ingebouwde oven.
- Gebruik de Preci Probe niet in een magnetron.
- De Preci Probe kan worden gereinigd en gewassen, maar mag niet lang in water ondergedompeld blijven.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.
- De leverancier is niet aansprakelijk voor schade aan de Preci Probe door een verkeerd gebruik van het apparaat.
- Reinig de Preci Probe voor het gebruik.
- De sonde kan werken in het volgende temperatuurbereik: 10°C tot een interne maximumtemperatuur van 100°C van het metalen gedeelte. Het keramische gedeelte kan 350°C bereiken.
- Als de Preci Probe-temperatuur hoger wordt dan 100°C, stopt de bereiding en moet de Preci Probe zo snel mogelijk uit de oven worden verwijderd, met handschoenen aan, om schade aan de sonde te voorkomen.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

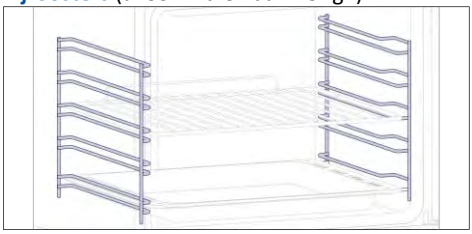


1. **Bedieningspaneel**
2. **Plaatpositienummers**
3. **Roosters**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatorkap**
6. **Ovendeur**
7. **Zijroosters** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenholte)
8. **Serienummer en QR-code**
9. **Installatie stoomreservoir**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

2.2. ACCESSOIRES

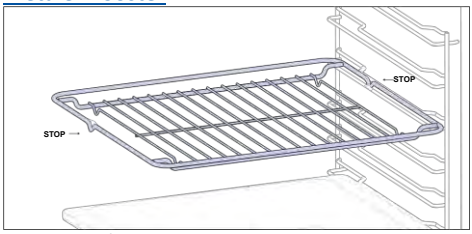
Zijroosters (alleen indien aanwezig*)



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

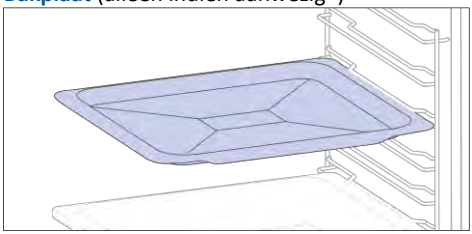
OPMERKING: 6 of 7 niveaus, afhankelijk van het model.

Metalen rooster



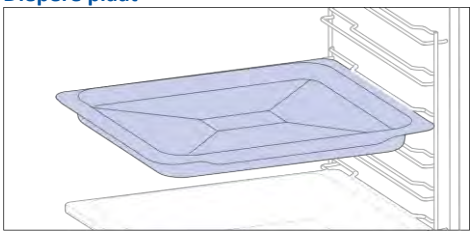
Een metalen rooster in een oven is een verwijderbare, verstelbare plank die kookgerei ondersteunt, voor een gelijkmatige garing zorgt en schoonmaken gemakkelijk maakt. Het kan worden gebruikt om borden en pannen op verschillende hoogtes te zetten voor verschillende bereidingsbehoeften.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



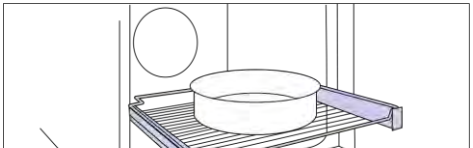
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een rooster plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Diepere plaat



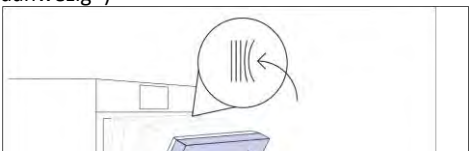
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of braadgerechten. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig*)



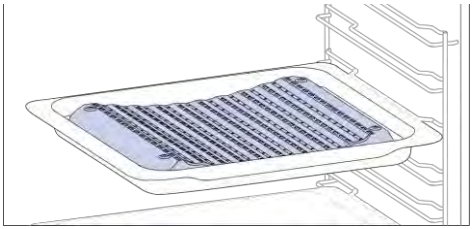
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

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



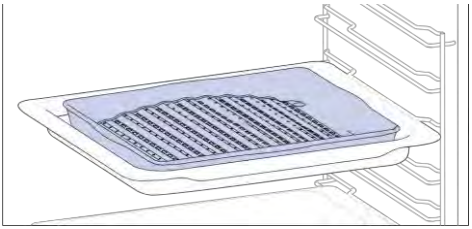
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

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



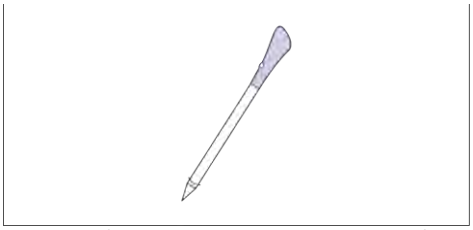
De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

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



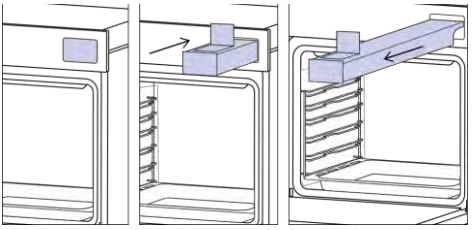
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

Preci Probe (alleen indien aanwezig*)



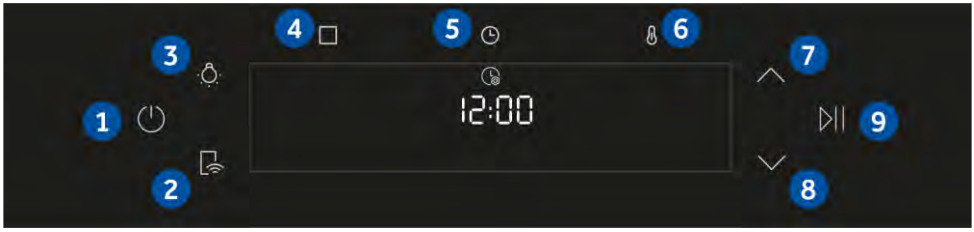
Deze sonde is een temperatuursensor die in het voedsel wordt gestoken en via bluetooth verbonden is met de oven, zodat de binnen-temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding kan worden gecontroleerd. Hij wordt voornamelijk gebruikt voor vis en vlees.

Stoomreservoir



Het stoomreservoir is een lade die kan worden gevuld met het water dat nodig is voor kook- en reinigingsprogramma's met stoom.

2.3. BEDIENINGSPANEEL



Functies en de functievolgorde kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het model.

1. Aan/uit
2. Bediening op afstand
3. Verlichting
4. Functies
5. Tijd
6. Temperatuur

7/8. Navigatietoetsen

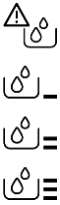
9. Start/Pauze

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het bedieningspaneel heeft de volgende hoofdfuncties:

Symbool	Functie	Beschrijving
	Aan/uit	Indrukken om de oven aan/uit te zetten.
	Bediening op afstand AAN/UIT	Druk op de toets om bediening op afstand activeren, nadat u de oven hebt gekoppeld met de hOn-app (via de applicatie).
	Licht	Indrukken om de ovenlamp in de ovenholte aan/uit te zetten
	Functies	Druk één keer om naar de handmatige functies te gaan, twee keer voor de Everyday Cooking, drie keer voor het menu Reinigen en vier keer voor het menu Wifi.
	Tijd	Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller (beschikbaar in stand-bymodus) en driemaal voor uitgestelde start. In de stand-bymodus zijn de kookwekker en, door 3 sec. op de toets te drukken, de tijd beschikbaar.
	Temperatuur	Druk eenmaal om de temperatuur van de ovenholte te controleren en tweemaal om de optie snel voor-verwarmen te activeren (alleen beschikbaar tijdens de voorverwarmingsfase van de oven).
	Navigatietoetsen	Druk op de navigatietoetsen om te bladeren tussen functies en de parameters aan te passen.
	Start/Pauze	Druk om de bereiding te starten/pauzeren of om de functies te bevestigen.

DISPLAYFEEDBACK (alleen zichtbaar wanneer actief)

Symbool	Feedback	Beschrijving
	Reservoir ontbreekt	Het pictogram verschijnt wanneer het stoomreservoir ontbreekt.
	Vul de tank	Het pictogram verschijnt wanneer er water moet worden toegevoegd aan het stoomreservoir.
	Afvoeren in uitvoering	Het pictogram verschijnt tijdens het afvoerproces.
	Tank leeg	Het pictogram verschijnt als er geen water in het stoomreservoir zit.
	Leeg het reservoir	Het pictogram verschijnt om de gebruiker te vragen het stoomreservoir te legen.
	**Terugkoppeling waterniveau**	De balken naast het pictogram geven de hoeveelheid water aan die beschikbaar is in het stoomreservoir.

2.4. CONNECTIVITEIT

Draadloze parameters

Technologie	Wifi	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

Preci Probe model et180 draadloze parameters

Technologie	Bluetooth
Standaard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2400–2480
Maximaal vermogen [mW]	2,5 - (4 dBm)

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

Een draadloze netwerkpoort activeren:

De wifimodule wordt ingeschakeld zodra de gebruiker op de aan-toets drukt.

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

De wifimodule wordt uitgeschakeld zodra de gebruiker op de uit-toets drukt. De wifi kan ook worden uitgeschakeld als de oven aan staat door ‘off’ (uit) te selecteren bij het wifi-instellingenmenu.

Candy Hoover Group Srl verklaart dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de desbetreffende wettelijke voorschriften voor de VK-markt. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candy-group.com.

INTERACTIE MET DE APP

Uw apparaat kan worden verbonden met uw draadloze thuisnetwerk en op afstand worden bediend met de app. Verbind uw apparaat om ervoor te zorgen dat het up-to-date blijft met de nieuwste software en functies.

OPMERKING

- Zodra de oven is ingeschakeld, knippert het WIFI-pictogram gedurende 30 minuten. Tijdens deze periode is het mogelijk om het product te registreren.
- 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.

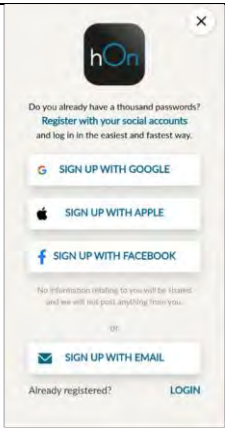
Downloaden op uw smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRATIE NIEUWE GEBRUIKER

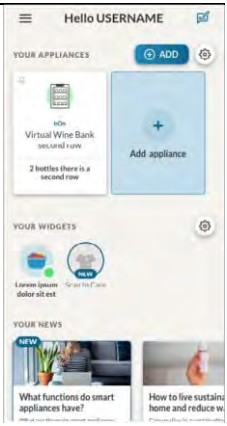
- Klik op ‘Registreren’.
- U kunt zich registreren via sociale accounts of u aanmelden met uw persoonlijke e-mail.



SNELLE KOPPELING

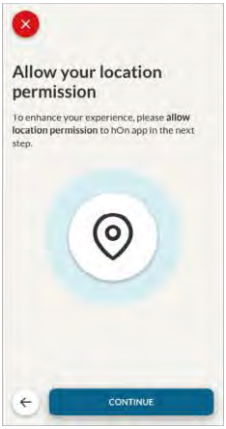
Stap 1

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



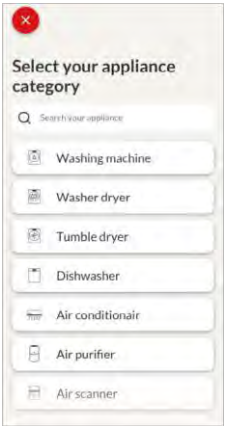
Stap 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



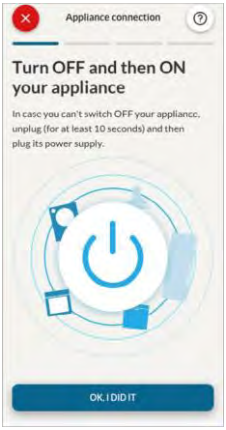
Stap 3

- Selecteer ‘Oven’ in de apparaatcategorie.



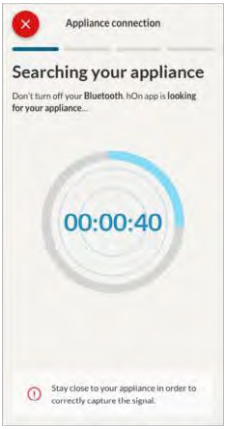
Stap 4

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



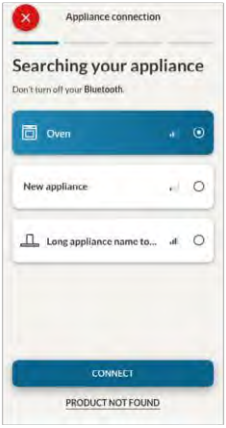
Stap 5

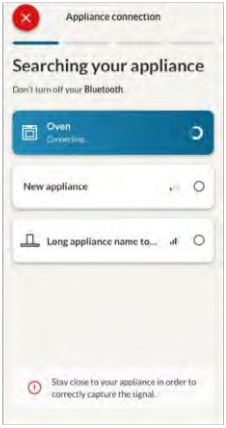
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



Stap 6.1–6.2

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





Stap 7

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

DE WIFI-INSTELLINGEN WIJZIGEN

Zodra het apparaat is verbonden, kan de gebruiker de wifi-instellingen wijzigen tussen:

- **WIFI ON (Aan): Het is alleen mogelijk de ovenstatus te bekijken via de app.**
- **WIFI hOn: De oven kan alleen met de app worden gebruikt.**
- **WIFI OFF (Uit): De oven is niet verbonden, maar nog steeds aangemeld en de netwerkgegevens zijn opgeslagen.**
- **WIFI RESET: De verbinding wordt gereset en een nieuwe aanmelding is mogelijk.**

1. Tik op ☐ en ga naar het WIFI-menu. Op het display verschijnt een ‘On’ (Aan).
2. Op het display verschijnt een ‘On’ (Aan).
3. Gebruik de pijltjes tot ‘Off’ (Uit) of de reset-instelling ‘rSt’ wordt weergegeven.

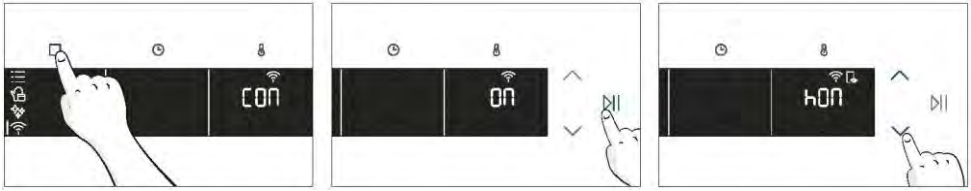
BEDIENING OP AFSTAND

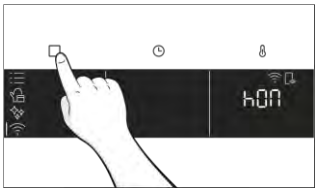
De bediening op afstand biedt talloze voordelen voor gebruikers en verbetert het gemak, de efficiëntie en de algehele kookervaring, doordat het product direct vanaf het apparaat en de hOn-app kan worden bediend.
Deze functie maakt het mogelijk om via uw apparaat te genieten van verschillende functies, zoals: onmiddellijke of geplande start van recepten of bereidingsprogramma's die al beschikbaar zijn in de app; realtime controle van de voortgang van uw recepten; aanpassing van de gebruikte bereidingsparameters; controle van het bereidingsproces met behulp van de sonde; beheer van opgeslagen recepten met behulp van de ‘Jolly-functie’ op het product (zie betreffende paragraaf). Bovendien is het mogelijk om meldingen te ontvangen zodra programma's of recepten zijn voltooid. De bediening op afstand kan alleen worden geactiveerd wanneer het product verbonden is.

OPMERKING: Dit is beschikbaar voor alle bereidingsfuncties op het product, behalve voor de programma's Gratineren, Grill en Supergrill.

De bediening op afstand activeren:

1. Tik op ☐ om de WIFI-modus te selecteren.
2. Op het display verschijnt ‘connect’ (verbinden). Tik op ⏯. ‘On’ (Aan) gaat knipperen.
3. Tik op ⌄ om de modus ‘hOn’ te selecteren en tik op ⏯ om bediening op afstand te activeren.
4. Druk op ☐ om de modus ‘hOn’ te verlaten.
5. Ga naar de app, selecteer een programma en laat het koken beginnen. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters via zowel het product als de app te bedienen en te wijzigen.



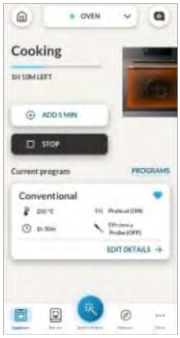


Het is ook mogelijk om de bediening op afstand tijdens het bereidingsproces te activeren door op de betreffende toets te drukken

Bediening op afstand stoppen:
Terwijl het bereidingsprogramma bezig is, kan het direct vanaf het product zelf worden gestopt door op de overeenkomende toets voor de bediening op afstand op uw apparaat te drukken.

U kunt het bereidingsprogramma ook op afstand stoppen met de app door op de 'STOP'-knop op het display te klikken. De oven stopt automatisch met de bereiding.

OPMERKING: Als de gebruiker het bereidingsproces vanaf de oven stopt, wordt tegelijkertijd het gestopte bereidingsproces weergegeven in de app.



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 lamptoets, 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 ECOFUNCTIE blijft de verlichting uit.

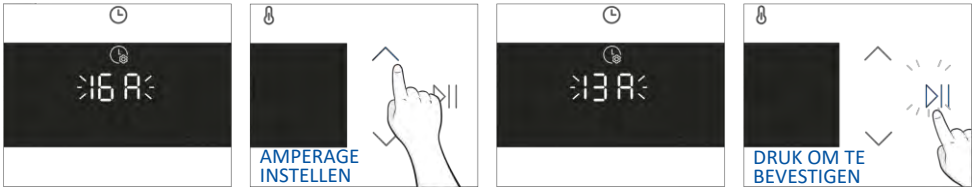
(*Alleen bij pyro-ovens)

3.2. EERSTE GEBRUIK

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, moet eerst de tijd worden ingesteld, worden gekozen tussen 13 ampère of 16 ampère en het geluidsniveau worden geselecteerd.

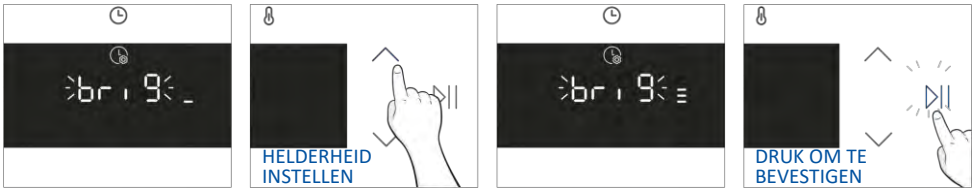
- **DE TIJD INSTELLEN:** Op het display knippert de vooraf ingestelde tijd '12:00'. Om te wijzigen, houdt u ⏻ ingedrukt en gebruikt u de pijltjes om het huidige uur in te stellen. Druk op 🕒 om het uur te bevestigen. Volg dezelfde procedure om de minuten in te stellen. Druk op ⏯ om te bevestigen.

- **AMPERAGE:** Standaard is de oven ingesteld om te werken met een hoger vermogen, geschikt voor huishoudens met meer dan 3 kW (16 A). Als uw huis een lager vermogen heeft, kunt u deze instelling met ⏯ wijzigen naar 13 A. Deze instelling beïnvloedt hoe snel de oven opwarmt. Door de hogere optie te kiezen (16 A) warmt de oven sneller op (omdat de energieabsorptie wordt verhoogd). Op het display staan twee keuzes: 13 A en 16 A. Selecteer de gewenste stroomsterkte met behulp van de pijltjes. Druk op ⏯ om te bevestigen.

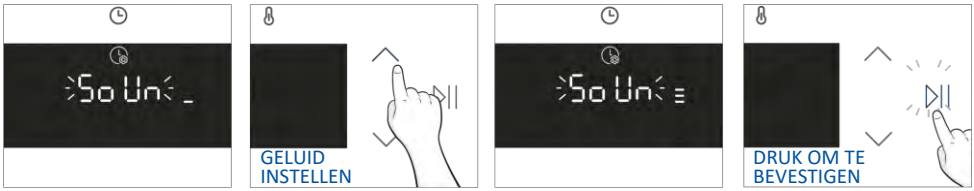


ⓘ **OPMERKING:** De optie om de amperage (stroomsterkte) in te stellen is alleen beschikbaar tijdens de eerste installatie. Om de ingestelde stroomsterkte te wijzigen, raadpleegt u de instructies voor na de installatie.

- **HELDERHEID:** Op het display verschijnt 'bri9' (*brightness*, helderheid). De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen worden aangepast met de pijlen. Druk op ⏯ om te bevestigen.

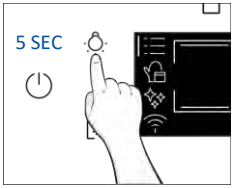


- **GELUID:** Op het display verschijnt 'SoUn' (*sound*, geluid). De getallen geven het intensiteitsniveau van het geluid aan en kunnen worden aangepast met de pijlen. Druk op ⏯ om te bevestigen.



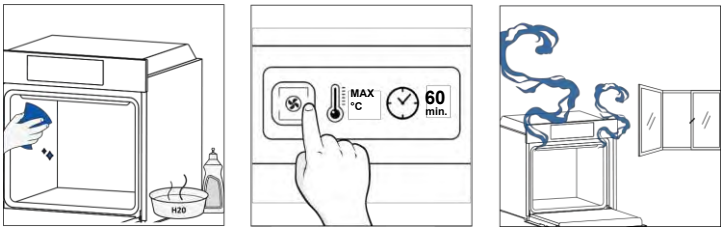
- **INSTRUCTIE VOOR NA DE INSTALLATIE**

Het is mogelijk om terug te gaan naar de begininstellingen door de lamptoets 5 sec. ingedrukt te houden.



3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwheid verwijderd.

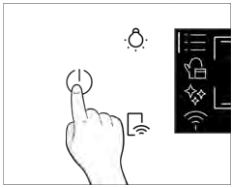


4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

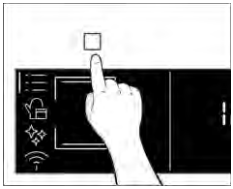
DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Houd ⏻ ingedrukt om de oven aan/uit te zetten.



FUNCTIEMENU

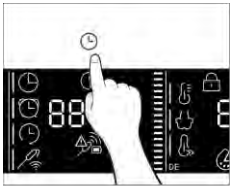
Open het functiemenu door op ☐ te drukken.
Tik zo vaak als nodig is op om de naar de volgende instellingen te gaan:



Symbool	Functie	Beschrijving
	BELANGRIJKSTE FUNCTIES	Met deze functie kan het gewenste bereidingsprogramma worden geselecteerd met behulp van de pijlen. Tik op ◷ en 🌡 om de tijd en temperatuur in te stellen. Druk op ⏯ om de functie te starten. Druk nogmaals om het programma te pauzeren.
	VOEDSELCATEGORIEËN	In dit menu heeft u met de pijlen toegang tot 4 voedselbereidings-categorieën die al in de oven zijn geïntegreerd. Het display toont de standaardtijd en -temperatuur.
	WIFI	In deze modus kunt u de oven verbinden met een netwerk en hem aanmelden via de hOn-app.
	REINIGINGSFUNCTIES	Met deze functie kunt u een reinigings-systeem kiezen dat beschikbaar is op uw oven.

TIJDMENU

Nadat u het bereidingsprogramma hebt geselecteerd, opent u het menu Tijd door op ◷ te drukken. Tik zo vaak als nodig is op ◷ om de naar de volgende instellingen te gaan:



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

Symbool	Functie	Beschrijving
	a) BEREIDINGSTIJD	Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld. Druk op ◷ om het menu Tijd te openen. Tik zo vaak als nodig op ◷ om de functie 'Bereidingstijd' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op ⏯ om te bevestigen. Het aftellen begint aan het einde van het voorverwarmen (indien aanwezig). Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door op ◷ te drukken en de pijltjes te gebruiken. Als de duur is verstreken, verschijnt 'End' (Einde) op het display en stopt de bereiding.
	b) MINUTENTELLER	Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken. Druk op ◷ om het menu Tijd te openen. Tik zo vaak als nodig op ◷ om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op ⏯ om te bevestigen. Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door op ◷ te drukken en de pijltjes te gebruiken. Druk vervolgens op ⏯ om de bereiding opnieuw te starten. Als de tijdsduur is verstreken, gaat de bereiding door tot deze handmatig wordt onderbroken. Deze functie kan ook worden ingesteld als de oven in stand-by staat door op ◷ te drukken. Indien geactiveerd, werkt de minutenteller onafhankelijk van de bereidingsfuncties van de oven.
	c) UITGESTELDE START	Hiermee kan de starttijd van de bereiding worden gekozen. Druk op ◷ om het menu Tijd te openen. Tik zo vaak als nodig op ◷om de functie 'Uitgestelde start' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op ⏯ om te bevestigen. OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingsduur en is niet beschikbaar met de grillfuncties.

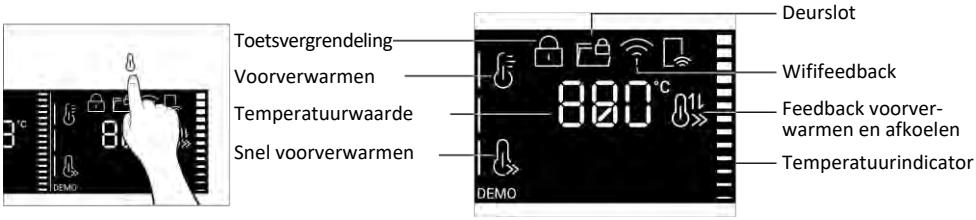
a. BEREIDINGSTIJD

b. MINUTENTELLER

c. UITGESTELDE START

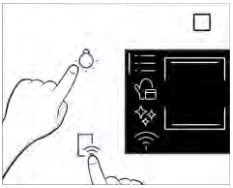
MENU TEMPERATUUR

Nadat u het bereidingsprogramma hebt gekozen, ga u naar het menu Temperatuur door op 🌡 te drukken. Tik zo vaak als nodig is op 🌡 om de naar de volgende instellingen te gaan:



Symbool	Functie	Beschrijving
🌡	TEMPERATUUR	Druk op 🌡 om de temperatuur in te stellen en gebruik de pijlen om de waarde te regelen.
🌡»	SNEL VOORVERWARMEN	Druk twee keer op 🌡 om de snelle temperatuur in te stellen.

EXTRA FUNCTIE

Symbool	Functie	Beschrijving
💡 📶	KINDERSLOT	 Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Om hem te activeren, drukt u 3 seconden lang tegelijkertijd op de toetsen voor verlichting en bediening op afstand. Een pictogram met een hangslot verschijnt op de gebruikersinterface. In deze toestand is de gebruikersinterface van de oven vergrendeld en kunnen de instellingen niet worden gewijzigd. Om het kinderslot uit te schakelen, drukt u nogmaals 3 seconden op de toetsen voor verlichting en bediening op afstand (het pictogram met de sleutel verdwijnt).

4.2. BEREIDINGSFUNCTIES

OPTIE VOOR SNEL VOORVERWARMEN

Om de voorverwarmingsfase te versnellen, kan de optie snel voorverwarmen worden geselecteerd door gedurende 3 sec. op het temperatuurpictogram te drukken nadat het bereidingsprogramma en de temperatuur zijn geselecteerd. Deze optie activeert een combinatie van ventilator en verwarmingselementen, ongeacht de gekozen bereidingsfunctie.
Om energie te besparen, wordt de lamp bij snel voorverwarmen uitgeschakeld totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

OPMERKING: Bij functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires tijdens deze fase worden verwijderd. Volg de instructies in de onderstaande tabel voor het voorverwarmen. 'JA/SNEL VOORVERWARMEN' betekent dat voorverwarming vereist is en dat de optie snel voorverwarmen beschikbaar is; 'NEE' betekent dat voorverwarming niet beschikbaar is en dat voedsel in de koude oven geplaatst moet worden.

Symbool	Functie	Standaard-temp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	PRECI PROBE beschik-baar	Suggesties
	*Conventioneel	200°C 30–250°C	L2/L3	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, op één niveau.
	Hetelucht + ventilator	175°C 50–250°C	L2/L3	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Braadgerechten, ovenschotels, groenten of taarten met vochtige vullingen.
	Multilevel	160°C 50–250°C	L3 (één plaat) L3+L6 (twee platen) L2+L4+L6 (drie platen)	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Taarten/ cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.
	Bodemver-warming	170°C 50–230°C	L1/L2	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Stoofschotels en Gentle Cooking op één niveau.
	Onderwarmte + ventilator	170°C 50–230°C	L2/L3	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Hartige taarten of voedsel met vloeibare toppings op één niveau.
	Grill	L5 L1–L5	L6/L7	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Kleine hoeveelheden worst of biefstuk. Gebruiken met de deur dicht.
	**Supergrill	L5 L1–L5	L7 voor dun voedsel, L5 voor dikker voedsel.	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.

Symbool	Functie	Standaard-temp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	PRECI PROBE beschik-baar	Suggesties
	**Gratineren	200°C 150–250°C	L4/L5	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadgerechten) of gegratineerd voedsel. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.
	Multilevel +	200°C 150–250°C	L1+L2+L3+L6	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Volledig menu koken zonder geurvermenging. Voedingsmiddelen hoeven niet na dezelfde bereidings-duur te worden verwijderd.
	Pizza	300°C 200–300°C	L2/L3	NEE	NEE	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's zonder de oven voor te verwarmen. Gebruik lagere tempe-raturen voor diepvries-producten en 300°C voor zelfgemaakte recepten
	*ECO	190°C 150–220°C	L3/L4	NEE	NEE	IDEAAL VOOR: Bereiding van vlees, vis of groenten. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. Holtelamp is uitgeschakeld.
	Airfryer	200°C 150–250°C	L4	NEE	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvriesmaaltijden of gepaneerde voorgekookte voedingsmiddelen die meestal gefrituurd worden. Dankzij de speciale plaat** kan de hete lucht gelijkmatig stromen.
	Brood (stomen)	210°C 180–220°C	L2/L3	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Het bakken van brood.
	Jolly	-	-	-	-	Speciale functie

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

Symbool	Functie	Standaard-temp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	PRECI PROBE beschik-baar	Suggesties
	Wit vlees (stomen)	190°C 180–200°C	L3/L4	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Gevogelte en stukken wit vlees.
	Rood vlees (stomen)	190°C 180–200°C	L3/L4	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Rundvlees en stukken rood vlees.
	Vis (stomen)	170°C 160–180°C	L3/L4	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Hele vis en filets.
	Groente (stomen)	190°C 180–200°C	L3/L4	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Geroosterde groenten en aardappelen.

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

4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

Symbool	Functie	Standaard-temp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	Suggesties
♡	Jolly	-	-	-	Voeg aan de lijst met vooraf ingestelde functies uw favoriete functie toe die nog niet aanwezig is in uw oven. U kunt hem configureren via de hOn-app.

♡ Jolly-functie

Dankzij de Jolly-functie biedt dit product een volledig aanpasbare ervaring, zodat u uw persoonlijke recepten rechtstreeks op de oven kunt opslaan. U kunt deze recepten zo vaak als u wilt uitvoeren, zelfs zonder in te loggen op de app.

De Jolly-functie instellen:

Om de Jolly-functie op uw oven in te stellen, opent u het receptengedeelte van de app, selecteert u het recept dat u wilt gebruiken en klikt u op ‘Gebruik als Jolly-functie’.

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 toets '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 Jolly-functie 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 receptengedeelte van de app.

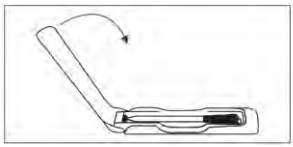
Door op de kaart van het recept te tikken dat is aangewezen als Jolly-functie, is het mogelijk om het te verwijderen door op de rode knop 'Verwijderen' te klikken.

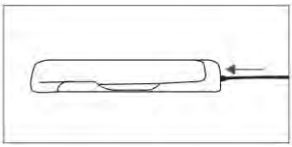
Een pop-up zal de bewerking bevestigen en uw bevestiging vragen. Als u doorgaat, wordt de Jolly-functie die is opgeslagen op de oven verwijderd en is deze niet langer beschikbaar in de app.

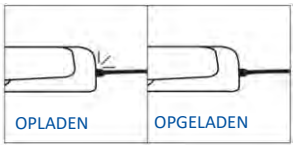
PRECI PROBE

Controleer voor het gebruik of de Preci Probe is opgeladen:

1. Plaat de Preci Probe in de oplader en sluit het deksel.
2. Sluit de oplader met de USB-kabel aan op een USB-voedingsbron, zoals een USB-adapter of een USB-contact van een pc/notebook. Het is mogelijk dat de oplader niet goed werkt met een powerbank vanwege de automatische uitschakelfunctie.
3. Het ledlampje van de oplader gaat branden en knippert tijdens het opladen. Het ledlampje gaat uit wanneer de Preci Probe volledig is opgeladen.

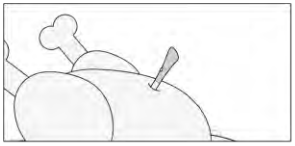


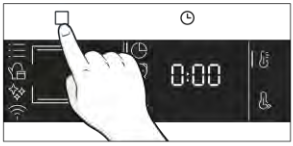


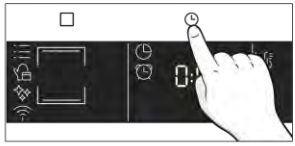


De Preci Probe verbinden en gebruiken:

1. Steek de sonde in het voedsel.
2. Tik op ☐ om de gewenste functie te selecteren en tik zo vaak als nodig op ◷ om het pictogram voor de te selecteren.
3. Na een tijdje herkent de oven de sondecode. Tik op ⏯ en gebruik de pijltjes om de doeltemperatuur in te stellen.
4. Tik op ⏯ om te bevestigen. Vanaf dat moment zal de oven de gegevens van de sonde gebruiken om de interne temperatuur van uw voedsel te controleren.
5. Zodra de gewenste interne temperatuur is bereikt, klinkt het alarm en gaat de oven uit. Haal de sonde voorzichtig uit het voedsel.

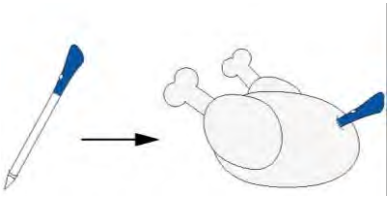






Kooktips

De sonde is uitgerust met één meetpunt. Steek hem volledig in het voedsel met de metalen punt in het midden van het voedsel. Plaats de punt zo dicht mogelijk bij het dikste (koudste) gedeelte van het voedsel om het bereidingsproces nauwkeurig te volgen.



De sonde kan worden gebruikt met handmatige functies (Conventioneel, Conventioneel + Ventilator, Grill, Supergrill, Gratineren en Multilevel), met VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN (vlees, vis en groenten) en met Gentle Cooking.

Voedselcategorie	Voorgestelde kerntemp. °C	Voorgestelde positionering
Rundergebraad	45°C	Diagonaal in het dikste gedeelte. Plaats bij cilindervormig voedsel (bijv. runderbraadstukken) de punt zo dicht mogelijk bij het geometrische middelpunt.
Geroosterd vlees	55°C/60°C/65°C	
Gevogelte	83–85°C	In het dikste gedeelte van de borst
Vis (heel/steaks)	65°C	Diagonaal in het dikste gedeelte
Brood/ovenschotels	90°C	Dicht bij het geometrische middelpunt van het voedsel

4.2.3. MEERSTAPPENFUNCTIE

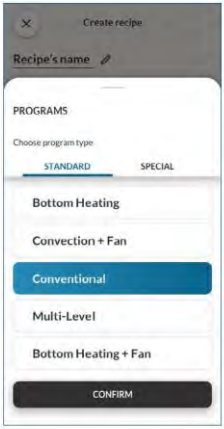
Met de meerstappenfunctie kunt u eerder ingestelde bereidingsparameters (temperatuur en tijd) behouden terwijl u tijdens de bereiding van functie verandert.

Recepten met meerdere stappen kunnen worden gemaakt in de hOn-app via de u-Create-functie en worden opgeslagen op de oven.

De gebruiker kan het meerstappenrecept opslaan als een Jolly-functie om het op te slaan op de oven, of opslaan op hOn om het op afstand te starten vanaf de app.

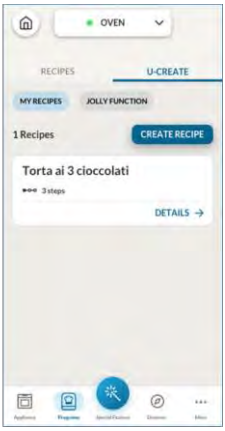
Stap 1. Druk in het U-Create-gedeelte van de app op ‘Recept maken’.

Stap 2. Bewerk de naam van het recept en kies de parameters voor de eerste stap van het recept.



Stap 3. Nadat u de eerste stap hebt aangepast, drukt u op ‘Stap toevoegen’ om een andere bereidingsfunctie aan het recept toe te voegen en de parameters ervan aan te passen.

Stap 4. Sla het recept op in de app om het op afstand te starten vanaf hOn, of sla het op als een ‘Jolly-functie’ om het direct op de oven te vinden.



5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

- **7 niveaus**

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookacces-soire	Plaat-positie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete gebak	Kleine cakes/ muffins	1	Conventioneel multilevel	175°C 160°C		Bakplaat	L3	20–30 30–40
		2	Multilevel	150°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L3+L6	30–40
		3	Multilevel	140°C		Bakplaten	L2+L4+L6	40–50
	Biscuitgebak (26 cm Ø)	1	Conventioneel	170°C		Metalen rooster + cakevorm	L2	30–40
			Multilevel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L3	40–50
		2	Multilevel	150°C		Metalen roosters + cakevorm	L3+L6	50–60
	Biscuits/ koekjes	1	Conventioneel multilevel	150°C 150°C		Bakplaat	L3	25–30 30–40
		2	Multilevel	140°C	Ja	Bakplaten	L3+L6	35–45
		3	Multilevel	140°C		Bakplaten	L2+L4+L6	35–40
	Chouquettes	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
	Diepvries-croissants	1	Conventioneel	180°C		Bakplaat	L3	20–25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaten	L2+L5	25–35
		3	Multilevel	160°C		Bakplaten	L2+L4+L6	30–40
	Strudel, diepvries	1	Conventioneel	210°C	Ja	Bakplaat	L3	30–45
Brood en platbrood	Geroosterd brood	1	Supergrill	05	Nee	Metalen rooster	L7	4–6
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L2/L3	25–35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	35–50

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookacces-soire	Plaat-positie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Hartige taarten en ovens-chotels	Hartige taarten/ quiches (26 cm ∅)	1	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L3	45–60
		2	Multilevel	180°C		Metalen rooster + quichevorm	L2+L5	50–70
	Kaas-soufflé	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	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Cannelloni, diepvries	1	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	45–55
	Gebakken pasta	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L4	20–30
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2/L3	15–20 18–25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	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	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30–40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Conventioneel Pizza	220°C 200°C	Ja Nee	Metalen rooster	L3	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	Gebraden hele kip (1–1,2 kg)	1	Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	40–60
	Kippendijen	1	Airfryer	220°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	30–50
	Geroosterde eend	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Haan	1	Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20–40
	Gebraden kalkoen	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Ribben (1000–1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–100

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookacces-soire	Plaat-positie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Vlees en gevogelte	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
	Gebraden kip met aardappelen	1	Gratineren	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	45–60
Vis en zeevruch-ten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	04	Nee	Metalen rooster	L5	15–30
	Diepvriesvis-sticks	1	Airfryer	200°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	20–25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	40–60
Groenten	Gegrati-neerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–90
	Diepvries-frietjes (300–500 g)	1	Airfryer	220°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	18–25
	Aardappel-gratin	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.

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.

- **6 niveaus**

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookacces-soire	Plaat-positie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete gebak	Kleine cakes/ muffins	1	Conventioneel multilevel	175°C 160°C		Bakplaat	L3	20–30 30–40
		2	Multilevel	150°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30–40
		3	Multilevel	140°C		Bakplaten	L2+L4+L6	40–50
	Biscuitgebak (26 cm Ø)	1	Conventioneel	170°C		Metalen rooster + cakevorm	L2	30–40
			Multilevel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L3	40–50
		2	Multilevel	150°C		Metalen roosters + cakevorm	L2+L5	50–60
	Biscuits/ koekjes	1	Conventioneel multilevel	150°C 150°C		Bakplaat	L3	25–30 30–40
		2	Multilevel	140°C	Ja	Bakplaten	L2+L5	35–45
		3	Multilevel	140°C		Bakplaten	L2+L4+L6	35–40
	Chouquettes	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
	Diepvries-croissants	1	Conventioneel	180°C		Bakplaat	L3	20–25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaten	L2+L5	25–35
		3	Multilevel	160°C		Bakplaten	L2+L4+L6	30–40
	Strudel, diepvries	1	Conventioneel	210°C	Ja	Bakplaat	L3	30–45
Brood en platbrood	Geroosterd brood	1	Supergrill	05	Nee	Metalen rooster	L6	4–6
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L2/L3	25–35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	35–50

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookacces-soire	Plaat-positie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Hartige taarten en ovens-chotels	Hartige taarten/ quiches (26 cm ∅)	1	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L3	45–60
		2	Multilevel	180°C		Metalen rooster + quichevorm	L2+L5	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	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Cannelloni, diepvries	1	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	45–55
	Gebakken pasta	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L4	20–30
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2/L3	15–20 18–25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	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	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30–40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Conventioneel Pizza	220°C 200°C	Ja Nee	Metalen rooster	L3	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	Gebraden hele kip (1–1,2 kg)	1	Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	40–60
	Kippendijen	1	Airfryer	220°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	30–50
	Geroosterde eend	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Haan	1	Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20–40
	Gebraden kalkoen	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Ribben (1000–1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–100

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookacces-soire	Plaat-positie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Vlees en gevogelte	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
	Gebraden kip met aardappelen	1	Gratineren	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	45–60
Vis en zeevruch-ten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	04	Nee	Metalen rooster	L4	15–30
	Diepvriesvis-sticks	1	Airfryer	200°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	20–25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	40–60
Groenten	Gegratineerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–90
	Diepvries-frietjes (300–500 g)	1	Airfryer	220°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	18–25
	Aardappel-gratin	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.

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.

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 worden de standaardwaardes voor tijd en temperatuur weergegeven; de bereidingstijd en - temperatuur kunnen worden gewijzigd door op de daarvoor bestemde pictogrammen te drukken. Beide parameters kunnen worden ingesteld binnen een beperkt bereik zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

Tijdens het navigeren door de functies van Everyday Cooking kan het menu van de voedselcategorie met stoom worden geactiveerd door op het pictogram Temperatuur te drukken totdat het pictogram Stoom verschijnt. Bevestig uw keuze door op de Start-toets te drukken.

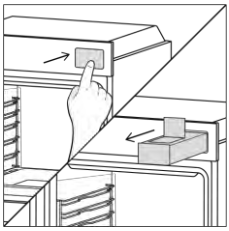
Symbool	Beschrijving	Voorver-warmen	Plaatpositie	Temperatuur-bereik (°C)	Tijdsbereik (min.)	Temperatuur vleessonde (indien beschikbaar)	Beschrijving
	Wit vlees	NEE	L3	180–200	40–80	70–85°C	Voor gevogelte en stukken wit vlees
	Rood vlees	NEE	L3	180–200	20–80	58–65°C	Voor rundvlees en stukken rood vlees
	Vis	NEE	L3	160–180	15–45	55–65°C	Voor hele vis en filets.
	Groenten	NEE	L3	180–200	30–80	70–90°C	Voor geroosterde groenten en aardappelen
	Wit vlees (stomen)	NEE	L3	160–220	40–90	70–85°C	Voor gevogelte en stukken wit vlees
	Rood vlees (stomen)	NEE	L3	180–220	20–100	58–65°C	Voor rundvlees en stukken rood vlees
	Vis (stomen)	NEE	L3	150–180	15–60	55–65°C	Voor hele vis en filets
	Groenten (stomen)	NEE	L3	150–200	30–90	70–90°C	Voor geroosterde groenten en aardappelen

OPMERKING: Als u na het uitschakelen van de oven door wilt gaan met koken, is het aan te raden geen gebruik te maken van de Everyday Cooking, maar te kiezen voor standaardfuncties.

Het stoomreservoir gebruiken voor stoomkookprogramma's

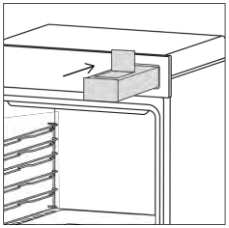
Na het selecteren van het stoombereidingsprogramma verschijnt op het display om aan te geven dat u het stoomreservoir met water moet vullen als het reservoir leeg is. Ga als volgt te werk:

1. Druk zacht op het stoomreservoir om het te openen.

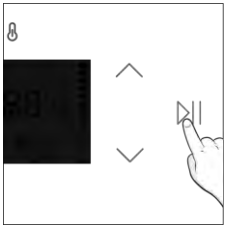


2. Voeg drinkwater toe aan het stoomreservoir met een kan of rechtstreeks vanaf de gootsteen. Overschrijd het maximale waterniveau in het reservoir niet.

3. Druk op het stoomreservoir om het te sluiten en sluit de ovendeur.



4. Druk op de Start-toets om te bevestigen en de bereiding te starten.



Als de hoeveelheid toegevoegd water niet genoeg is om het bereidingsprogramma uit te voeren, verschijnt op het display om aan te geven dat u het reservoir moet bijvullen.

Recept	Portiegrootte	Bereidings-programma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Rundergebraad	500–800 g	Rood vlees (stomen)	180°C	Metalen rooster	L3	30–40
Runderfilet	200 g	Rood vlees (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	20–25
Gehaktbrood	1000–1500 g	Rood vlees (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	40–50
Beef Wellington	500 g	Rood vlees (stomen)	210°C	Metalen rooster	L3	50–80
Varkensgebraad	800–1000 g	Wit vlees (stomen)	180°C	Metalen rooster	L3	40–70
Varkensribben	1000–1200 g	Wit vlees (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	80–100
Lamsrack	800–1000 g	Wit vlees (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	60–80
Lamsbout	1500–2000 g	Wit vlees (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	80–100
Zalmfilets	200–600 g	Vis (stomen)	170°C	Bakplaat	L3	20–35
Tonijnsteaks	600 g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	180°C	Metalen rooster	L3	15–20
Zwaardvis-steaks	700 g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	180°C	Bakplaat	L3	15–20
Kabeljauwfilet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	15–20
Zeebrasem, heel	1	Vis (stomen)	170°C	Bakplaat	L3	35–45
Zeebrasem, filet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	15–20
Zeebaarsfilet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	15–20
Visspiesjes	8 stuks	Vis (stomen)	150°C	Metalen rooster	L3	20–30
Gevulde inktvis	4 stuks	Vis (stomen)	180°C	Bakplaat	L3	25–40
Venkelknollen	1 bakplaat	Groenten (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	30–40
Gemengde groenten	1 bakplaat	Groenten (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	40–45
Bloemkool	1 bakplaat	Groenten (stomen)	150°C	Metalen rooster	L3	40–50
Pompoenen, in blokjes	1 bakplaat	Groenten (stomen)	160°C	Metalen rooster	L3	30–40
Gevulde paprika's	1 bakplaat	Groenten (stomen)	180°C	Metalen rooster	L3	70–80
Gevulde courgette	1 bakplaat	Groenten (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	35–45
Wortelsticks	1 bakplaat	Groenten (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	35–40
Broccoli	1 bakplaat	Groenten (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	30–40
Ratatouille	1 bakplaat	Groenten (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	40–45
Groenteflan	6 schaaltjes	Groenten (stomen)	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

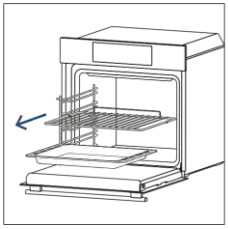
Pyrolytische reiniging (*afhankelijk van het ovenmodel)
Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.

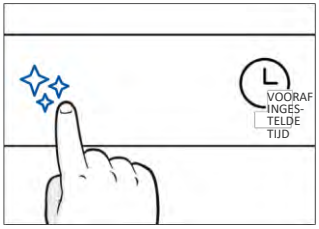
Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.
Aan het einde van de reinigingscyclus zullen etensresten een witte laag achterlaten op de geëmailleerde oppervlakken.
Om deze deeltjes te verwijderen, veegt u ze af met een doek gedrenkt in heet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

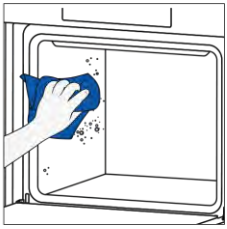
Hoe het werkt:

1. Verwijder alle accessoires uit de oven, zoals roosters, 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. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.

(*) Alleen voor modellen met 7 niveaus.





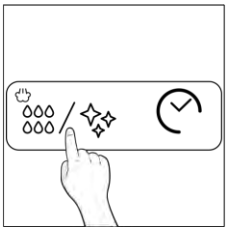
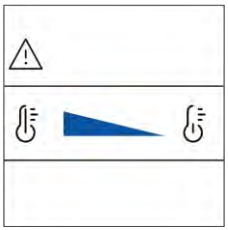
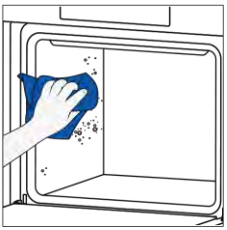


H_2O Steam

De H_2O Steam-reinigingsfunctie 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 water in het stoomreservoir tot het maximale niveau dat op het reservoir staat aangegeven.
2. Selecteer het H_2O Steam-reinigingsprogramma. 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.

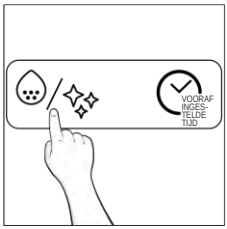
HET STOOMSYSTEEM REINIGEN

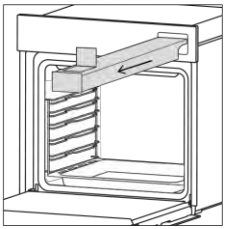
Ontkalken

Deze functie wordt voorgesteld na 25 cycli en het is verplicht na 40 cycli. De oven toont ⚠ aan het einde van elke stoomcyclus vanaf de 25e als gebruikers nog niet hebben ontkalkt. Na 40 stoomcycli zal geen van de stoombereidingsprogramma's starten voordat gebruikers het ontkalkingsprogramma hebben uitgevoerd. De ontkalking bestaat uit drie stappen:

Stap 1 (Restwater van de stoomfunctie verwijderen):

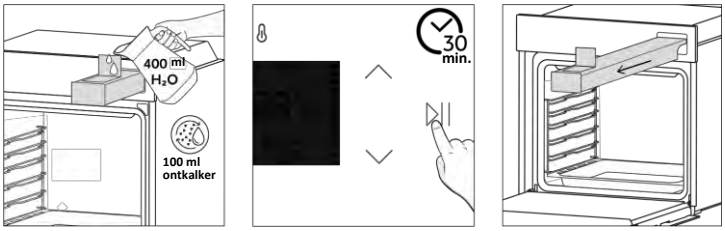
i. Selecteer de ontkalkingsmodus en druk vervolgens op de startknop.
ii. Verwijder het waterreservoir als de zoemer piept om verder te gaan met de tweede stap.





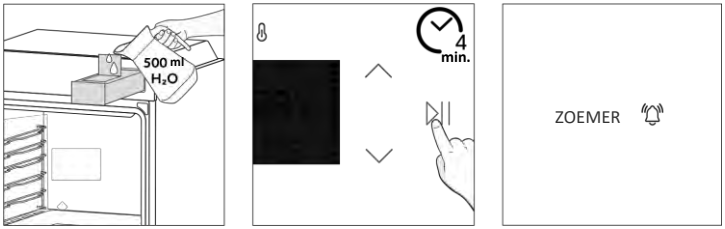
Stap 2 (Ontkalken):

i. Voeg 400 ml kraanwater en 100 ml ontkalker toe aan het stoomreservoir. Druk vervolgens op de startknop.
ii. Deze stap duurt 30 minuten. Ga daarna door naar de derde fase. Het waterreservoir moet weer worden verwijderd.



Stap 3 (Spoelen):

i. Voeg 500 ml kraanwater toe aan het stoomreservoir. Druk vervolgens op de startknop.
ii. Deze stap duurt 4 minuten. Aan het einde van het proces klinkt de zoemer.



Afvoeren

Na elke stoombereidingscyclus wordt het resterende water in de stoomkoker automatisch afgevoerd naar het stoomreservoir.

Tijdens dit proces wordt weergegeven op het display.

Als het stoomreservoir al vol is, verschijnt op het display om aan te geven dat de tank geleegd moet worden zodat het afvoeren kan beginnen.

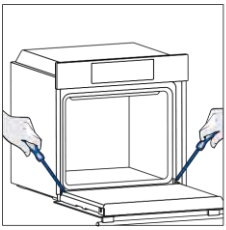
Katalytische reiniging (beschikbaar afhankelijk van het model)

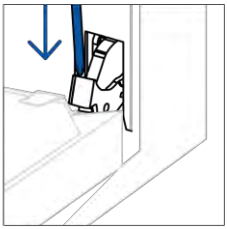
De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.
De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde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

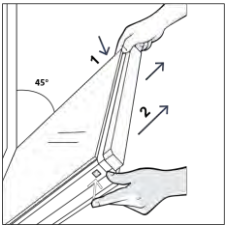
6.2.2. BUITEN DE OVEN: Verwijderen en reinigen van de glazen deur

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

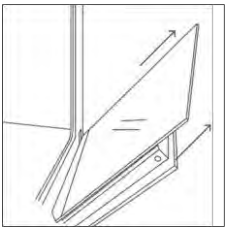




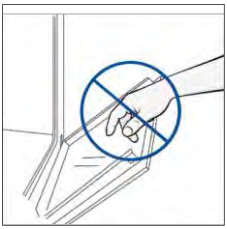
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



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).

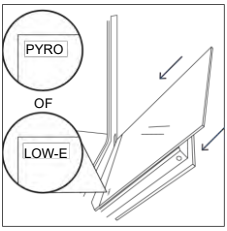


4. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.

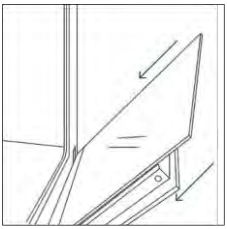


5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.

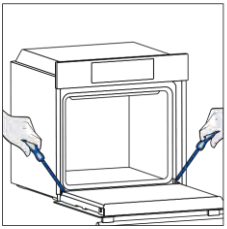
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het ‘Low-E/PYRO’-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.



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.



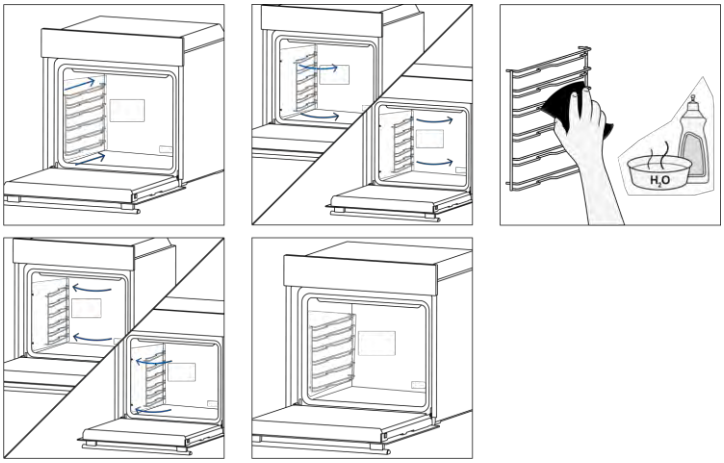
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

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:

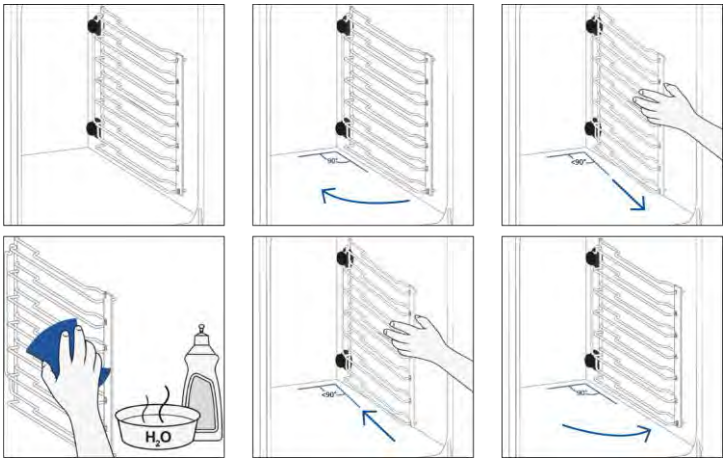
– **Model met 6 niveaus**

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.



– **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.



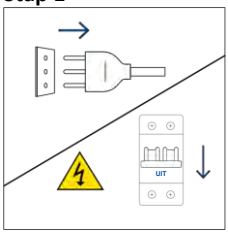
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

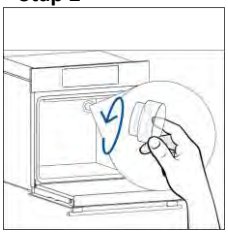
De lamp bovenin vervangen:

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.

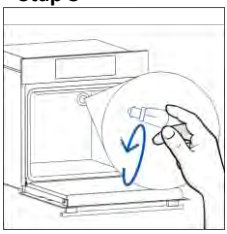
Stap 1



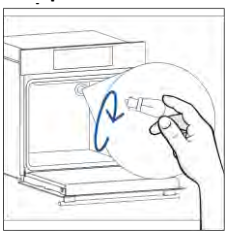
Stap 2



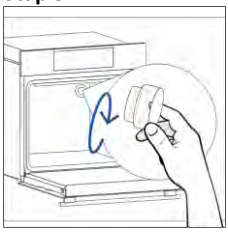
Stap 3



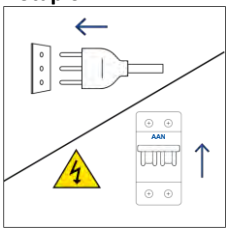
Stap 4



Stap 5



Stap 6

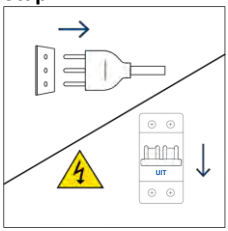


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

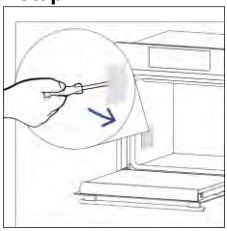
De lamp aan de zijkant vervangen:

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.

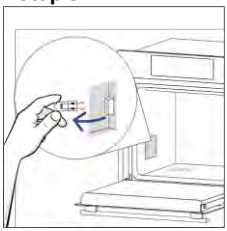
Stap 1



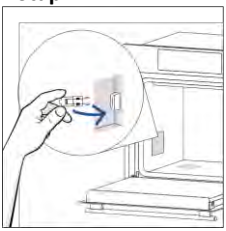
Stap 2



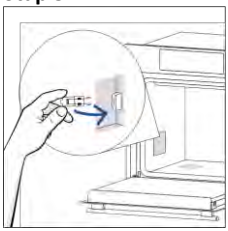
Stap 3



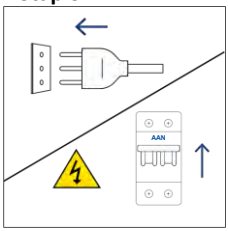
Stap 4



Stap 5



Stap 6

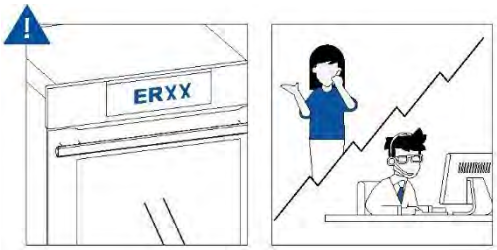


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

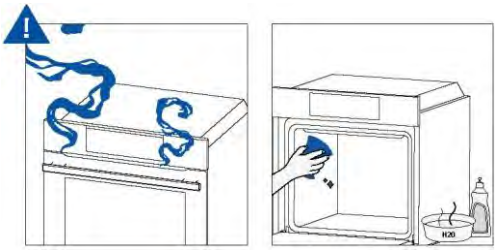
7. PROBLEMEN OPLOSSEN

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 klanten-service 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.

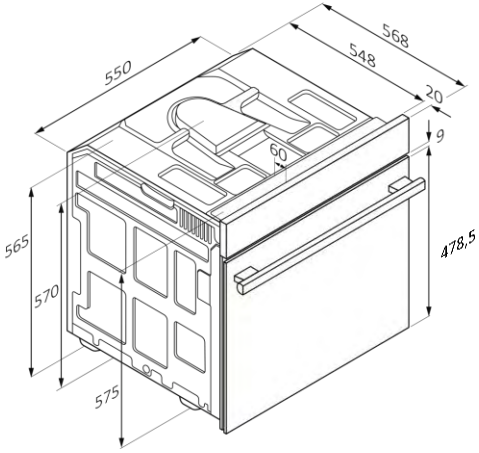
In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

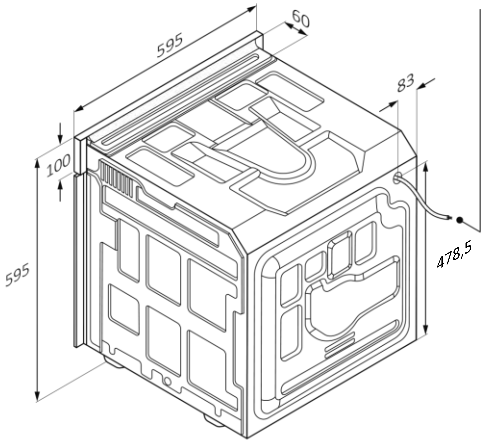
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

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.

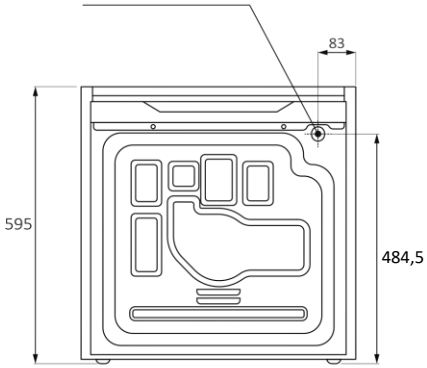
9. INSTALLATIE

Stroomkabel 1100

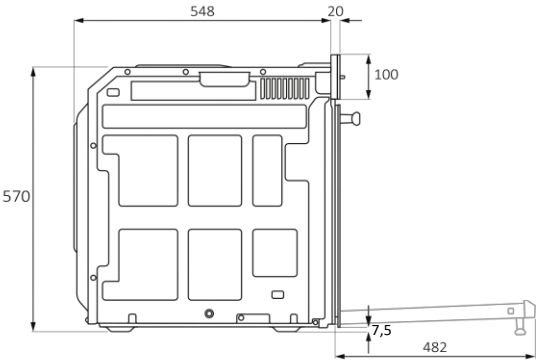




Stroomkabel 1100

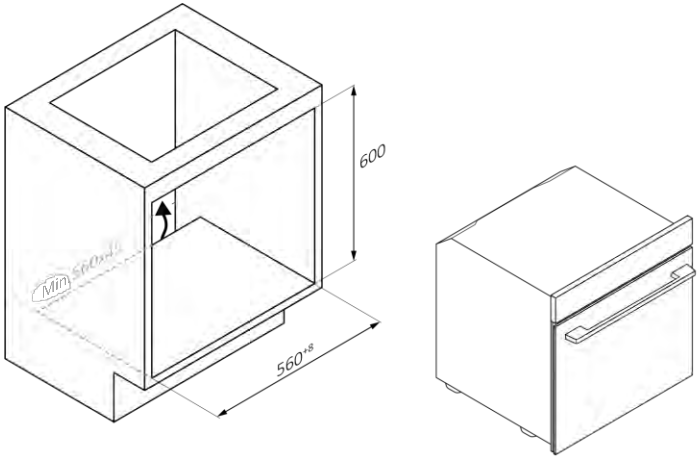


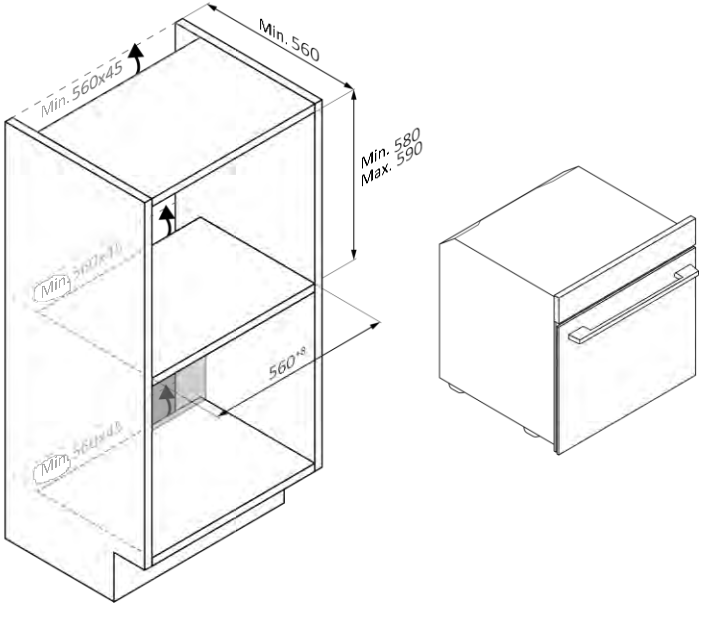
Achteraanzicht



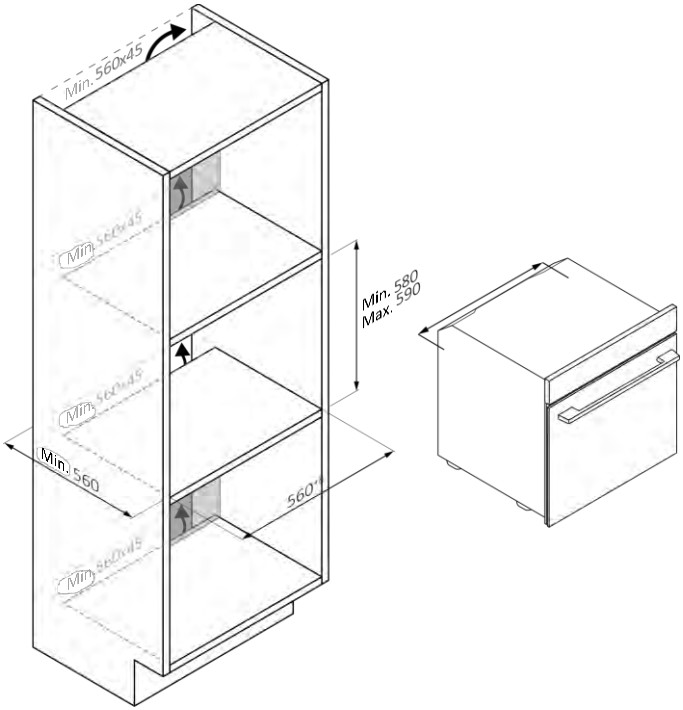
Zijaanzicht

mm

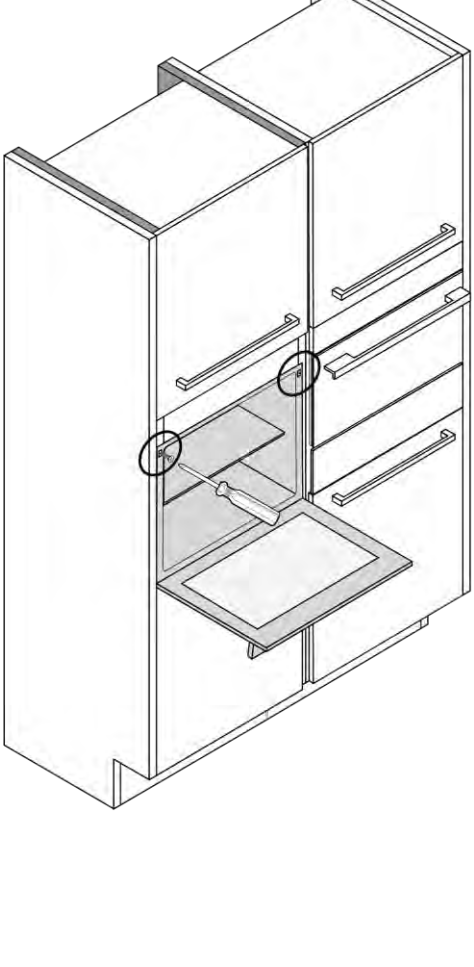


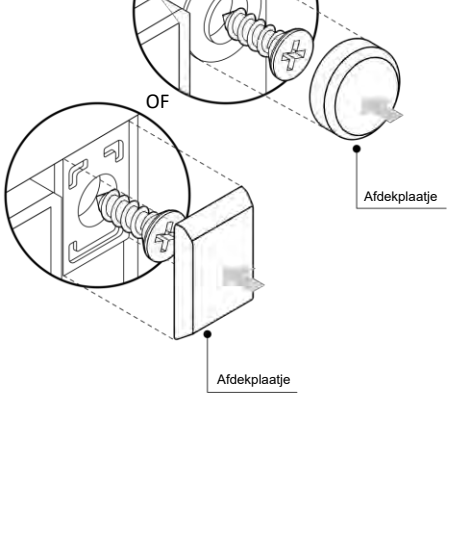


mm


Min. 560x45
Min. 560x45
Min. 560x45
Min. 560x45
Min. 560
560*
Min. 580
Max. 590

mm





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. Conetividade

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 utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- ⚠ **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Proceda com cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilizar 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 suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- ⚠ **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.
- Não é necessária qualquer operação/definição 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 para evitar sobreaquecimento.
- 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 a assistência ao cliente antes de o instalar e não o ligue à rede 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 têm de 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 ligação 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 antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- ⚠ **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 que tenha outra tomada de parede disponível de forma que o forno possa ser ligado à mesma se for removido do espaço em que está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é 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 a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço.
- 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 o tabuleiro Fritadeira a Ar ou a grelha nos suportes 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 por alimentos no forno. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.

- 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 rede elétrica 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 reencha o fundo do forno com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.

AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- ⚠ **AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
  - Limpe a porta do forno;
  - Remova resíduos grandes ou grosseiros 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 Pirolisador estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

AVISOS (*PARA O STEAM PLUS)

- Ao encher o depósito de vapor, o nível da água não deve exceder o nível máximo indicado no depósito.
- Use apenas água potável para encher o tanque.
- Antes de iniciar uma função de limpeza pirolítica, o depósito de vapor deve ser retirado. Não insira o depósito de vapor durante a função de limpeza pirolítica.

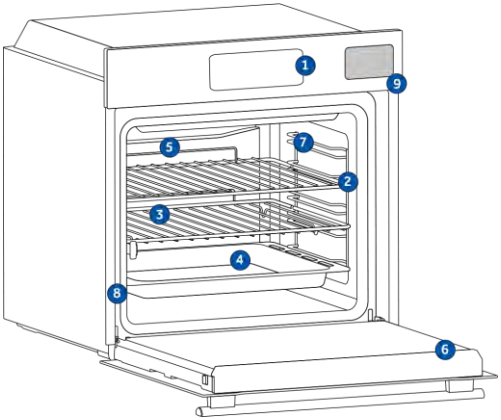
AVISOS para a SONDA DE TEMPERATURA SEM FIOS

- Este produto é exclusivo para fornos. Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.
- NÃO TOQUE NA Preci Probe COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA. Use sempre luvas para forno para remover a Preci Probe da comida depois de cozinhar.
- Para utilizar corretamente a sonda de temperatura, é essencial introduzir totalmente a barra metálica da sonda nos alimentos durante a cozedura até atingir a parte cerâmica de cor preta situada na ponta da sonda.

- Não exponha a parte de metal da Preci Probe ao calor gerado pelo forno diretamente.
- Não use a Preci Probe noutro aparelho exceto para o forno encastrado.
- Não use a Preci Probe num forno micro-ondas.
- A Preci Probe pode ser limpa e lavada mas não mergulhe demasiado tempo em água.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
- O fornecedor não é responsável por qualquer dano na Preci Probe devido a má utilização do dispositivo.
- Limpe a Preci Probe antes de utilizar.
- A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100°C da peça metálica. A peça de cerâmica pode alcançar 350 °C.
- Se a temperatura da Preci Probe exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e a Preci Probe deve ser retirada do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

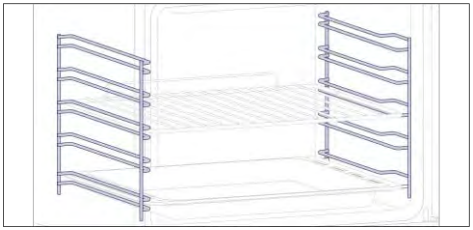


1. **Painel de controlo**
2. **Números das posições das prateleiras**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Tampa do ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Número de série e código QR**
9. **Inserção do depósito de vapor**

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

2.2. ACESSÓRIOS

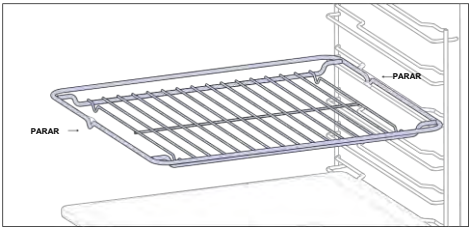
Grades de arame laterais (apenas se presentes*)



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

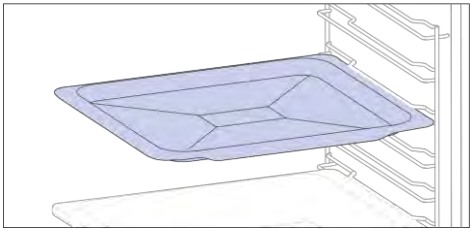
NOTA: 6 ou 7 níveis, consoante o modelo.

Grade metálica



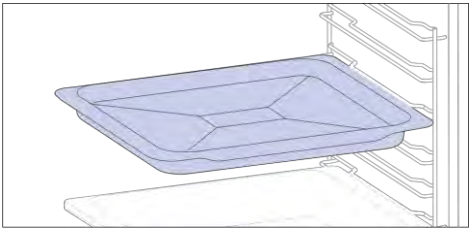
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pousar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



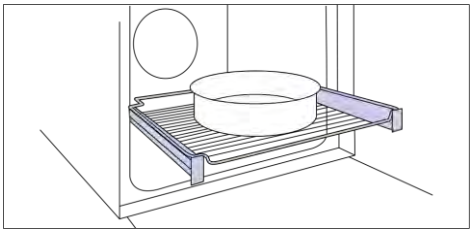
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Tabuleiro mais Fundo



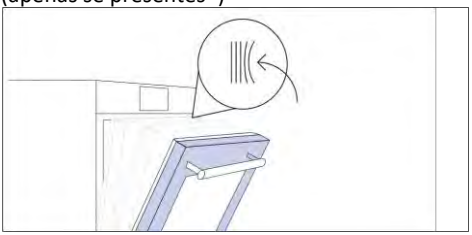
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Guias telescópicos (apenas se presentes*)



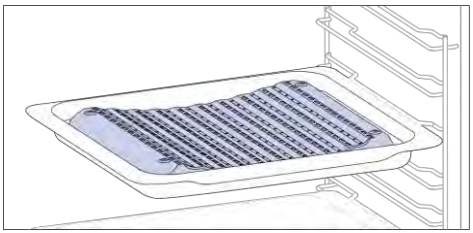
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

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



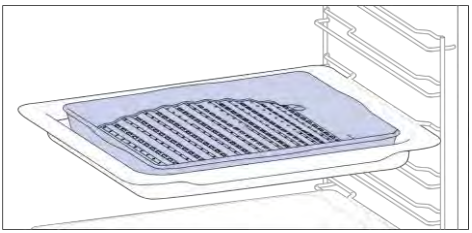
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Tabuleiro duplo – modo VAPOR (apenas se presente*)



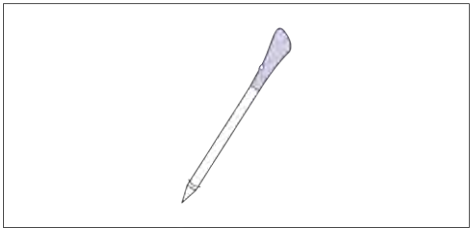
A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Tabuleiro duplo – modo BBQ (apenas se presente*)



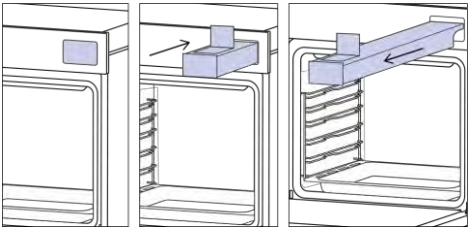
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

Preci probe (apenas se presente*)



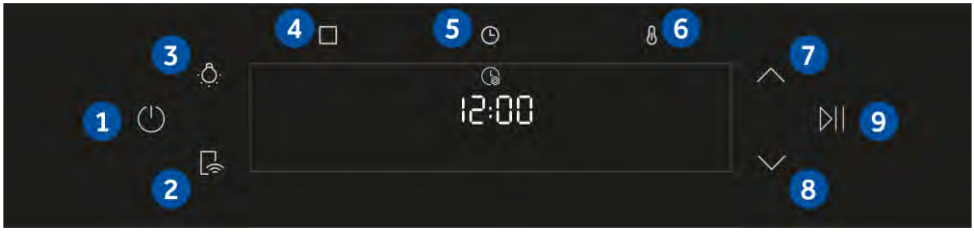
Esta sonda é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por bluetooth, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.

Depósito de vapor



O Depósito de Vapor é uma gaveta que pode ser enchida com a água necessária para realizar programas de cozedura e limpeza assistidos por vapor.

2.3. PAINEL DE CONTROLO



As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

1. Ligar/Desligar
2. Controlo Remoto
3. Lâmpada
4. Funções
5. Tempo
6. Temperatura

7/8. Botões de navegação

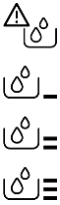
9. Iniciar/Pausa

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O painel de controlo tem as seguintes funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Ligar/Desligar	Prima para ligar/desligar o forno.
	Controlo remoto LIGAR/DESLIGAR	Prima o botão para ativar o controlo remoto, depois de emparelhar o forno com a aplicação hOn (através da aplicação).
	Luz	Prima para ligar/desligar a luz da cavidade do forno
	Funções	Prima uma vez para aceder às funções manuais, duas vezes para programas Everyday Cooking, três vezes para o menu Limpeza e quatro vezes para o menu WIFI.
	Tempo	Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos (disponível no modo standby), três vezes para o início retardado. No modo de espera, estão disponíveis o temporizador de cozinha e, premindo durante 3 segundos, a Hora do dia.
	Temperatura	Prima uma vez para verificar a temperatura do interior, duas vezes para ativar a opção de pré-aquecimento rápido (apenas disponível durante a fase de pré-aquecimento do forno).
	Botões de navegação	Prima os botões de navegação para se deslocar entre as funções e para ajustar os parâmetros.
	Iniciar/Pausa	Prima para iniciar/pausar a cozedura ou para confirmar as funções.

FEEDBACK DO ECRÃ (visível apenas quando ativo)

Símbolo	Feedback	Descrição
	Depósito em falta	O ícone aparece quando o Depósito de Vapor está em falta.
	Encher o depósito	O ícone aparece quando é necessário adicionar água ao depósito de vapor.
	Drenagem em curso	O ícone aparece durante o processo de Drenagem.
	Tanque vazio	O ícone aparece quando não existe água no Depósito de Vapor.
	Esvaziar o Depósito	O ícone aparece para pedir ao utilizador que esvazie o Depósito de Vapor.
	**Feedback do Nível da Água**	As barras junto ao ícone representam a quantidade de água disponível no Depósito de Vapor.

2.4. CONETIVIDADE

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

Parâmetros Wireless da Preci Probe modelo et180

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2400÷2480
Potência máxima [mW]	2.5 - (4 dBm)

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

Como ativar a porta de rede sem fios:

O módulo Wifi liga-se assim que o utilizador prime o botão Ligar.

Como desativar a porta de rede sem fios:

O módulo Wifi desativa-se assim que o utilizador prime o botão Desligar. O wi-fi também pode ser desativado quando o forno está ligado, selecionando "off" no menu no menu de definições Wi-fi.

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com

COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

NOTA

- Quando se liga o forno, os ícones WIFI piscam durante 30 minutos. Durante este período, é possível registar o produto.
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação do forno pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

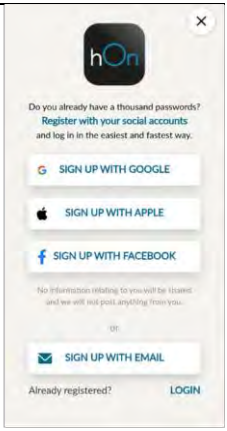
Descarregue no seu smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

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



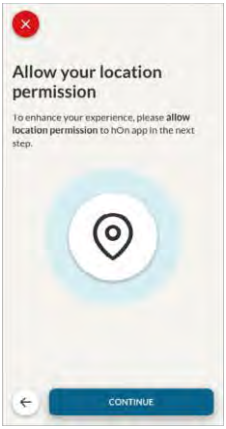
EMPARELHAMENTO RÁPIDO

Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".

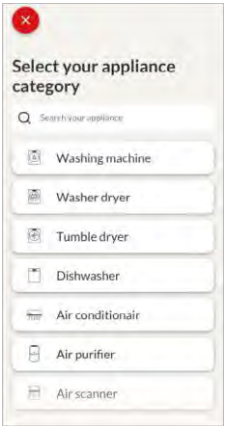
Passo 2

- Permita a sua localização.



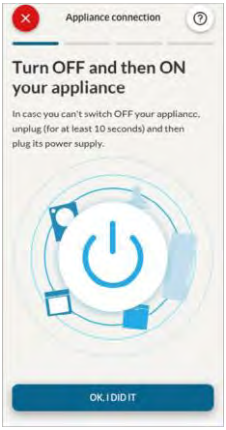
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



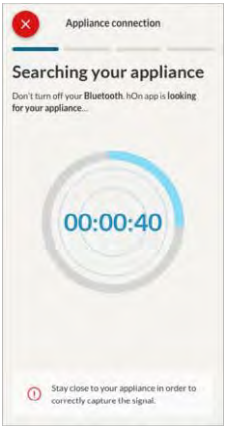
Passo 4

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



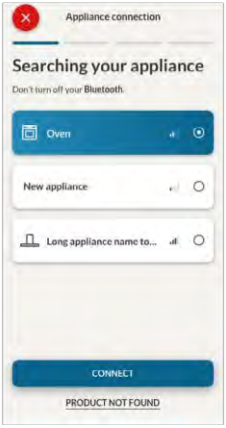
Passo 5

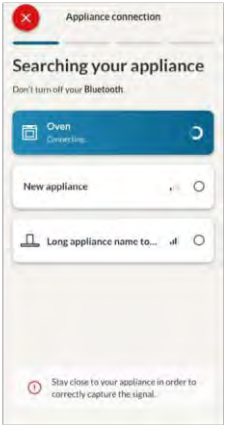
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



Passo 6.1-6.2

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





Passo 7

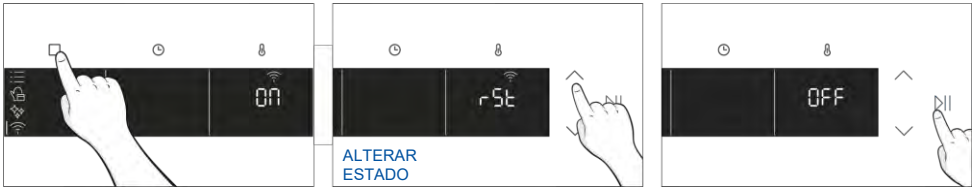
- O seu forno é encontrado e poderá controlá-lo através de hOn.

COMO ALTERAR AS DEFINIÇÕES DE WIFI

Quando o aparelho estiver ligado, o utilizador pode alterar as definições de WiFi entre:

- **WIFI ON: Só é possível monitorizar o estado do forno através da aplicação.**
- **WIFI hOn: O forno pode ser utilizado exclusivamente através da aplicação.**
- **WIFI DESLIGADO: O forno não está conectado, mas está inscrito com as credenciais de rede guardadas.**
- **WIFI RESET: A conexão é redefinida e uma nova matrícula é possível.**

1. Toque em ☐ e entre no menu WIFI. No ecrã aparece "On".
2. No ecrã aparece "On".
3. Utilize as setas até aparecer "Off" ou a definição de reposição "rSt".



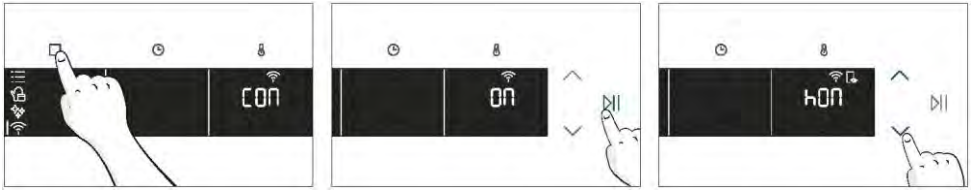
CONTROLO REMOTO

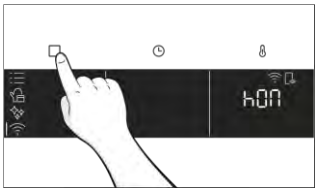
O Controlo Remoto oferece inúmeras vantagens para os utilizadores, melhorando a conveniência, a eficiência e a experiência geral de cozinhar, dando a capacidade de controlar o produto diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn.
Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização; monitorização do processo de cozedura utilizando a sonda; gestão de receitas guardadas utilizando a "função Jolly" no produto (ver secção relacionada). Além disso, é possível receber notificações quando os programas ou receitas são concluídos. O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

NOTA: Está disponível para todas as funções de cozedura do produto, exceto para os programas Gratinar, Grill e Supergrill.

Como ativar o controlo remoto:

1. Toque em ☐ para selecionar o modo WIFI.
2. No ecrã aparece "ligar". Toque em ⏯. "On" começará a piscar.
3. Toque em ∨ para selecionar o modo "hOn" e toque em ⏯ para ativar o Controlo Remoto.
4. Prima ☐ para sair do modo "hOn".
5. Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.



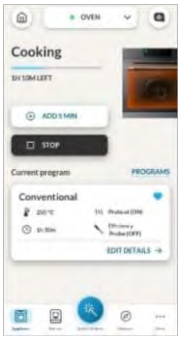


Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente

Como parar o Controlo Remoto:
Enquanto o programa de cozedura está em curso, pode ser interrompido diretamente a partir do próprio produto, premindo o botão correspondente do controlo remoto que acompanha o seu aparelho.

Também pode parar o programa de cozedura remotamente usando a aplicação clicando no botão 'STOP' no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.

NOTA: Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, esta cozedura parada será, ao mesmo tempo, vista na aplicação.



3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

Como funciona a porta

Durante o processo de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece sempre fechada. Se não estiver bloqueada, o forno exibirá o código de erro 24 e interromperá a função de limpeza.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.
Nos fornos equipados com um interrutor de porta (ver abaixo), a luz acende-se automaticamente quando a porta é aberta.
Nos fornos equipados com botão de lâmpada, pode também ser utilizado para ativar a iluminação.
Se a porta do forno permanecer aberta durante mais de 10 minutos, as luzes apagam-se automaticamente.
Durante o processo de limpeza pirolítica, a luz permanece apagada. *

Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois do forno ter sido desligado.
Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo. Durante a limpeza pirolítica e quando a porta está fechada, a ventoinha de arrefecimento está ligada. *
Durante a função ECO, a luz permanece apagada.

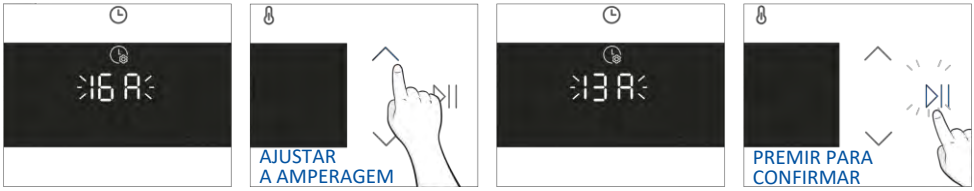
(*apenas para fornos Pyro)

3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia, escolher entre 13 amperes ou 16 amperes e selecionar o nível sonoro.

- **DEFINIR A HORA:** O ecrã apresentará a hora predefinida '12:00' a piscar. Para a modificar, mantenha premido ⏻ e utilize as setas para definir a hora atual. Prima 🕒 para confirmar as horas. Siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima ⏯.

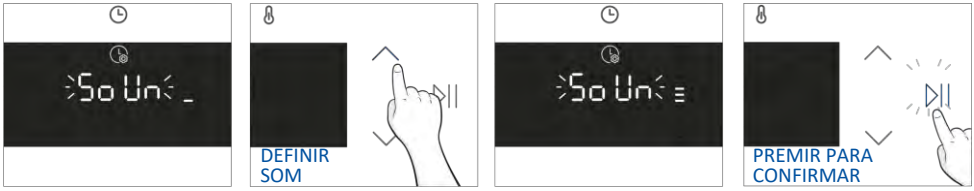
- **AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência mais baixa, pode alterar esta definição para ⏯ 13 A. Esta definição afeta a rapidez com que o forno aquece. Escolher a opção mais elevada (16A) significa que aquece mais rapidamente (porque a absorção de energia é maior). No ecrã, aparecem duas opções: 13A e 16A. Selecione o seu preferido utilizando as setas. Para confirmar, prima ⏯.



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

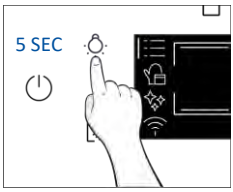
- **BRILHO:** No visor aparece o símbolo "brig". Os números representam o nível de intensidade de brilho, editável através das setas. Para confirmar, prima ⏯.

- **SOM:** O visor apresenta o símbolo "Som". Os números representam o nível de intensidade do som, editável através das setas. Para confirmar, prima ⏯.



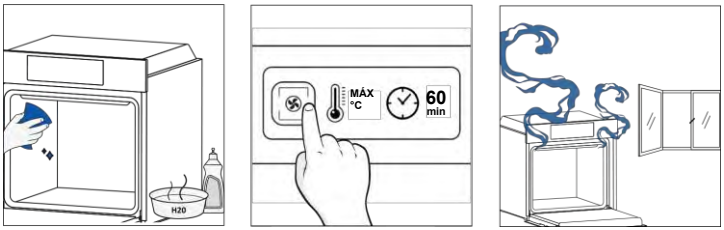
- **INSTRUÇÕES APÓS A INSTALAÇÃO**

É possível voltar às definições iniciais premindo o botão da lâmpada durante 5 segundos



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

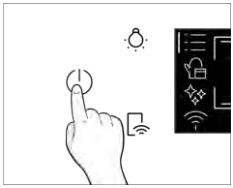


4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

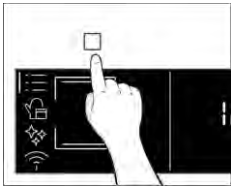
LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para LIGAR/DESLIGAR o forno, premir e manter ⏻



MENU FUNÇÕES

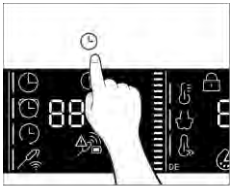
Aceder ao menu Função premindo ☐.
Para navegar tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

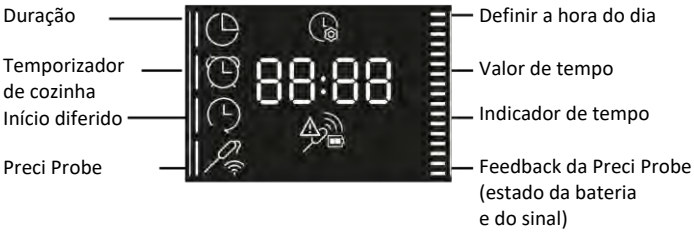


Símbolo	Função	Descrição
	FUNÇÕES PRINCIPAIS	Esta função permite selecionar o programa de cozedura desejado através das setas. Toque em ◷ e 🌡 para definir o tempo e a temperatura. Prima ⏯ para iniciar a função. Para colocar o programa em pausa, clique novamente.
	CATEGORIAS DE ALIMENTOS	Neste menu, pode aceder às 4 categorias de cozedura de alimentos já integradas no seu forno utilizando as setas. O ecrã apresentará a hora e a temperatura predefinidas.
	WIFI	Neste modo, pode conectar o seu forno a uma rede e registá-lo com a aplicação hOn.
	FUNÇÕES DE LIMPEZA	Esta função permite selecionar um sistema de limpeza disponível no seu forno.

MENU TEMPO

Depois de ter selecionado o programa de cozedura, aceda ao menu Tempo premindo ◷.
Para navegar 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.

Símbolo	Função	Descrição
	a) DURAÇÃO DA CONFEÇÃO	Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida. Prima ◷ para aceder ao menu Tempo. Toque em ◷ tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Duração da cozedura". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima ⏯ para confirmar. A contagem decrescente começa no final do pré-aquecimento (se existir). Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração premindo ◷ e utilizando as setas. Quando a duração é ultrapassada, o visor indica "Fim" e a cozedura para.
	b) CONTADOR DE MINUTOS	Permite utilizar o forno como despertador. Prima ◷ para aceder ao menu Tempo. Toque em ◷ tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Contador de minutos". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima ⏯ para confirmar. Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração premindo ◷ e utilizando as setas. Em seguida, prima ⏯ para reiniciar a cozedura. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua até ser interrompida manualmente. Esta função também pode ser definida quando o forno está no modo standby, premindo ◷. Quando ativado, o contador de minutos funciona independentemente das funções de cozedura do forno.
	c) INÍCIO DIFERIDO	Permite selecionar a hora de início da cozedura. Prima ◷ para aceder ao menu Tempo. Toque ◷ tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Início diferido". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima ⏯ para confirmar. NOTA: O início retardado só pode ser ativado após a definição da duração da cozedura e não está disponível com as funções do grelhador

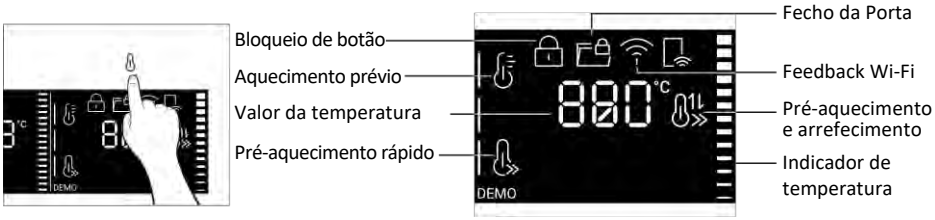
a. DURAÇÃO DA COZEDURA

b. CONTADOR DE MINUTOS

c. INÍCIO DIFERIDO

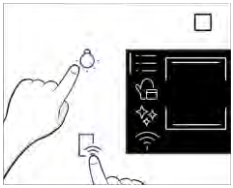
MENU DE TEMPERATURA

Depois de ter selecionado o programa de cozedura, aceder ao menu Temperatura premindo 🌡. Para navegar para tocar 🌡 tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:



Símbolo	Função	Descrição
	TEMPERATURA	Prima 🌡 para definir a temperatura e utilize as setas para regular o valor.
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	Prima 🌡 duas vezes para definir a temperatura rápida.

FUNÇÃO ADICIONAL

Símbolo	Função	Descrição
	TRINCO PARA CRIANÇAS	 Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para o ativar, prima simultaneamente os botões da lâmpada e do controlo remoto durante 3 segundos. Um ícone com um cadeado aparecerá na interface do utilizador. Neste estado, a interface de utilizador do forno está bloqueada e não é possível efetuar alterações nas definições. Para desativar a tranca de segurança infantil, prima novamente os botões da lâmpada e do telecomando durante 3 segundos (o ícone com a chave desaparece).

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 lâmpada é desligada até o forno atingir a temperatura desejada

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase. Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento.
"SIM/PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO" significa que é necessário pré-aquecimento e que a opção de pré-aquecimento rápido está disponível; "NÃO" significa que o pré-aquecimento não está disponível e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Símbolo	Função	T°C predefinido, intervalo T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aqueci-mento	PRECI PROBE disponível	Sugestões
	*Estático	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SIM/PRÉ-AQUECI-MENTO RÁPIDO	SIM	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, num só nível.
	Convecção + Ventilador	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SIM/PRÉ-AQUECI-MENTO RÁPIDO	SIM	IDEAL PARA: assados, guisados, legumes ou tartes com recheios húmidos.
	Multinível	160 °C 50-250 °C	L3 (um tabuleiro) L3+L6 (dois tabuleiros) L2+L4+L6 (três tabuleiros)	SIM/PRÉ-AQUECI-MENTO RÁPIDO	SIM	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos.
	Aquecimento inferior	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SIM/PRÉ-AQUECI-MENTO RÁPIDO	SIM	IDEAL PARA: guisados e Gentle Cooking num só nível
	Aquecimento inferior + ventilador	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SIM/PRÉ-AQUECI-MENTO RÁPIDO	SIM	IDEAL PARA: bolos salgados ou alimentos com coberturas líquidas num só nível
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NÃO	SIM	IDEAL PARA: pequenas quantidades de salsichas ou bifes. Utilize com a porta fechada.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 para alimentos finos, L5 para alimentos mais grossos.	NÃO	SIM	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

Símbolo	Função	T°C predefinido, intervalo T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aqueci-mento	PRECI PROBE disponível	Sugestões
						alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	**Gratinar	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SIM/PRÉ-AQUECI-MENTO RÁPIDO	SIM	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados) ou alimentos gratinados. Utilize com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.
	Multinível +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	SIM/PRÉ-AQUECI-MENTO RÁPIDO	SIM	IDEAL PARA: cozedura de menus completos sem mistura de odores. Os alimentos não têm de ser extraídos ao mesmo tempo de cozedura
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NÃO	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
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NÃO	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar carne, peixe ou legumes. Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. A lâmpada da cavidade está desligada.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NÃO	NÃO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou alimentos panados pré-cozinhados que são nor-malmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado**, o ar quente pode circular uniformemente
	Pão (Vapor)	210 °C 180-220°C	L2/L3	NÃO	SIM	IDEAL PARA: cozer pães e pão grande
	Jolly	-	-	-	-	Função Especial

* 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.

Símbolo	Função	T°C predefinido, intervalo T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aqueci-mento	PRECI PROBE disponível	Sugestões
	Carne branca (Vapor)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NÃO	SIM	IDEAL PARA: aves de capoeira e cortes de carne branca
	Carne vermelha (Vapor)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NÃO	SIM	IDEAL PARA: carne de bovino e cortes de carne vermelha
	Peixe (Vapor)	170 °C 160-180°C	L3/L4	NÃO	SIM	IDEAL PARA: peixe inteiro e filetes
	Vegetais (Vapor)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NÃO	SIM	IDEAL PARA: assar legumes e batatas

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

4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

Símbolo	Função	T°C predefinido, intervalo T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aqueci-mento	Sugestões
♡	Jolly	-	-	-	Adicione à lista de funções predefinidas a sua função favorita que ainda não está presente no seu forno. Pode configurá-lo através da 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 receitas 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 receitas da aplicação.

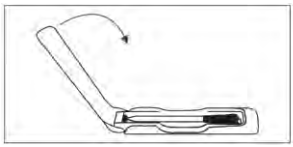
Ao tocar no cartão da receita designada como uma função Jolly, é possível eliminá-la clicando no botão vermelho "botão eliminar".

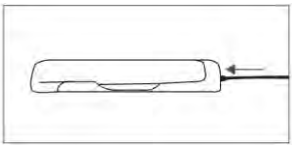
Uma janela pop-up confirmará a operação, pedindo a sua confirmação. Se prosseguir, a função Jolly guardada no forno será removida e deixará de estar disponível na aplicação.

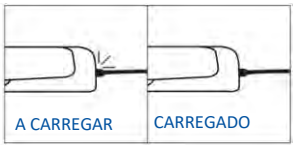
PRECI PROBE

Antes de utilizar verificar a carga da Preci Probe:

1. Coloque a Preci Probe no carregador e feche a tampa.
2. Conecte o carregador a uma fonte de alimentação USB, tal como um adaptador USB ou tomada USB de PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar adequadamente com o power bank devido à sua função de desativação automática.
3. O LED do carregador acende-se e pisca durante o carregamento. Irá desligar quando a Preci Probe estiver completamente carregada.

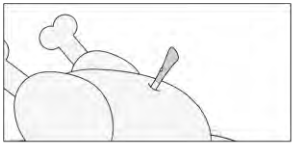


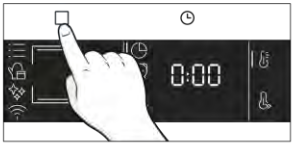


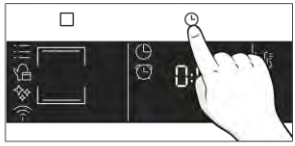


Como registar e utilizar a Preci Probe:

1. Introduzir a sonda no alimento.
2. Toque em ☐ para selecionar a função pretendida e toque em ◷ tantas vezes quantas as necessárias para selecionar o ícone Sonda.
3. Após algum tempo, o forno reconhecerá o código da sonda. Toque ⏯ e utilize as setas para definir a temperatura alvo.
4. Toque ⏯ para confirmar. A partir desse momento, o forno utilizará os dados da sonda para monitorizar a temperatura interna dos alimentos.
5. Quando a temperatura interna desejada é atingida, o alarme soa e o forno desliga-se. Retire cuidadosamente a Sonda dos alimentos.

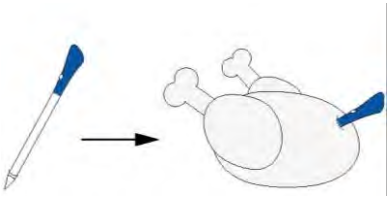






Dicas de cozinha

A sonda está equipada com um único ponto de medição. Introduza-a completamente no alimento com a ponta metálica posicionada no centro do alimento. Coloque este ponto o mais próximo possível da parte mais espessa (mais fria) do alimento para monitorizar com precisão o processo de cozedura.



A sonda pode ser utilizada com as funções manuais (Estático, Convecção + Ventilador, Grill, Super grill, Gratinar e Multinível), com as CATEGORIAS DE COZEDURA DE ALIMENTOS (Carne, Peixe e Legumes) e com Gentle Cooking.

Categoria alimentar	T°C do núcleo sugerida	Posicionamento sugerido
Rosbife	45 °C	Diagonalmente na parte mais grossa. Para alimentos com forma cilíndrica (ou seja assados de carne) coloque a ponta o mais próximo possível do centro geométrico
Carnes assadas	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Aves	83-85 °C	Na parte mais grossa do peito
Peixe (inteiro/bifes)	65 °C	Diagonalmente na parte mais grossa
Pão/travessas de forno	90 °C	Próximo do centro geométrico do alimento

4.2.3. FUNÇÃO MULTIPASSO

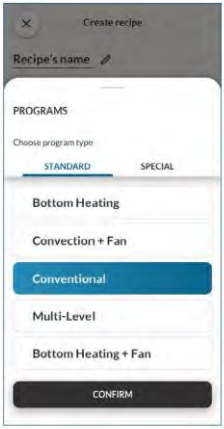
A função multipasso permite manter os parâmetros de cozedura previamente definidos (temperatura e tempo) enquanto muda de função durante a cozedura.

As receitas multipasso podem ser criadas na aplicação hOn através da função U-Create e guardadas no forno.

O utilizador pode guardar a receita Multipasso como uma Função Jolly para a guardar no forno ou guardá-la na aplicação hOn para a iniciar remotamente a partir da aplicação.

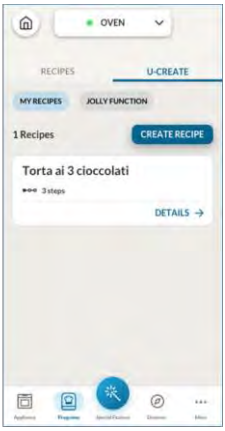
Passo 1. A partir da secção U-Create da aplicação, prima "Criar receita".

Passo 2. Edite o nome da receita e selecione os parâmetros para o primeiro passo da receita.



Passo 3. Após personalizar o primeiro passo, prima "Adicionar passo" para acrescentar uma outra função de cozedura à receita e personalizar os seus parâmetros.

Passo 4. Guarde a receita na aplicação para a iniciar remotamente a partir da hOn ou guarde-a como uma "Função Jolly" para a encontrar diretamente no forno.



5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

- **7 Níveis**

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aqueci-mento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/Queques	1	Estático multinível	175 °C 160 °C		Tabuleiro de forno	L3	20-30 30-40
		2	Multinível	150 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L3+L6	30-40
		3	Multinível	140 °C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Estático	170 °C		Grelha metálica + Forma para bolos	L2	30-40
			Multinível	150 °C	y	Grelha metálica + Forma para bolos	L3	40-50
		2	Multinível	150 °C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L3+L6	50-60
	Biscoitos/ Bolachas	1	Estático multinível	150 °C 150 °C		Tabuleiro de forno	L3	25-30 30-40
		2	Multinível	140 °C	Y	Tabuleiros de forno	L3+L6	35-45
		3	Multinível	140 °C		Tabuleiros de forno	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	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	90-160
	Macaron	1	Estático	150 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Estático	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	Estático	170 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	40-60
	Suflê de chocolate	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Estático	150 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Estático	180 °C		Tabuleiro de forno	L3	20-25
		2	Multinível	180 °C	Y	Tabuleiros de forno	L2+L5	25-35
		3	Multinível	160 °C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelado	1	Estático	210 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	30-45

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aqueci-mento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Supergrill	05	N	Grade metálica	L7	4-6
	Focaccia	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L2/L3	25-35
	Pão, integral	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	35-50
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm ∅)	1	Convecção+ Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L3	45-60
		2	Multinível	180 °C		Grelha metálica + forma para quiche	L2+L5	50-70
	Suflê de queijo	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-35
	Lasanha, fresca	1	Estático	200 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	40-60
	Lasanha, congelada	1	Convecção+ Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelados	1	Convecção+ Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	45-55
	Massa no forno	1	Gratinar	200 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Estático Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Tabuleiro de forno	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinível	180 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	25-35
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Estático Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Tabuleiro de forno	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinível	180 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Estático Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Grade metálica	L3	10-15
		2	Multinível	200 °C	Y	Grade metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinível	180 °C		Grade metálica	L2+L4+L6	25-35
Carnes e Aves	Frango inteiro assado (1-1,2 kg)	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	40-60
	Coxas de frango	1	Fritadeira a Ar	220 °C	N	Tabuleiro da fritadeira a ar**	L4	30-50
	Pato assado	1	Gratinar	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Galo	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-40
	Peru assado	1	Gratinar	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Costeletas de porco (1000-1200 g)	1	Estático	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aqueci-mento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Carnes e Aves	Salsichas	1	Supergrill	04	Y	Grade metálica	L5	40-50
	Rosbife (500 g)	1	Gratinar	220 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Estático	180 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	Gratinar	200 °C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	45-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Supergrill	04	N	Grade metálica	L5	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Fritadeira a Ar	200 °C	N	Tabuleiro da fritadeira a 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 gratinados	1	ECO	200 °C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-90
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Fritadeira a Ar	220 °C	N	Tabuleiro da fritadeira a ar**	L4	18-25
	Gratinado de batata	1	Gratinar	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L4	15-25
	Batatas assadas	1	Estático	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.

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.

- **6 Níveis**

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aqueci-mento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/Queques	1	Estático multinível	175 °C 160 °C		Tabuleiro de forno	L3	20-30 30-40
		2	Multinível	150 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
		3	Multinível	140 °C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Estático	170 °C		Grelha metálica + Forma para bolos	L2	30-40
			Multinível	150 °C	y	Grelha metálica + Forma para bolos	L3	40-50
		2	Multinível	150 °C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L2+L5	50-60
	Biscoitos/ Bolachas	1	Estático multinível	150 °C 150 °C		Tabuleiro de forno	L3	25-30 30-40
		2	Multinível	140 °C	Y	Tabuleiros de forno	L2+L5	35-45
		3	Multinível	140 °C		Tabuleiros de forno	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	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	90-160
	Macaron	1	Estático	150 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Estático	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	Estático	170 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	40-60
	Suflê de chocolate	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Estático	150 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Estático	180 °C		Tabuleiro de forno	L3	20-25
		2	Multinível	180 °C	Y	Tabuleiros de forno	L2+L5	25-35
		3	Multinível	160 °C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelado	1	Estático	210 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	30-45

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aqueci-mento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Supergrill	05	N	Grade metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L2/L3	25-35
	Pão, integral	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	35-50
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm ∅)	1	Convecção+ Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L3	45-60
		2	Multinível	180 °C		Grelha metálica + forma para quiche	L2+L5	50-70
	Suflê de queijo	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-35
	Lasanha, fresca	1	Estático	200 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	40-60
	Lasanha, congelada	1	Convecção+ Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelados	1	Convecção+ Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	45-55
	Massa no forno	1	Gratinar	200 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Estático Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Tabuleiro de forno	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinível	180 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	25-35
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Estático Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Tabuleiro de forno	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinível	180 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Estático Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Grade metálica	L3	10-15
		2	Multinível	200 °C	Y	Grade metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinível	180 °C		Grade metálica	L2+L4+L6	25-35
Carnes e Aves	Frango inteiro assado (1-1,2 kg)	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	40-60
	Coxas de frango	1	Fritadeira a Ar	220 °C	N	Tabuleiro da fritadeira a ar**	L4	30-50
	Pato assado	1	Gratinar	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Galo	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-40
	Peru assado	1	Gratinar	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Costeletas de porco (1000-1200 g)	1	Estático	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aqueci-mento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Carnes e Aves	Salsichas	1	Supergrill	04	Y	Grade metálica	L5	40-50
	Rosbife (500 g)	1	Gratinar	220 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Estático	180 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	Gratinar	200 °C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	45-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Supergrill	04	N	Grade metálica	L4	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Fritadeira a Ar	200 °C	N	Tabuleiro da fritadeira a 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 gratinados	1	ECO	200 °C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-90
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Fritadeira a Ar	220 °C	N	Tabuleiro da fritadeira a ar**	L4	18-25
	Gratinado de batata	1	Gratinar	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L4	15-25
	Batatas assadas	1	Estático	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.

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.

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, são apresentados os valores predefinidos para o tempo e a temperatura; o tempo e a temperatura de cozedura podem ser alterados premindo os ícones dedicados. Ambos os parâmetros podem ser definidos dentro de um intervalo limitado, conforme indicado no quadro seguinte.

Durante a navegação nas funções Everyday Cooking, o menu da categoria de alimentos com vapor pode ser ativado premindo o ícone Temperatura até aparecer o ícone Vapor. Confirme a sua escolha premindo o botão Iniciar.

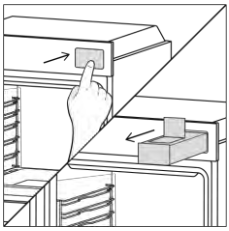
Símbolo	Descrição	Pré-aqueci-mento	Posição da prateleira	Intervalo de temperaturas (°C)	Intervalo de tempo (min)	Temperatura da sonda de carne (se disponível)	Descrição
	Carne branca	NÃO	L3	180-200	40-80	70-85°C	Para aves de capoeira e cortes de carne branca
	Carne vermelha	NÃO	L3	180-200	20-80	58-65°C	Para carne de bovino e cortes de carne vermelha
	Peixe	NÃO	L3	160-180	15-45	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes	NÃO	L3	180-200	30-80	70-90°C	Para legumes assados e batatas
	Carne branca (Vapor)	NÃO	L3	160-220	40-90	70-85°C	Para aves de capoeira e cortes de carne branca
	Carne vermelha (Vapor)	NÃO	L3	180-220	20-100	58-65°C	Para carne de bovino e cortes de carne vermelha
	Peixe (Vapor)	NÃO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes (Vapor)	NÃO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Para legumes assados e batatas

NOTA: se, depois de ter desligado o forno, for necessário continuar a cozinhar, recomenda-se evitar a utilização dos programas Everyday Cooking e optar pelas funções padrão.

Como utilizar o depósito de vapor para os programas de cozedura a vapor

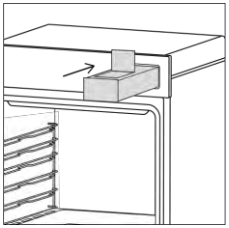
Depois de selecionar o programa de cozedura a vapor, se o Depósito de Vapor estiver vazio, aparece no ecrã para o avisar que deve ser enchido com água. Proceder do seguinte modo:

1. Pressionar ligeiramente o Depósito de Vapor para o abrir.

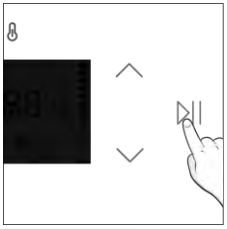


2. Adicione água potável ao Depósito de Vapor através de um jarro ou diretamente do lava-loiça. Não ultrapassar o nível máximo de água indicado no interior do reservatório.

3. Empurre o Depósito de Vapor para o fechar e feche a porta do forno.



4. Premir o botão Iniciar para confirmar e deixar começar a cozedura.



Se a quantidade de água adicionada não for suficiente para realizar o programa de cozedura, aparece no ecrã para o avisar que deve reencher o depósito.

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 vermelha (Vapor)	180 °C	Grade metálica	L3	30-40
Lombo de vaca	200 g	Carne vermelha (Vapor)	200 °C	Grade metálica	L3	20-25
Rolo de carne	1000-1500g	Carne vermelha (Vapor)	200 °C	Grade metálica	L3	40-50
Bife Wellington	500 g	Carne vermelha (Vapor)	210 °C	Grade metálica	L3	50-80
Porco assado	800-1000 g	Carne branca (Vapor)	180 °C	Grade metálica	L3	40-70
Costeletas de porco	1000-1200g	Carne branca (Vapor)	200 °C	Grade metálica	L3	80-100
Costeleta de borrego	800-1000 g	Carne branca (Vapor)	190 °C	Grade metálica	L3	60-80
Perna de borrego	1500-2000g	Carne branca (Vapor)	200 °C	Grade metálica	L3	80-100
Filetes de salmão	200-600g	Peixe (Vapor)	170 °C	Tabuleiro de forno	L3	20-35
Bifes de atum	600 g (aprox. 4 pçs)	Peixe (Vapor)	180 °C	Grade metálica	L3	15-20
Bifes de espadarte	700 g (aprox. 4 pçs)	Peixe (Vapor)	180 °C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de bacalhau	600 g (aprox. 4 pçs)	Peixe (Vapor)	150 °C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Goraz, Inteiro	1	Peixe (Vapor)	170 °C	Tabuleiro de forno	L3	35-45
Goraz, filete	600 g (aprox. 4 pçs)	Peixe (Vapor)	150 °C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de robalo	600 g (aprox. 4 pçs)	Peixe (Vapor)	150 °C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Espetadas de peixe	8 pedaços	Peixe (Vapor)	150 °C	Grade metálica	L3	20-30
Lulas recheadas	4 pedaços	Peixe (Vapor)	180 °C	Tabuleiro de forno	L3	25-40
Funchos	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	200 °C	Grade metálica	L3	30-40
Legumes variados	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	190 °C	Grade metálica	L3	40-45
Couves-flor	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	150 °C	Grade metálica	L3	40-50
Abóboras, em cubos	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	160 °C	Grade metálica	L3	30-40
Pimentos recheados	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	180 °C	Grade metálica	L3	70-80
Abobrinhas recheadas	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	190 °C	Grade metálica	L3	35-45
Palitos de cenoura	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	150 °C	Tabuleiro de forno	L3	35-40
Brócolos	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	150 °C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Ratatouille	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	190 °C	Grade metálica	L3	40-45
Pudim de legumes	6 formas individuais	Legumes (Vapor)	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

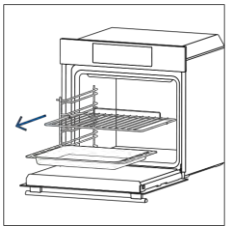
Limpeza pirolítica (*consoante o modelo do forno)
Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

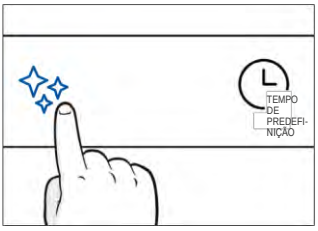
Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.
No final do ciclo de limpeza, os resíduos alimentares deixarão uma camada branca nas superfícies de esmalte.
Para remover estas partículas, limpe com um pano embebido em água quente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

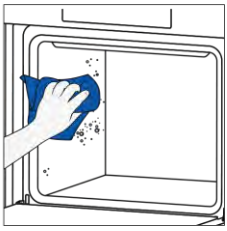
Como é que funciona:

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.





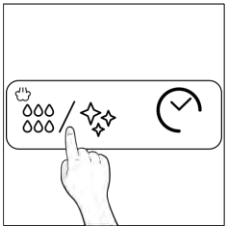
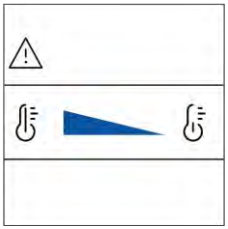
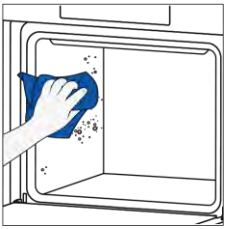


Vapor H_2O

A função de limpeza H_2O Steam 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. Deite água no Depósito de Vapor até atingir o nível máximo indicado no depósito.
2. Selecione o programa de limpeza H2O Steam. 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.

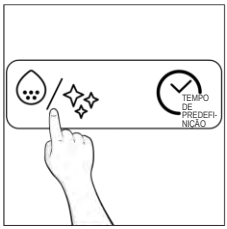
LIMPEZA DE SISTEMAS A VAPOR

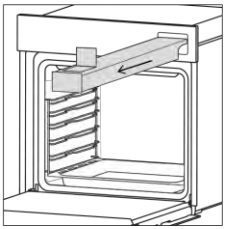
Descalcificar

Essa função é sugerida após 25 ciclos e será obrigatória após 40 ciclos. O forno exibirá ⚠ no final de cada ciclo de vapor, a partir do 25º, se os utilizadores ainda não tiverem efetuado a descalcificação. Após 40 ciclos de vapor, nenhum dos programas de cozedura a vapor será iniciado antes de o utilizador executar o programa de descalcificação. Divide-se em três passos:

Passo 1 (Remoção da água residual do recipiente para cozer a vapor):

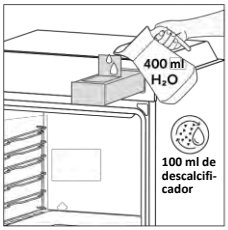
i. Selecione o modo de descalcificação e, em seguida, prima o botão iniciar.
ii. Quando se ouvir o sinal sonoro para prosseguir com o segundo passo, remova o depósito de água.

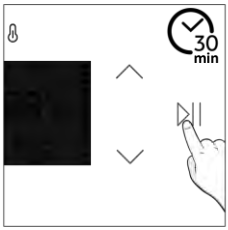


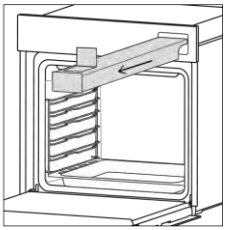


Passo 2 (Descalcificação):

i. Adicione 400 ml de água da torneira e 100 ml de descalcificante no Depósito de Vapor. Em seguida, prima o botão iniciar.
ii. Este passo levará 30 minutos, após o que, para avançar para a terceira fase, o Depósito de Vapor deve ser removido novamente.

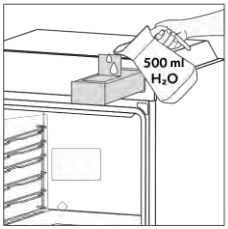


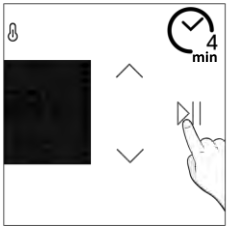




Passo 3 (Enxaguamento):

i. Adicionar 500 ml de água da torneira ao Depósito de Vapor. Em seguida, prima o botão iniciar.
ii. Este passo levará 4 minutos, no final do processo, o sinal sonoro ouve-se





Drenagem

Após cada ciclo de cozedura a vapor, a água remanescente no recipiente para cozer a vapor é automaticamente drenada para o Depósito de Vapor.

Durante este processo, é apresentado no ecrã.

Se o Depósito de Vapor já estiver cheio, aparecerá no ecrã para o notificar de que deve esvaziar o depósito para permitir o início do processo de drenagem.

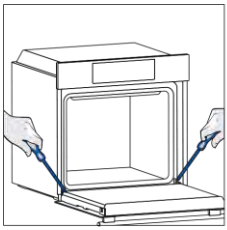
Limpeza catalítica (disponível consoante o modelo)

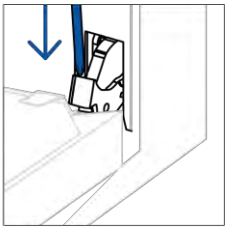
Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.
Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente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

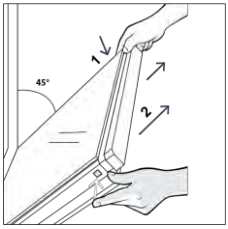
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

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

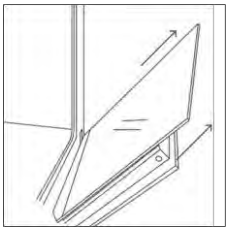




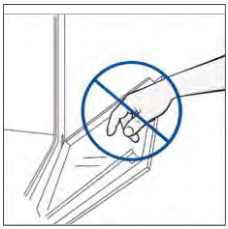
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duas mãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).

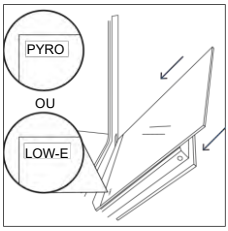


4. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.

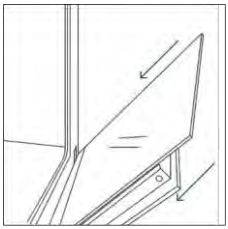


5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.

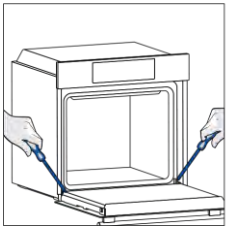
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "Low-E / PYRO" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

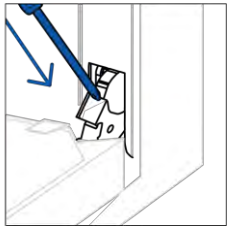


7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



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.





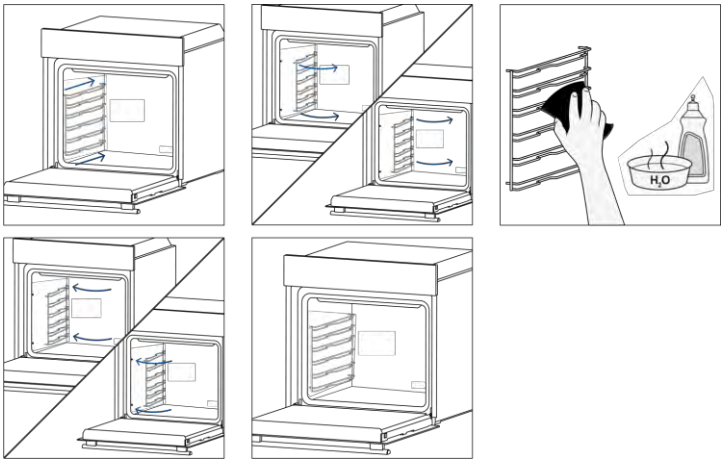
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

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:

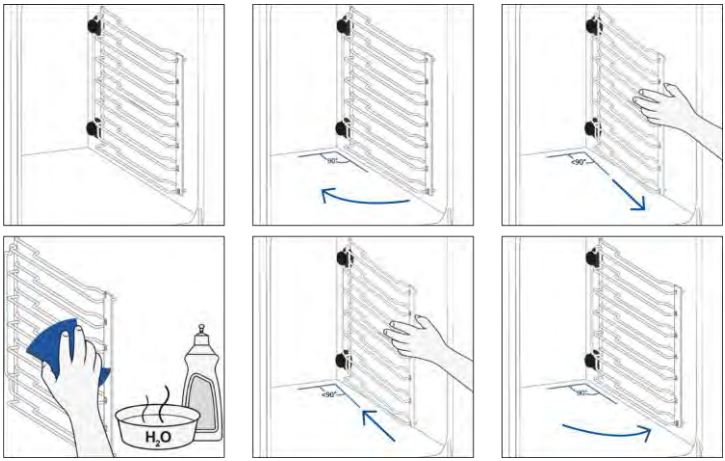
– **Modelo de 6 níveis**

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.



– **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.



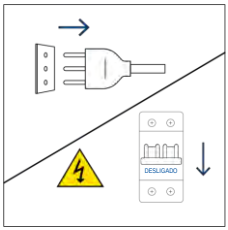
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

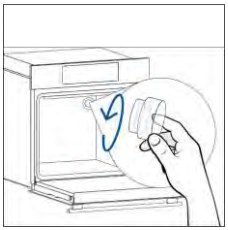
Trocar a lâmpada no topo:

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.

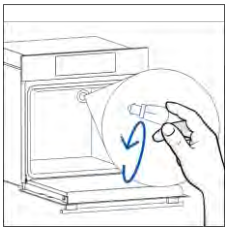
Passo 1



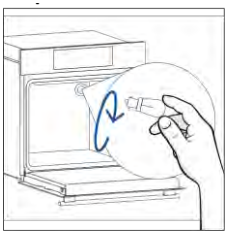
Passo 2



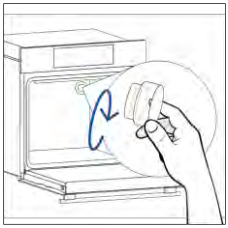
Passo 3



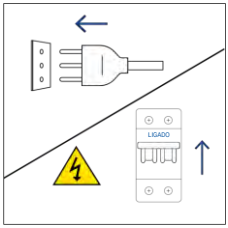
Passo 4



Passo 5



Passo 6

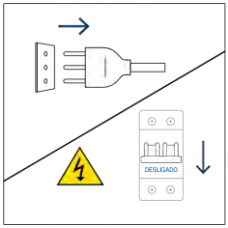


Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

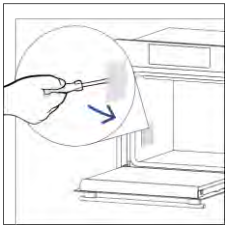
Substituição da lâmpada lateral:

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.

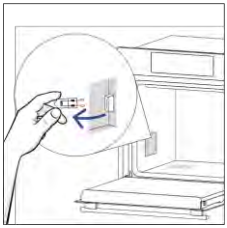
Passo 1



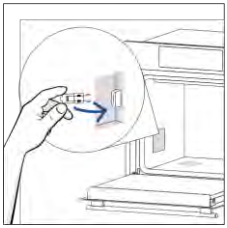
Passo 2



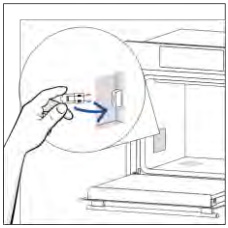
Passo 3



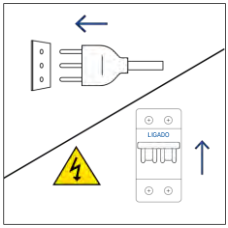
Passo 4



Passo 5



Passo 6



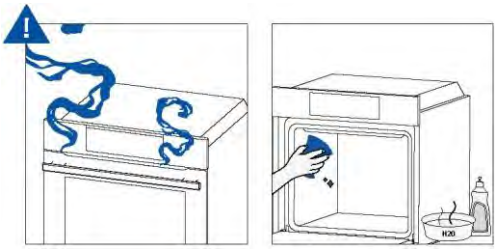
Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

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 a assistência 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 está rotulado 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.

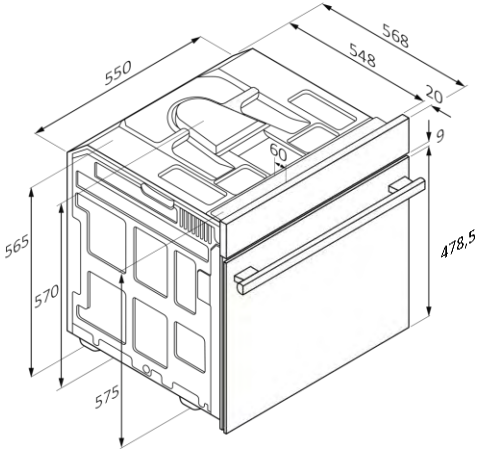
Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

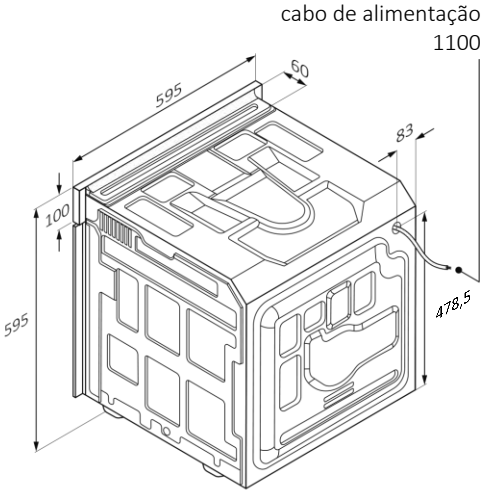
8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

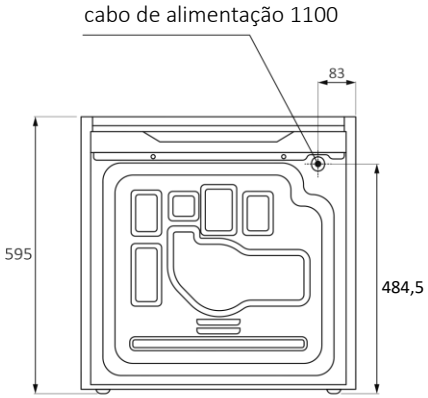
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.

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.

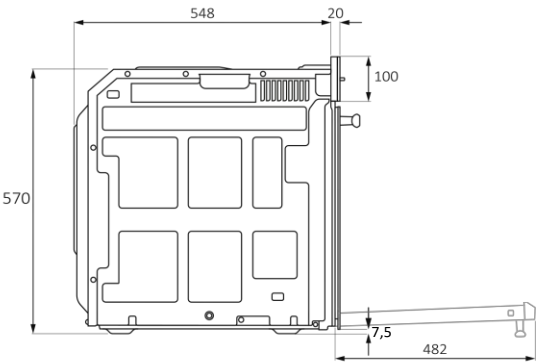
9. INSTALAÇÃO





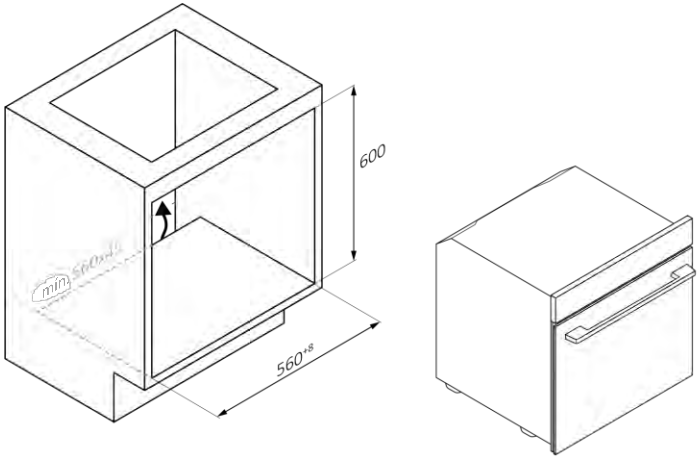


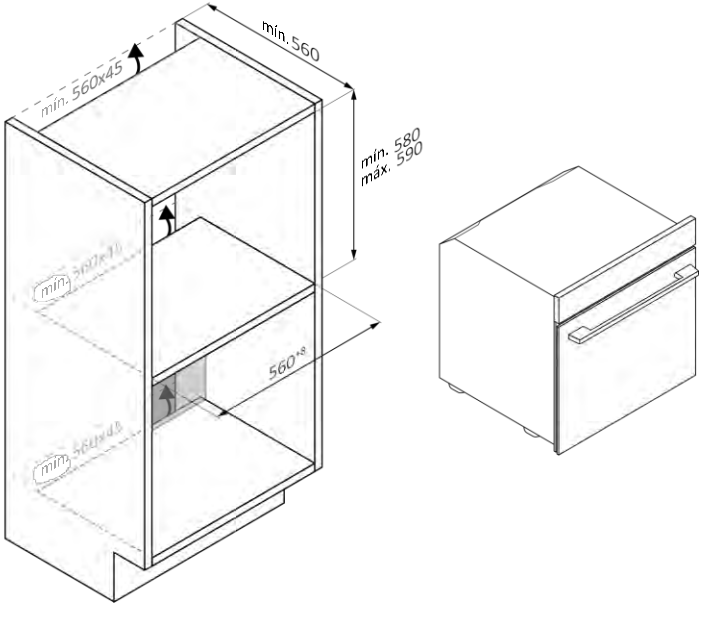
Vista traseira



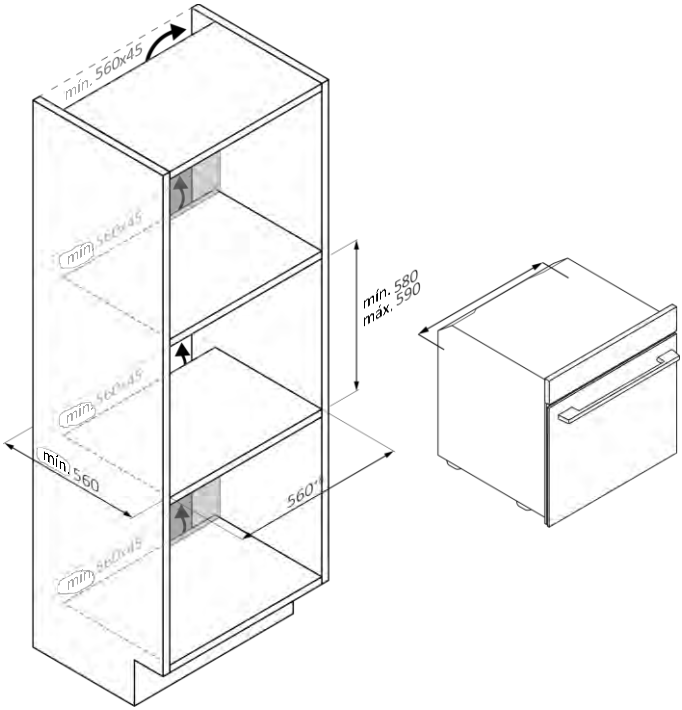
Vista lateral

mm

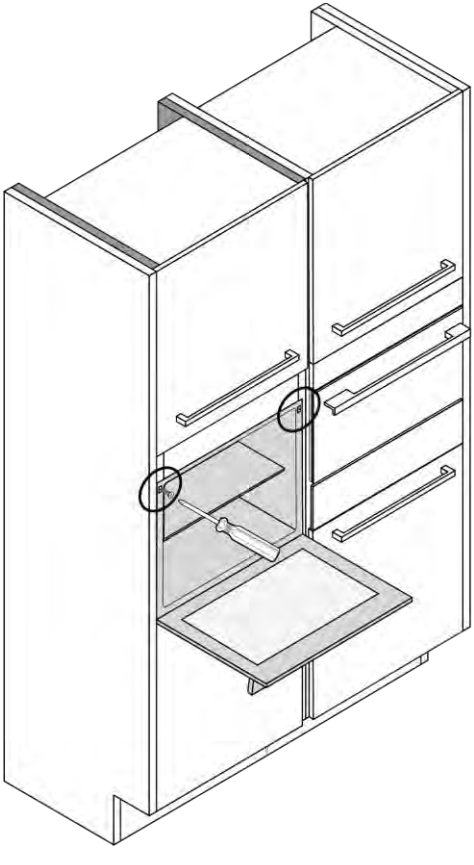


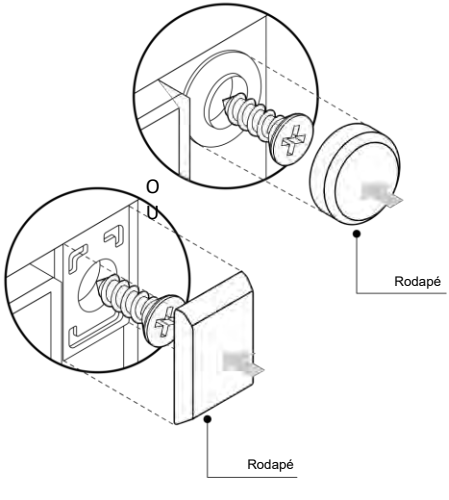


mm


mín. 560x45
mín. 560x45
mín. 560x45
mín. 560x45
mín. 560
560*
mín. 580
máx. 590

mm





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. Možnosť pripojenia

3. PRED ZAČATÍM
3.1. Informácie pred spustením
3.2. Prvé použitie
3.3. Predbežné čistenie

4. OBSLUHA SPOTREBIČA
4.1. Prevádzka produktu
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 VÝSTRAHY

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- ⚠ **UPOZORNENIE**: Tento spotrebič sa nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, ani pripájať k napájaciemu obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína elektrickým rozvodným zariadením, aby ste vylúčili nebezpečenstvo spôsobené neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa
- Počas používania je spotrebič horúci. Musíte dávať pozor a nesmiete sa dotýkať ohrievacích článkov vo vnútri rúry.

Použitie v súlade s určeným používaním

- Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín: akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.

Obmedzenia používania

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho prístupné diely horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.

- ⚠ **VAROVANIE:** Dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej od spotrebiča.

VAROVANIA PRI INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou.
- Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vytvorte otvory uvedené na obrázkoch v súlade s typom armatúry. Rúru na pečenie vždy upevnite k nábytku skrutkami priloženými k spotrebiču.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Počas inštalácie by mala byť rúra odpojená od elektrickej siete, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikovaný personál.
- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Inštaláciu musí vykonávať kvalifikovaný technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákony platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po rozbalení spotrebiča vždy skontrolujte, či nie je poškodený, v prípade problému sa pred inštaláciou obráťte na zákaznícky servis a nepripájajte ho k zdroju napájania.
- Pred používaním spotrebiča odstráňte obalový materiál.
- 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.
- Výrobok neinštalujte v otvorenom prostredí vystavenom atmosférickým vplyvom.

- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške menej než 2 000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

- Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou.
- Pripojenie k zdroju energie sa dá zaistiť zástrčkou alebo fixným vodičom a umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov podľa požiadaviek na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi.
- V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie.
- Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič používané na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba. Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- ⚠ **VAROVANIE:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá. Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.
- Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
  - pri odpájaní spotrebiča od zdroja energie neťahajte za napájací kábel;
  - spotrebiča sa nedotýkajte mokrými ani vlhkými rukami, ani keď máte mokré nohy;

  - použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
  - v prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.
- **POZNÁMKA:** Keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Akákoľvek oprava, inštalácia a údržba, ktorá nebola vykonaná správne, môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobná spoločnosť týmto vyhlasuje, že nepreberá žiadnu zodpovednosť za priame ani nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Okrem toho nezodpovedá za škody spôsobené absenciou alebo prerušením uzemňovacieho systému (napr. úraz elektrickým prúdom).
- **UPOZORNENIE**: Tento spotrebič sa nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, ani pripájať k napájaciemu obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína elektrickým rozvodným zariadením, aby ste vylúčili nebezpečenstvo spôsobené neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa.
- Spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Keď umiestňujete Smaženie vo vzduchu plech alebo rošt do bočných držiakov, uistite sa, že kratšia časť strany (medzi dorazom a koncom) smeruje do vnútra rúry. Ak má rošt dekoratívnu kovovú lištu, dávajte pozor, aby ste ju umiestnili na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo logo značky viditeľné a čitateľné. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo v tejto používateľskej príručke.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas prípravy jedla sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte

jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.

- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto na otvorenom plechu.
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- ⚠ **VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte alobalom u ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akákoľvek iná ochrana dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- ⚠ **POZOR:** Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Kvôli správnemu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekládli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.

VAROVANIA (*PRE RÚRY PYRO)

- Väčšie množstvá rozliatych tekutín z jedla sa musia pred čistením odstrániť.
- ⚠ **VAROVANIE:** Pred spustením cyklu automatického čistenia:
  - Vyčistite dvierka rúry;
  - Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
  - Odstráňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regálu (ak je k dispozícii);
  - Nevkladajte utierky.
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Ak sonda na mäso nie je použitá, otvor vždy uzavrite maticou.
- Počas procesu pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne a deti by sa mali zdržiavať mimo dosahu.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas vykonávania pyrolýzy v rúre. Zabránite tak prehriatiu varnej dosky.

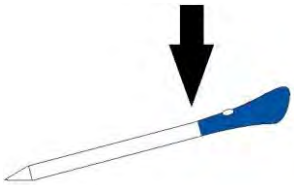
VAROVANIA (*PRE STEAM PLUS)

- Pri plnení nádobky na prípravu pary nesmie hladina vody presiahnuť maximálnu hladinu uvedenú na nádobke
- Na plnenie nádobky používajte iba pitnú vodu.
- Pred zapnutím funkcie pyrolytického čistenia musíte nádobku na prípravu pary vybrať. Nádobku na prípravu pary nevkladajte počas funkcie pyrolytického čistenia.

VAROVANIA pre BEZDRÔTOVÚ TEPLOTNÚ SONDU

- Tento výrobok je navrhnutý výhradne na použitie v rúrach. Mal by sa používať len podľa pokynov v návode na použitie.
- Sondy Preci Probe SA TESNE PO VARENÍ NEDOTÝKAJTE HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Preci Probe z jedla po uvarení vždy noste ochranné rukavice.
- Správne použitie teplotnej sondy sa zaistí, ak počas pečenia bude kovová tyčinka sondy vsunutá do jedla, až kým nedosiahne čiernu keramickú časť umiestnenú na špičke sondy.

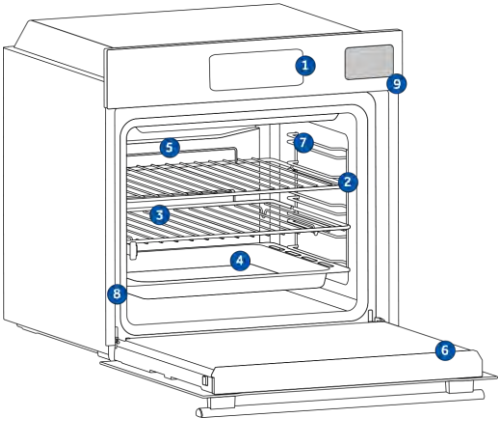
Sondu Preci Probe vsuňte
do potravín až potiaľto



- Kovovú časť sondy Preci Probe nevystavujte priamo teplu generovanému rúrou.
- Nepoužívajte sondu Preci Probe v inom spotrebiči okrem vstavanej rúry.
- Sondu Preci Probe nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Preci Probe v dôsledku nesprávneho používania pomôcky.
- Pred použitím sondu Preci Probe vyčistite.
- Sonda môže pracovať v nasledujúcom teplotnom rozsahu: 10 °C až po maximálnu vnútornú teplotu kovovej časti 100 °C. Keramická časť môže dosiahnuť 350 °C.
- Ak teplota sondy Preci Probe presiahne 100 °C, príprava jedla sa zastaví a sondu Preci Probe bude treba čo najskôr vybrať z rúry, aby sa zabránilo jej poškodeniu. Pri vyberaní si nasaďte rukavice.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU

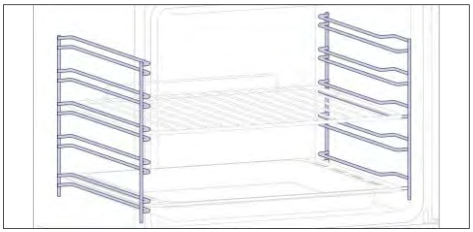


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla polohy poličky**
3. **Rošty**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátora**
6. **Dvierka rúry**
7. **Bočné drôtené držiaky**
   (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. **Sériové číslo a QR kód**
9. **Vloženie nádobky na prípravu pary**

Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.

2.2. PRÍSLUŠENSTVO

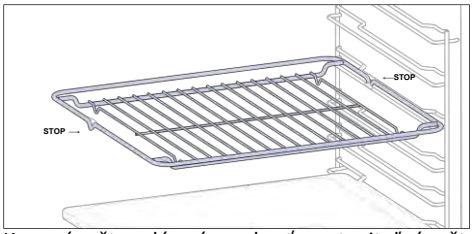
Bočné drôtené držiaky (iba ak sú prítomné*)



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

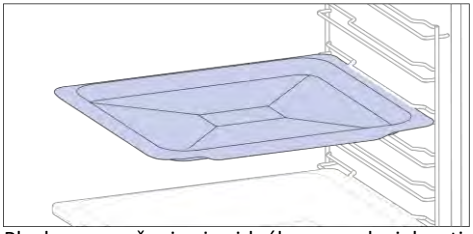
POZNÁMKA: 6 alebo 7 úrovní, v závislosti od modelu.

Kovový rošt



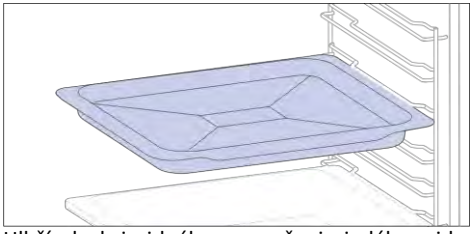
Kovový rošt sa dá z rúry vybrať, nastaviteľný rošt, ktorý drží riad, zabezpečuje rovnomerné pečenie a uľahčuje čistenie. Môže sa použiť na držanie tanierov a panvíc v rôznych výškach pri rôznych druhoch prípravy jedla.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



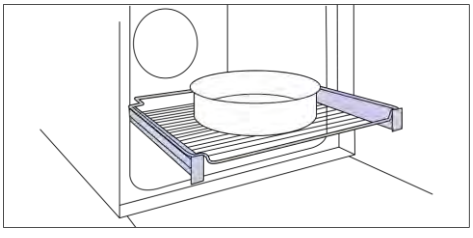
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Hlbší plech



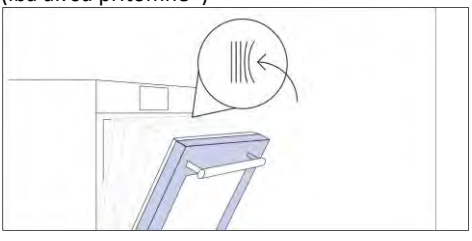
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Teleskopické vodiace lišty (iba ak sú prítomné*)



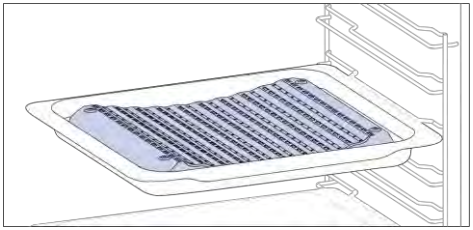
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním (iba ak sú prítomné*)



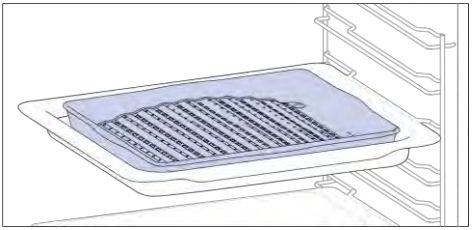
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

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



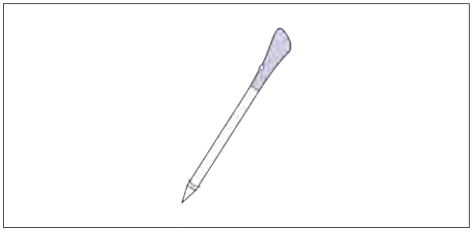
Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

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



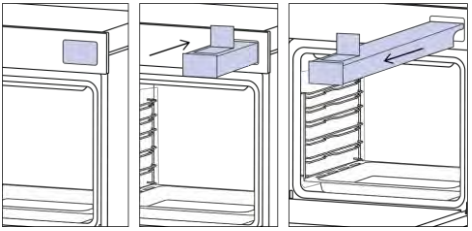
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

Sonda Preci Probe (iba ak je prítomná*)



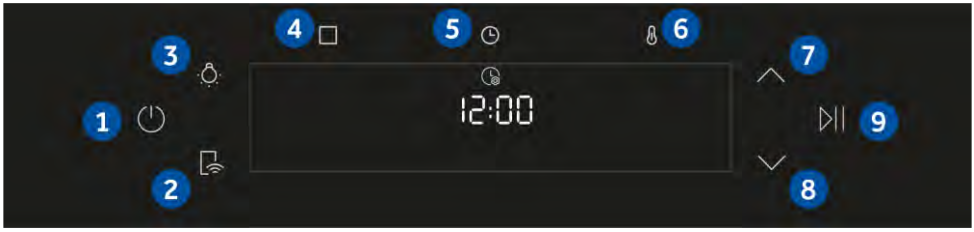
Táto sonda je teplotný snímač, ktorý sa vsúva do jedla, a pripojený k rúre prostredníctvom bluetooth umožňuje kontrolovať vnútornú teplotu jedla počas varenia. Používa sa hlavne na ryby a mäso.

Nádobka na prípravu pary



Nádobka na prípravu pary je priehradka, ktorú možno naplniť vodou potrebnou na vykonávanie programov varenia a čistenia pomocou pary.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.

1. Zap/vyp
2. Diaľkové ovládanie
3. Osvetlenie
4. Funkcie
5. Čas
6. Teplota

7/8. Navigačné tlačidlá

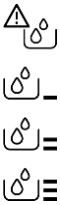
9. Štart/Pozastavenie

HLAVNÉ FUNKCIE

Ovládací panel má nasledujúce hlavné funkcie:

Symbol	Funkcia	Opis
	Zap/vyp	Stlačením zapnete/vypnete rúru.
	ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ diaľkové ovládanie	Stlačením tlačidla aktivujte diaľkové ovládanie po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).
	Svetlo	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie vnútra rúry
	Funkcie	Ak stlačíte raz, získate prístup k hlavným funkciám, ak dvakrát, ku programom Everyday Cooking, ak trikrát, k ponuke čistenia a ak štyrikrát, získate prístup k ponuke WIFI.
	Čas	Ak stlačíte raz, zistíte trvanie prípravy, ak dvakrát, zapnete odpočítavanie času (k dispozícii v pohotovostnom režime), ak trikrát, aktivujete oneskorenie štartu. V pohotovostnom režime je k dispozícii kuchynský časovač, a ak podržíte stlačené 3 s, presný čas.
	Teplota	Jedným stlačením skontrolujete teplotu v rúre, ak stlačíte dvakrát, aktivujete možnosť rýchleho predhrievania (k dispozícii iba počas fázy predhrievania rúry).
	Navigačné tlačidlá	Stláčaním navigačných tlačidiel prechádzajte po funkciách a upravte parametre.
	Štart/Pozastavenie	Stlačením spustíte/pozastavíte prípravu jedla alebo potvrdíte funkcie.

ZOBRAZENIE SPÄTNEJ VÄZBY (viditeľné iba vtedy, keď je aktívne)

Symbol	Spätná väzba	Opis
	Nádobka chýba	Ikona sa zobrazí, keď nádobka na prípravu pary chýba.
	Naplňte nádobku	Ikona sa zobrazí, keď je potrebné pridať vodu do nádobky na prípravu pary.
	Prebieha vypúšťanie	Ikona sa zobrazí počas procesu vypúšťania.
	Nádobka je prázdna	Ikona sa zobrazí, keď v nádobke na prípravu pary nie je žiadna voda.
	Vyprázdnite nádobku na vodu na paru	Zobrazí sa ikona, ktorá používateľa vyzve, aby vyprázdnil nádobku na prípravu pary.
	**Spätná väzba o hladine vody**	Pruhy vedľa ikony predstavujú množstvo vody dostupnej v nádobke na prípravu pary.

2.4. MOŽNOSŤ PRIPOJENIA

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

Parametre bezdrôtovej sondy Preci Probe model et180

Technológia	Bluetooth
Norma	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2400÷2480
Maximálny výkon [mW]	2,5 – (4dBm)

INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete: 2,0 W

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

Wifi modul sa zapne ihneď, keď používateľ zapne spínač elektrického napájania.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

Wi-fi modul sa vypne ihneď, keď používateľ vypne spínač elektrického napájania. Wi-Fi je tiež možné vypnúť, keď je rúra zapnutá, výberom možnosti „OFF“ v ponuke nastavení Wi-Fi.

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

KOMUNIKÁCIA 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. Teraz 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.

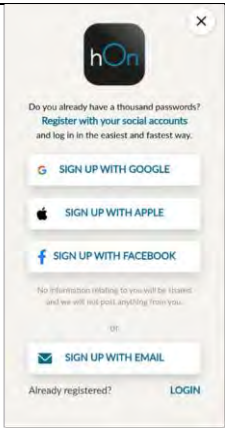
Stiahnite si do smartfónu.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRÁCIA NOVÉHO POUŽÍVATEĽA

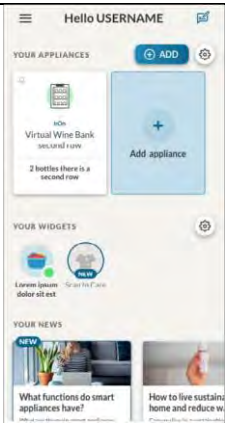
- Kliknite na „ Zaregistrovať sa“
- Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu



RÝCHLE PÁROVANIE

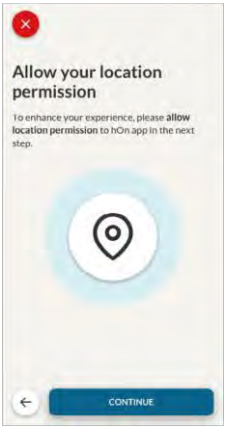
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



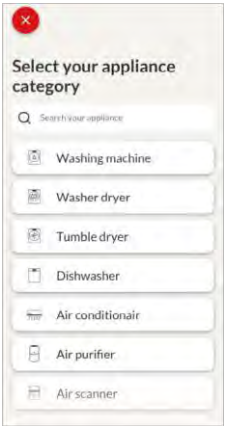
Krok 2

- Povoľte povolenie polohy.



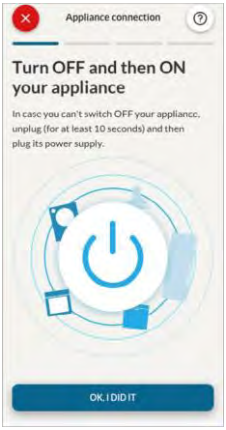
Krok 3

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



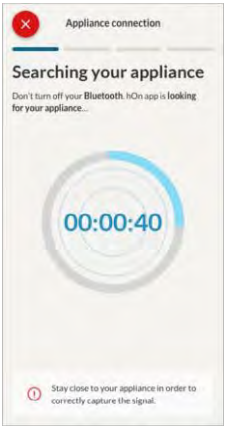
Krok 4

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



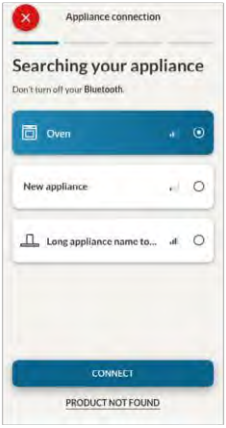
Krok 5

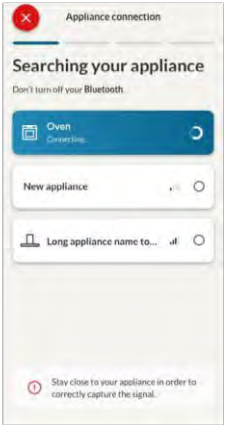
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



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 WI-FI

Po pripojení spotrebiča môže používateľ zmeniť nastavenia WiFi:

- **WIFI ON: Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.**
- **WIFI hOn: Rúra sa dá používať výlučne pomocou aplikácie.**
- **WIFI OFF: Rúra nie je pripojená, ale je ešte stále zaregistrovaná s uloženými prihlasovacími údajmi pre sieť.**
- **WIFI RESET: Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.**

1. Dotknite sa ☐ a vstúpte do ponuky WIFI. Na displeji sa zobrazí „On“.
2. Na displeji sa zobrazí „On“.
3. Použite šípky, kým sa nezobrazí „Vypnuté“ alebo obnovenie nastavenia "rSt".

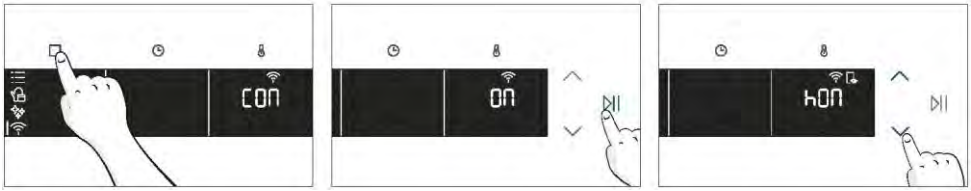
DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

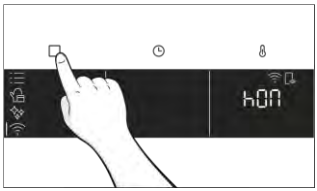
Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn.
Táto funkcia umožňuje prostredníctvom vášho zariadenia využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už k dispozícii v aplikácii, monitorovanie prípravy jedál v reálnom čase, úpravu používaných parametrov prípravy jedál, monitorovanie postupu prípravy jedla použitím sondy, správa 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 gratinovanie, gril a supergrill.

Ako aktivovať diaľkové ovládanie:

1. Dotykom ☐ vyberte režim WIFI.
2. Na displeji sa zobrazí „Pripojiť“. Ťuknite na položku ⏯. Začne blikať „Zapnuté“.
3. Dotknite sa ⌄, aby ste vybrali režim „hOn“, dotykom ⏯ aktivujte diaľkové ovládanie.
4. Stlačením ☐ ukončite režim „hOn“.
5. Vstúpte do aplikácie, vyberte program a spusťte prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.



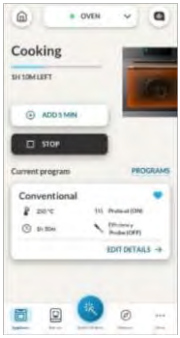


Okrem toho je možné aktivovať diaľkové ovládanie počas prípravy jedla stlačením príslušného tlačidla

Ako zastaviť diaľkové ovládanie:
Kým prebieha program prípravy jedla, môžete ho zastaviť priamo na výrobku stlačením príslušného tlačidla diaľkového ovládania, ktoré bolo dodané so spotrebičom.

Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

POZNÁMKA: Ak používateľ zastaví prebiehajúcu prípravu jedla ovládačmi rúry, v aplikácii sa zobrazí zastavená príprava jedla.



3. PRED ZAČATÍM

3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

Ako fungujú dvierka

Počas procesu pyrolytického čistenia zostávajú dvierka rúry vždy uzamknuté. Ak nie sú uzamknuté, rúra zobrazí kód chyby 24 a pozastaví funkciu čistenia.

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.
V prípade rúr vybavených spínačom na dvierkach (pozri nižšie) sa svetlo automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok.
V prípade rúr vybavených tlačidlom svetla sa dá toto tlačidlo použiť aj na zapnutie osvetlenia.
Ak zostanú dvierka rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, osvetlenie sa automaticky vypne.
Počas procesu pyrolytického čistenia zostáva osvetlenie vypnuté.*

Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po aj po vypnutí rúry.
Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.
Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.
Ventilátor ostáva zapnutý počas pyrolytického čistenia a keď sú zamknuté dvierka rúry.*
Počas funkcie ECO ostáva osvetlenie vypnuté.

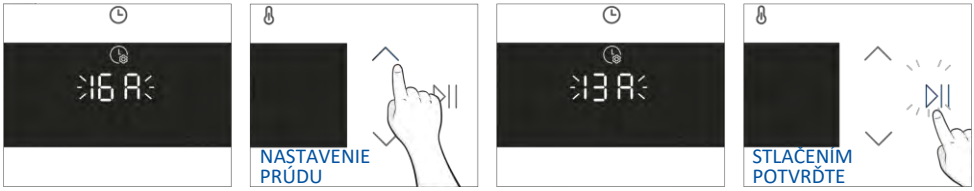
(*len pre pyrolytické rúry)

3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času, výber možnosti 13 ampérov alebo 16 ampérov, výber úrovne hlasitosti.

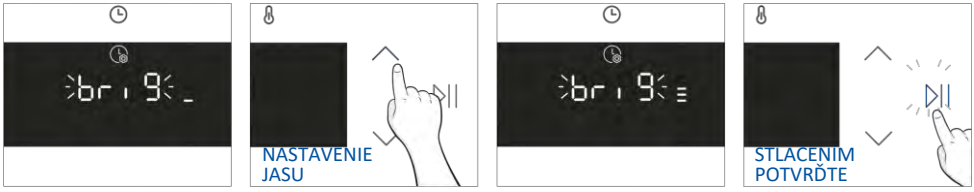
- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí blikajúci prednastavený čas „12:00“. Ak ju chcete upraviť, podržte ⏻ a pomocou šípok nastavte hodinu presného času. 🕒 Stlačením potvrďte hodiny. Rovnakým postupom nastavte minúty. Potvrďte stlačením ⏯.

- **INTENZITA PRÚDU:** V predvolenom nastavení je rúra nastavená na prácu s vyšším výkonom vhodným pre domácnosti s výkonom viac ako 3 kW (16 A). Ak má vaša domácnosť nižšiu spotrebu energie, môžete toto nastavenie zmeniť na ⏯ 13 A. Toto nastavenie ovplyvňuje rýchlosť ohrevu rúry. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Pomocou šípok vyberte požadovanú možnosť. Potvrďte stlačením ⏯.

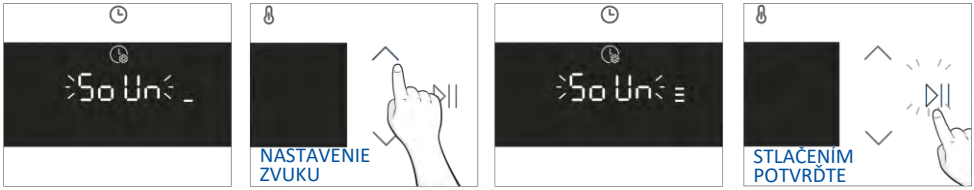


POZNÁMKA: Možnosť nastavenia prúdu je k dispozícii len počas počiatočnej inštalácie. Ak chcete upraviť nastavený prúd, pozrite si pokyny po inštalácii.

- **JAS:** Na displeji sa zobrazí symbol „brig“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť šípkami. Potvrďte stlačením ⏯.

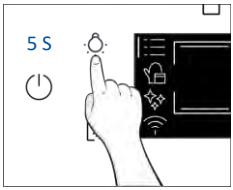


- **ZVUK:** Na displeji sa zobrazí symbol „Sound“. Čísla predstavujú úroveň zvuku, hodnota sa dá upraviť šípkami. Potvrďte stlačením ⏯.



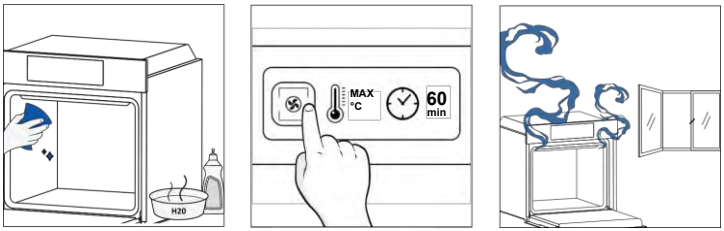
- **POKYNY PO INŠTALÁCII**

K počiatočným nastaveniam sa môžete vrátiť stlačením tlačidla so žiarovkou na 5 sekúnd



3.3. PREDBEŽNÉ ČISTENIE

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.

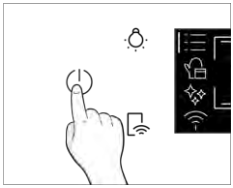


4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. PREVÁDZKA PRODUKTU

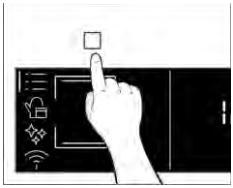
ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete rúru Zapnúť/Vypnúť, podržte ⏻



PONUKA FUNKCIÍ

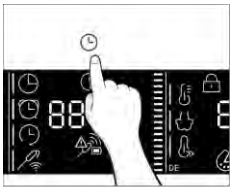
Stlačením tlačidla prejdite na ponuku Funkcia☐.
Po ponuke sa posúvajte ťuknutím na tlačidlá toľkokrát, koľko je potrebné na otvorenie nasledujúcich nastavení:



Symbol	Funkcia	Opis
	HLAVNÉ FUNKCIE	Táto funkcia umožňuje vybrať požadovaný program prípravy jedla pomocou šípok. Dotykom ◷ a 🌡 nastavte čas a teplotu. Stlačením ⏯ sa spustí funkcia. Ak chcete program pozastaviť, kliknite znova.
	KATEGÓRIE POTRAVÍN	V tejto ponuke získate šípkami prístup ku 4 kategóriám potravín, ktoré sú už v rúre integrované. Na displeji sa zobrazí predvolený čas a teplota.
	WIFI	V tomto režime môžete pripojiť svoju rúru k sieti a zaregistrovať ju pomocou aplikácie hOn.
	FUNKCIE ČISTENIA	Táto funkcia umožňuje vybrať systém čistenia, ktorý je k dispozícii na vašej rúre.

PONUKA ČASU

Po výbere programu varenia otvorte ponuku Čas stlačením tlačidla🕒.
Po ponuke sa posúvajte ťuknutím🕒 na tlačidlá toľkokrát, koľko je potrebné na otvorenie nasledujúcich nastavení:



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

Symbol	Funkcia	Opis
	a) TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA	Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept. Stlačením 🕒 vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte 🕒, kým sa nezobrazí funkcia „Trvanie prípravy jedla“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte ⏯ pre potvrdenie. Odpočítavanie sa začína po ukončení predhrievania (ak je k dispozícii). Počas fázy varenia je možné zmeniť hodnotu trvania stlačením 🕒 a použitím šípok. Po uplynutí doby trvania sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec) a varenie sa zastaví.
	b) ČASOVAČ	Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky. Stlačením 🕒 vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte 🕒, kým sa nezobrazí funkcia „Časovač“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte ⏯ pre potvrdenie. Počas fázy varenia je možné zmeniť hodnotu trvania stlačením 🕒 a použitím šípok. Potom stlačte tlačidlo ⏯, aby ste prípravu jedla reštartovali. Po uplynutí doby trvania prípravy pokračuje, kým ju neprerušíte manuálne. Túto funkciu je možné nastaviť aj vtedy, keď je rúra v pohotovostnom režime stlačením tlačidla 🕒. Po aktivácii bude časovač fungovať nezávisle od funkcií rúry na pečenie.
	c) ONESKORENÝ ŠTART	Umožňuje zvoliť čas začiatku prípravy jedla. Stlačením 🕒 vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte 🕒, kým sa nezobrazí funkcia „Oneskorený štart“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte ⏯ pre potvrdenie. POZNÁMKA: Oneskorenie štartu sa dá aktivovať až po nastavení trvania prípravy jedla a nie je k dispozícii s funkciami grilu

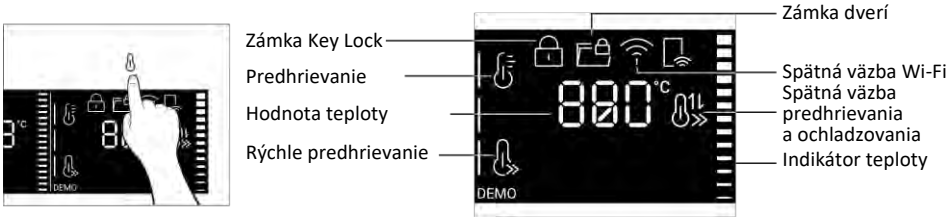
a. TRVANIE PRÍPRAVY

b. ČASOVAČ

c. ONESKORENÝ ŠTART

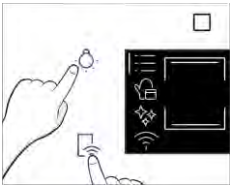
PONUKA TEPLOTA

Po výbere programu varenia otvorte ponuku Teplota stlačením tlačidla. Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:



Symbol	Funkcia	Opis
	TEPLOTA	Stláčaním nastavte teplotu a pomocou šípok upravte hodnotu.
	RÝCHLE PREDHRIEVANIE	Stlačte dvakrát na nastavenie rýchlej teploty.

ĎALŠIE FUNKCIE

Symbol	Funkcia	Opis
	DETSKÁ POISTKA	 Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak ju chcete aktivovať, súčasne stlačte tlačidlá osvetlenia a diaľkového ovládania na 3 sekundy. Na rozhraní používateľa sa zobrazí ikona s kľúčom. V tomto stave je používateľské rozhranie rúry uzamknuté a nie je možné vykonať žiadne zmeny nastavení. Ak chcete detskú poistku vypnúť, znova stlačte tlačidlá osvetlenia a diaľkového ovládania na 3 sekundy (ikona s kľúčom zmizne).

4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA

Na urýchlenie fázy predhrievania je možné zvoliť možnosť rýchleho predhrievania stlačením ikony teploty na 3 s po výbere programu varenia a teploty. Táto možnosť aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných prvkov bez ohľadu na zvolenú funkciu rúry.
Ak chcete ušetriť energiu, po aktivácii rýchleho predhrievania ostane osvetlenie rúry VYPNUTÉ, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: V prípade funkcií, ktoré vyžadujú predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo. Pokiaľ ide o predhrievanie, postupujte podľa pokynov v tabuľke nižšie. „ÁNO/RÝCHLE PREDHRIEVANIE“ znamená, že je potrebné predhrievanie a je k dispozícii možnosť rýchleho predhrievania; „NIE“ znamená, že predhriatie nie je k dispozícii a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrie-vanie	SONDA PRECI PROBE k dispozícii	Odporúčania
	*Statický	200 °C 30 – 250 °C	L2/L3	ÁNO/ RÝCHLE PREDHRIE-VANIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, na jednej úrovni.
	Statický + ventilátor	175 °C 50 – 250 °C	L2/L3	ÁNO/ RÝCHLE PREDHRIE-VANIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: pečené jedlo, dusené jedlá, zeleninu alebo koláče s vlhkou náplňou.
	Viacúrovňové	160 °C 50 – 250 °C	L3 (jeden plech) L3+L6 (dva plechy) L2+L4+L6 (tri plechy)	ÁNO/ RÝCHLE PREDHRIE-VANIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín.
	Spodný ohrev	170 °C 50 – 230 °C	L1/L2	ÁNO/ RÝCHLE PREDHRIE-VANIE	ÁNO	IDEÁLNE NA dusenie a Gentle Cooking na jednej úrovni
	Spodný ohrev + ventilátor	170 °C 50 – 230 °C	L2/L3	ÁNO/ RÝCHLE PREDHRIE-VANIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: slané koláče alebo jedlá s tekutou polevou na jednej úrovni
	Gril	L5 L1 – L5	L6/L7	NIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: malé množstvo klobásy alebo steakov. Používajte so zatvorenými dvierkami.
	**Supergrill	L5 L1 – L5	L7 pre tenké kusy, L5 pre hrubšie kusy.	NIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrie-vanie	SONDA PRECI PROBE k dispozícii	Odporúčania
	**Gratinovanie	200 °C 150 – 250 °C	L4/L5	ÁNO/ RÝCHLE PREDHRIE-VANIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: celé kusy mäsa (pečené) alebo gratinované potraviny. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.
	Viacúrovňové +	200 °C 150 – 250 °C	L1+L2+L3+L6	ÁNO/ RÝCHLE PREDHRIE-VANIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: kompletné menu bez prenášania arómy z jedného jedla na iné. Jedlá sa nemusia vybrať po rovnakej dobe prípravy
	Pizza	300 °C 200 – 300 °C	L2/L3	NIE	NIE	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze bez predhrievania rúry. Použite nižšie teploty pre mrazené potraviny a 300 ° C pre doma pripravené jedlá
	*ECO	190 °C 150 – 220 °C	L3/L4	NIE	NIE	IDEÁLNE NA: prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny. Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké. Osvetlenie rúry je vypnuté.
	Airfry	200 °C 150 – 250 °C	L4	NIE	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu mrazených potravín alebo obalených predvarených jedál, ktoré sa zvyčajne vysmážajú. Vďaka špeciálnemu plechu** môže horúci vzduch voľne prúdiť
	Chlieb (Para)	210 °C 180 – 220 °C	L2/L3	NIE	ÁNO	IDEÁLNE NA: pečenie chleba a bochníkov chleba
	Jolly	–	–	–	–	Špeciálna funkcia

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

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrie-vanie	SONDA PRECI PROBE k dispozícii	Odporúčania
	Biele mäso (para)	190 °C 180 – 200 °C	L3/L4	NIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: hydinu a kusy bieleho mäsa
	Červené mäso (para)	190 °C 180 – 200 °C	L3/L4	NIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: hovädzie mäso a kusy červeného mäsa
	Ryby (para)	170 °C 160 – 180 °C	L3/L4	NIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: ryby vcelku a filety
	Veg (para)	190 °C 180 – 200 °C	L3/L4	NIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: pečenú zeleninu a zemiaky

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

4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrie-vanie	Odporúčania
	Jolly	–	–	–	Pridajte do prednastaveného zoznamu funkcií svoju obľúbenú, ktorá ešte nie je vo vašej rúre. Môžete ju nakonfigurovať prostredníctvom aplikácie hOn.

Funkcia Jolly

Vďaka funkcii Jolly ponúka tento produkt plne prispôsobiteľný zážitok, ktorý vám umožní uložiť vaše personalizované recepty priamo do rúry. Tieto recepty môžete používať podľa potreby, a to aj bez toho, aby ste sa museli prihlasovať do aplikácie.

Ako nastaviť funkciu Jolly:

Ak chcete na rúre nastaviť funkciu Jolly, otvorte sekciu receptov 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.

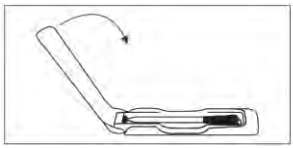
Ako odstrániť funkciu Jolly:

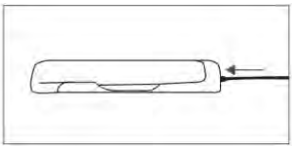
Ak chcete funkciu Jolly odstrániť z používateľského rozhrania rúry, prejdite do sekcie receptov aplikácie.
Funkcia Jolly je možné ju odstrániť dotykom karty receptu označenej ako funkcia Jolly a kliknutím na červené tlačidlo „odstrániť“.
Zobrazí sa kontextové okno, ktoré požiada o potvrdenie úkonu. Ak budete pokračovať, funkcia Jolly uložená v rúre sa odstráni, a v aplikácii už nebude k dispozícii.

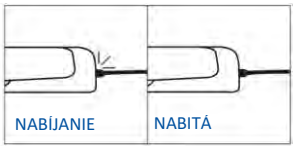
SONDA PRECI PROBE

Pred použitím skontrolujte, či je sonda Preci Probe nabitá:

1. Vložte sondu Preci Probe do nabíjačky a zatvorte kryt.
2. USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvka počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s power bankou, pretože má k dispozícii funkciu automatického vypnutia.
3. LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Po úplnom nabití sondy Preci Probe zhasne.

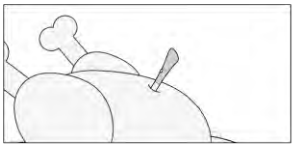


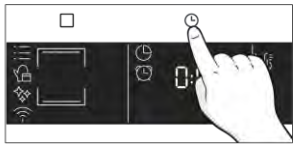




Ako zaregistrovať a používať Preci Probe:

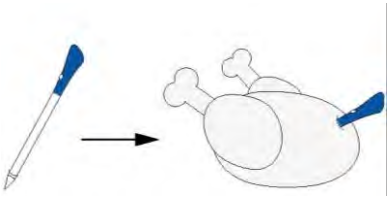
1. Vsuňte sondu do jedla.
2. Dotykom ☐ vyberte požadovanú funkciu a dotykmi ◷ prejdite na ikonu sondy.
3. Po chvíli rúra rozpozná kód sondy. Dotknite sa ⏯ a pomocou šípok nastavte cieľovú teplotu.
4. Dotykom ⏯ potvrďte. Od danej chvíle bude rúra používať údaje sondy na monitorovanie vnútornej teploty vášho jedla.
5. Po dosiahnutí požadovanej vnútornej teploty zaznie alarm a rúra sa vypne. Opatrne vyberte sondu z jedla.





Tipy na varenie

Sonda je vybavená jedným meracím bodom. Vsuňte ho úplne do jedla kovovou špičkou umiestnenou v strede jedla. Umiestnite tento bod čo najbližšie k najhrubšej (najchladnejšej) časti jedla, aby sa postup prípravy jedla monitoroval presne.



Sonda sa môže použiť s manuálnymi funkciami (Statický, Statický + Ventilátor, Gril, Super Grill, Gratinované a Viacúrovňové), s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA (mäso, ryby a zelenina) a Gentle Cooking.

Kategória potravín	Odporúčaná teplota v jadre T°C	Navrhované umiestnenie
Pečené hovädzie mäso	45 °C	Diagonálne v najhrubšej časti. V prípade potravín valcového tvaru (napr. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu
Pečené mäso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Hydina	83 – 85 °C	Do najhrubšej časti 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

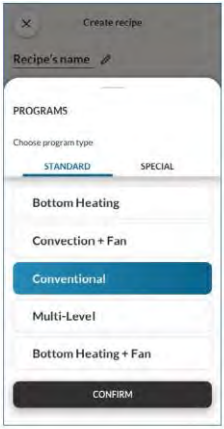
Funkcia Multi Step umožňuje zachovať predtým nastavené parametre prípravy jedla (teplota a doba) pri zmene funkcie počas prípravy.

Recepty s Multi Step je možné vytvárať v aplikácii hOn pomocou funkcie U-Create a ukladať ich do rúry.

Používateľ si môže recept s Multi Step uložiť ako funkciu Jolly a uložiť ho v rúre alebo ho uložiť na hOn a spustiť ho na diaľku z aplikácie.

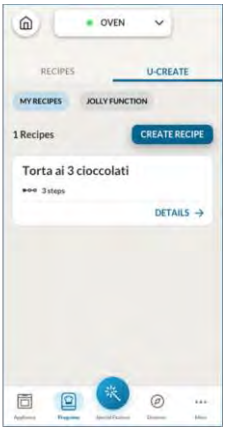
Krok 1. V sekcii U-Create aplikácie stlačte „Vytvoriť recept“.

Krok 2. Upravte názov receptu a vyberte parametre pre prvý krok receptu.



Krok 3. Po prispôsobení prvého kroku stlačte „Pridať krok“, aby ste k receptu pridali ďalšiu funkciu prípravy jedla a prispôsobili jeho parametre.

Krok 4. Uložte recept v aplikácii, aby ste ho mohli spustiť z hOn na diaľku, alebo ho uložte ako „Funkciu Jolly“, aby ste ho našli v ponuke priamo na rúre.



5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

- **7 úrovní**

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Sladké pečivo	Malé koláče / Muffiny	1	Statické viacúrovňové	175 °C 160 °C		Plech na pečenie	L3	20 – 30 30 – 40
		2	Viacúrovňové	150 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L3+L6	30 – 40
		3	Viacúrovňové	140 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	40 – 50
	Piškótové koláče (26 cm Ø)	1	Statický	170 °C		Kovový rošt + forma na koláč	L2	30 – 40
			Viacúrovňové	150 °C	y	Kovový rošt + forma na koláč	L3	40 – 50
		2	Viacúrovňové	150 °C		Kovové rošty + forma na koláč	L3+L6	50 – 60
	Sušienky/ krehké pečivo	1	Statické viacúrovňové	150 °C 150 °C		Plech na pečenie	L3	25 – 30 30 – 40
		2	Viacúrovňové	140 °C	Y	Plechy na pečenie	L3+L6	35 – 45
		3	Viacúrovňové	140 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	35 – 40
	Pusinky z odpaľova-ného 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	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90 °C	Y	Plech na pečenie	L3	90 – 160
	Makarónky	1	Statický	150 °C	Y	Plech na pečenie	L3	15 – 20
	Jablčník	1	Statický	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	Statický	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	40 – 60
	Čokoládové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie + formy	L3	10 – 15
	Tvarohový koláč	1	Statický	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50 – 65
	Mrazené croisanty	1	Statický	180 °C		Plech na pečenie	L3	20 – 25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plechy na pečenie	L2+L5	25 – 35
		3	Viacúrovňové	160 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	30 – 40
	Štrúdľa, mrazená	1	Statický	210 °C	Y	Plech na pečenie	L3	30 – 45

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Chlieb a nekysnutý chlieb	Toastový chlieb	1	Supergrill	05	N	Kovový rošt	L7	4 – 6
	Focaccia	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L2/L3	25 – 35
	Chlieb, celý	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	35 – 50
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/ Quiches (26 cm ∅)	1	Statický + Ventilátor	180 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L3	45 – 60
		2	Viacúrovňové	180 °C		Kovový rošt + forma na tortu	L2+L5	50 – 70
	Syrové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 35
	Lasagne, čerstvé	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	40 – 60
	Lasagne, mrazené	1	Statický + Ventilátor	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
	Cannelloni, mrazené	1	Statický + Ventilátor	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	Statický Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Plech na pečenie	L2/L3	15 – 20 18 – 25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	25 – 35
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Statický Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Plech na pečenie	L2/L3	8 – 10 15 – 20
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	30 – 40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Statický Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Kovový rošt	L3	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	Gratinovanie	220 °C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	40 – 60
	Kuracie stehná	1	Smaženie vzduchom	220 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	30 – 50
	Pečená kačica	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
	Kohút	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	20 – 40
	Pečená morka	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
	Bravčové rebierka (1000 – 1200 g)	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80 – 100

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Mäso a hydina	Klobása	1	Supergrill	04	Y	Kovový rošt	L5	40 – 50
	Rozbif (500 g)	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 40
	Fašírka (1000 – 1500 g)	1	Statický	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	Smaženie vzduchom	200 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	20 – 25
	Pečené ryby	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L3	40 – 60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80 – 90
	Mrazené hranolčeky (300 – 500 g)	1	Smaženie vzduchom	220 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	18 – 25
	Gratinované zemiaky	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	15 – 25
	Pečené zemiaky	1	Statický	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.

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.

- **6 úrovní**

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Sladké pečivo	Malé koláče / Muffiny	1	Statické viacúrovňové	175 °C 160 °C		Plech na pečenie	L3	20 – 30 30 – 40
		2	Viacúrovňové	150 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	30 – 40
		3	Viacúrovňové	140 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	40 – 50
	Piškótové koláče (26 cm Ø)	1	Statický	170 °C		Kovový rošt + forma na koláč	L2	30 – 40
			Viacúrovňové	150 °C	y	Kovový rošt + forma na koláč	L3	40 – 50
		2	Viacúrovňové	150 °C		Kovové rošty + forma na koláč	L2+L5	50 – 60
	Sušienky/ krehké pečivo	1	Statické viacúrovňové	150 °C 150 °C		Plech na pečenie	L3	25 – 30 30 – 40
		2	Viacúrovňové	140 °C	Y	Plechy na pečenie	L2+L5	35 – 45
		3	Viacúrovňové	140 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	35 – 40
	Pusinky z odpaľova-ného 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	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90 °C	Y	Plech na pečenie	L3	90 – 160
	Makarónky	1	Statický	150 °C	Y	Plech na pečenie	L3	15 – 20
	Jablčník	1	Statický	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	Statický	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	40 – 60
	Čokoládové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie + formy	L3	10 – 15
	Tvarohový koláč	1	Statický	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50 – 65
	Mrazené croisanty	1	Statický	180 °C		Plech na pečenie	L3	20 – 25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plechy na pečenie	L2+L5	25 – 35
		3	Viacúrovňové	160 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	30 – 40
	Štrúdľa, mrazená	1	Statický	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	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L2/L3	25 – 35
	Chlieb, celý	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	35 – 50

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/ Quiches (26 cm ∅)	1	Statický + Ventilátor	180 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L3	45 – 60
		2	Viacúrovňové	180 °C		Kovový rošt + forma na tortu	L2+L5	50 – 70
	Syrové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 35
	Lasagne, čerstvé	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	40 – 60
	Lasagne, mrazené	1	Statický + Ventilátor	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
	Cannelloni, mrazené	1	Statický + Ventilátor	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	Statický Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Plech na pečenie	L2/L3	15 – 20 18 – 25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	25 – 35
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Statický Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Plech na pečenie	L2/L3	8 – 10 15 – 20
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	30 – 40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Statický Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Kovový rošt	L3	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	Gratinovanie	220 °C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	40 – 60
	Kuracie stehná	1	Smaženie vzduchom	220 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	30 – 50
	Pečená kačica	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
	Kohút	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	20 – 40
	Pečená morka	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
	Bravčové rebierka (1000 – 1200 g)	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80 – 100

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Mäso a hydina	Klobása	1	Supergrill	04	Y	Kovový rošt	L5	40 – 50
	Rozbif (500 g)	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 40
	Fašírka (1000 – 1500 g)	1	Statický	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	L4	15 – 30
	Mrazené rybie tyčinky	1	Smaženie vzduchom	200 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	20 – 25
	Pečené ryby	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L3	40 – 60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80 – 90
	Mrazené hranolčeky (300 – 500 g)	1	Smaženie vzduchom	220 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	18 – 25
	Gratinované zemiaky	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	15 – 25
	Pečené zemiaky	1	Statický	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.

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.

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 varenia sa zobrazia predvolené hodnoty pre čas a teplotu; čas a teplotu varenia je možné zmeniť stlačením príslušných ikon. Oba parametre je možné nastaviť vo vyhradenom rozsahu, ako uvádza tabuľka nižšie.

Počas navigácie vo funkciách Everyday Cooking možno ponuku kategórií potravín s parou aktivovať stlačením ikony Teplota, kým sa nezobrazí ikona Para. Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla Štart.

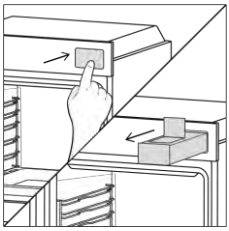
Symbol	Opis	Predhrievanie	Poloha roštu	Teplotný rozsah (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota sondy na mäso (ak je k dispozícii)	Opis
	Biele mäso	NIE	L3	180 – 200	40 – 80	70 – 85 °C	Hydina a kusy bieleho mäsa
	Červené mäso	NIE	L3	180 – 200	20 – 80	58 – 65 °C	Hovädzie mäso a kusy červeného mäsa
	Ryby	NIE	L3	160 – 180	15 – 45	55 – 65 °C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina	NIE	L3	180 – 200	30 – 80	70 – 90 °C	Pečená zelenina a zemiaky
	Biele mäso (para)	NIE	L3	160 – 220	40 – 90	70 – 85 °C	Hydina a kusy bieleho mäsa
	Červené mäso (para)	NIE	L3	180 – 220	20 – 100	58 – 65 °C	Hovädzie mäso a kusy červeného mäsa
	Ryby (para)	NIE	L3	150 – 180	15 – 60	55 – 65 °C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina (para)	NIE	L3	150 – 200	30 – 90	70 – 90 °C	Pečená zelenina a zemiaky

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

Spôsob používania nádobky na prípravu pary pre programy prípravy jedla s parou

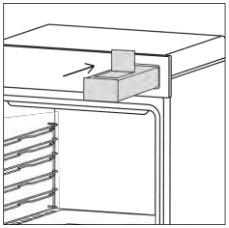
Ak je po výbere programu varenia s parou nádobka na prípravu pary prázdna, sa zobrazí na displeji ako upozornenie, aby ste ju naplnili vodou. Postupujte nasledovne:

1. Nádobku na prípravu pary otvorte miernym stlačením.

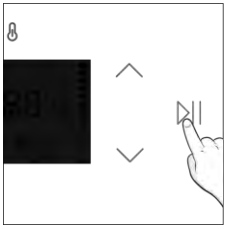


2. Do nádobky na prípravu pary pridajte pitnú vodu pomocou džbánu alebo priamo z vodovodu. Neprekračujte maximálnu hladinu vody uvedenú vo vnútri nádobky.

3. Zatlačením zatvorte nádobku na prípravu pary a zatvorte dvierka rúry.



4. Stlačte tlačidlo Štart na potvrdenie a spustenie varenia.



V prípade, že množstvo pridanej vody nestačí na vykonanie programu varenia, sa zobrazí na displeji ako upozornenie na doplnenie nádobky.

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Hovädzie pečené	500 – 800g	Červené mäso (para)	180 °C	Kovový rošt	L3	30 – 40
Hovädzí steak	200 g	Červené mäso (para)	200 °C	Kovový rošt	L3	20 – 25
Mäsová fašírka	1000 – 1500 g	Červené mäso (para)	200 °C	Kovový rošt	L3	40 – 50
Wellington z hovädzieho mäsa	500 g	Červené mäso (para)	210 °C	Kovový rošt	L3	50 – 80
Bravčové pečené	800 – 1000 g	Biele mäso (para)	180 °C	Kovový rošt	L3	40 – 70
Bravčové rebierka	1000 – 1200 g	Biele mäso (para)	200 °C	Kovový rošt	L3	80 – 100
Jahňacie rebierka	800 – 1000 g	Biele mäso (para)	190 °C	Kovový rošt	L3	60 – 80
Jahňacie stehno	1500 – 2000 g	Biele mäso (para)	200 °C	Kovový rošt	L3	80 – 100
Filety z lososa	200 – 600 g	Ryby (para)	170 °C	Plech na pečenie	L3	20 – 35
Filety z tuniaka	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby (para)	180 °C	Kovový rošt	L3	15 – 20
Steaky z mečúňa	700 g (pribl. 4 ks)	Ryby (para)	180 °C	Plech na pečenie	L3	15 – 20
Filety z tresky	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby (para)	150 °C	Plech na pečenie	L3	15 – 20
Pražma, celá	1	Ryby (para)	170 °C	Plech na pečenie	L3	35 – 45
Pražma, filety	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby (para)	150 °C	Plech na pečenie	L3	15 – 20
Filety z morského okúňa	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby (para)	150 °C	Plech na pečenie	L3	15 – 20
Rybacie špízy	8 ks	Ryby (para)	150 °C	Kovový rošt	L3	20 – 30
Plnený kalmár	4 ks	Ryby (para)	180 °C	Plech na pečenie	L3	25 – 40
Fenikel	1 plech	Zelenina (para)	200 °C	Kovový rošt	L3	30 – 40
Miešaná zelenina	1 plech	Zelenina (para)	190 °C	Kovový rošt	L3	40 – 45
Karfiol	1 plech	Zelenina (para)	150 °C	Kovový rošt	L3	40 – 50
Tekvica, kocky	1 plech	Zelenina (para)	160 °C	Kovový rošt	L3	30 – 40
Plnená paprika	1 plech	Zelenina (para)	180 °C	Kovový rošt	L3	70 – 80
Plnená cuketa	1 plech	Zelenina (para)	190 °C	Kovový rošt	L3	35 – 45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina (para)	150 °C	Plech na pečenie	L3	35 – 40
Brokolica	1 plech	Zelenina (para)	150 °C	Plech na pečenie	L3	30 – 40
Ratatouille	1 plech	Zelenina (para)	190 °C	Kovový rošt	L3	40 – 45
Zeleninový nákyp	6 formičiek	Zelenina (para)	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

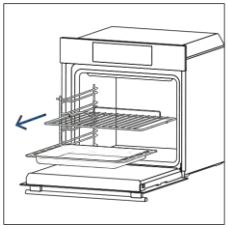
Pyrolytické čistenie (*v závislosti od modelu rúry)
Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.

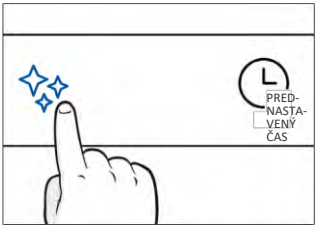
Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.
Na konci cyklu čistenia zanechajú zvyšky jedál na smaltovaných povrchoch biely povlak.
Odstráňte tento povlak handričkou navlhčenou v teplej vode so saponátom a použite kefu alebo drôtenku. Vhodnými prostriedkami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

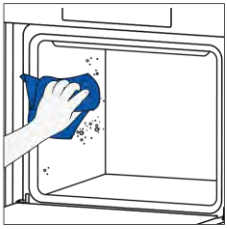
Princíp fungovania:

1. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ako sú rošty, bočné držiaky a skrutky bočných držiakov (*);
2. Otočte funkčný gombík na ✧. Otočením ovládača 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.





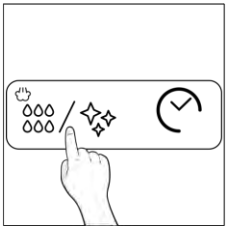
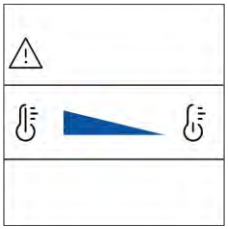
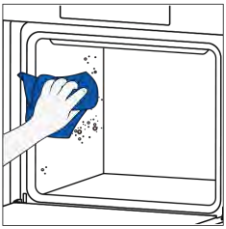


H_2O para

Funkcia čistenia H_2O Steam je navrhnutá tak, aby si bez námahy poradila s miernym znečistením a poskytla rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútorného priestoru rúry pomocou sily pary.

Princíp fungovania:

1. Do nádobky na prípravu pary lejte vodu dovtedy, kým nedosiahnete maximálnu hladinu vyznačenú na nádobke.
2. Zvoľte program čistenia H2O Steam. 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.

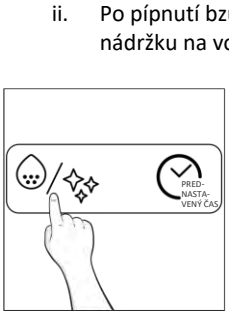
ČISTENIE SYSTÉMU PARY

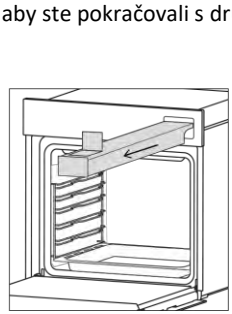
Odstraňovanie vodného kameňa

Táto funkcia sa odporúča po 25 cykloch a bude povinná po 40 cykloch. Po 25 vykonaných cykloch s parou zobrazí rúra na konci každého ďalšieho cyklu s parou, ak používatelia ešte nevykonali odstránenie vodného kameňa. Po 40 vykonaných cykloch s parou sa už nespustí žiadny program prípravy jedla, kým používatelia nevykonajú program na odstraňovanie vodného kameňa. Je rozdelený do troch krokov:

Krok 1 (Odstránenie zvyškovej vody z parného hrnca):

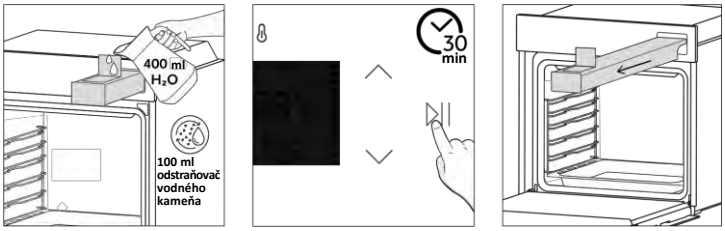
i. Vyberte režim na odstránenie vodného kameňa a potom stlačte tlačidlo Štart.
ii. Po pípnutí bzučiaka, ktorý vás upozorní, aby ste pokračovali s druhým krokom, vyberte nádržku na vodu.





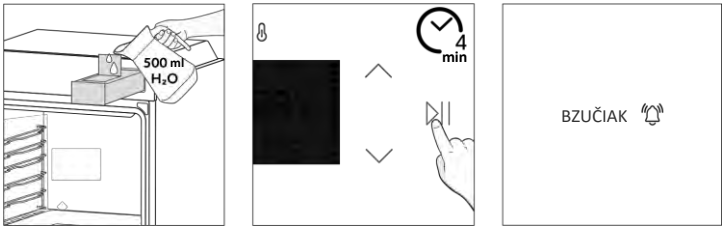
Krok 2 (Odstránenie vodného kameňa):

i. Do nádobky na prípravu pary pridajte 400 ml vody z vodovodu a 100 ml odstraňovača vodného kameňa. Potom stlačte tlačidlo Štart.
ii. Tento krok bude trvať 30 minút, potom prejdite na tretiu etapu, nádobku na prípravu pary musíte znovu vybrať.



Krok 3 (Opláchnutie):

i. Do nádobky na prípravu pary pridajte 500 ml vody z vodovodu. Potom stlačte tlačidlo Štart.
ii. Tento krok bude trvať 4 minút, na konci procesu pípne bzučiak



Vypúšťanie

Po každom cykle varenia s parou sa voda zostávajúca v parnom hrnci automaticky vypustí späť do nádobky na prípravu pary.

Počas tohto procesu sa zobrazí na displeji.

V prípade, že je nádobka na prípravu pary už plná, sa zobrazí na displeji ako upozornenie, aby ste vyprázdnili nádobku, aby sa mohol spustiť proces vypúšťania.

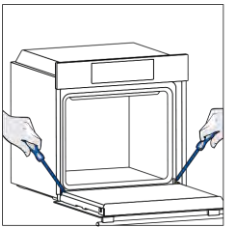
Katalytické čistenie (dostupné v závislosti od modelu)

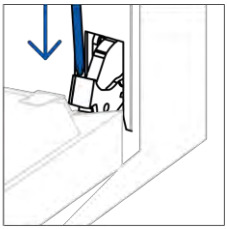
Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasiť so špinavou rúrou.
Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznou štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú mastnotu.
Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú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

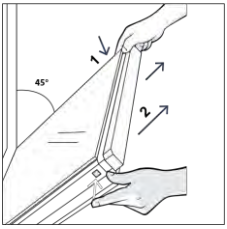
6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: Demontáž a čistenie sklenených dvierok

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

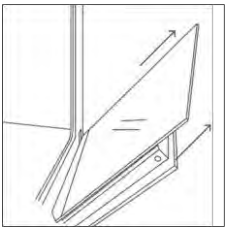




2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



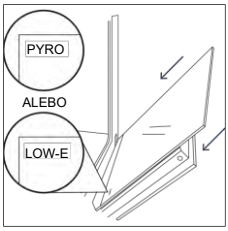
3. Sklo dvierok rúry vyberte veľmi opatrne, začnite vnútorným sklom. Počas úkonu držte sklo pevne oboma rukami a položte ho na rovnú plochu s podložkou (napr. na handru).



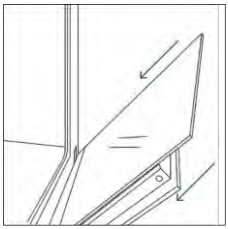
4. ⚠ **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.

5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.

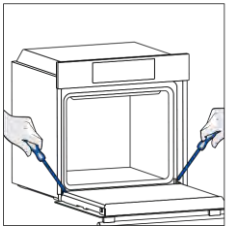
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „Low-e/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.

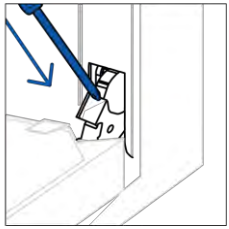


7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



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





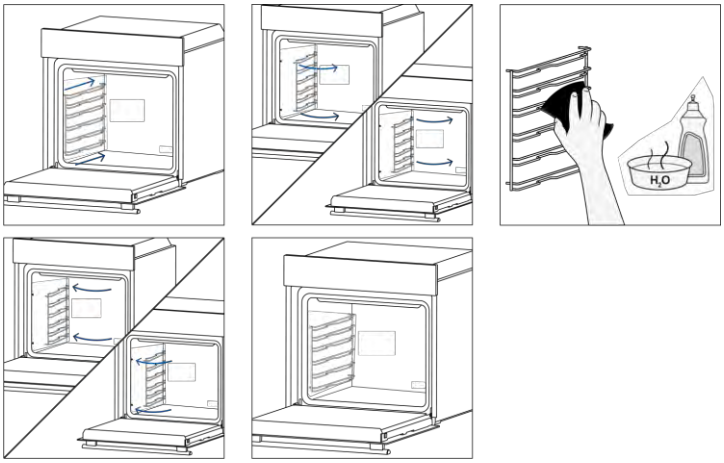
6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

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:

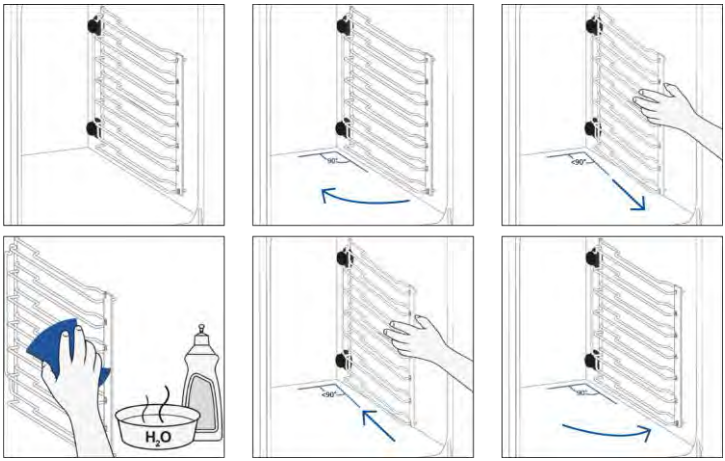
– **Model so 6 úrovňami**

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.



– **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.



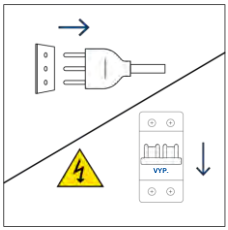
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

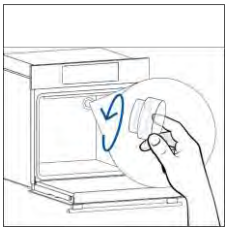
Výmena vrchnej žiarovky:

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.

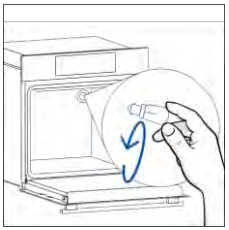
Krok 1



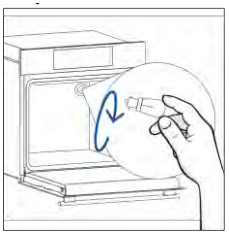
Krok 2



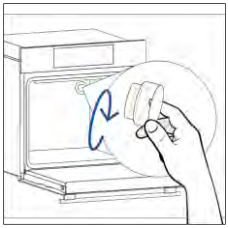
Krok 3



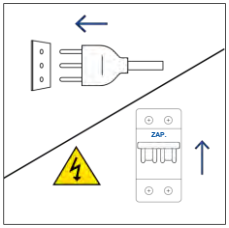
Krok 4



Krok 5



Krok 6

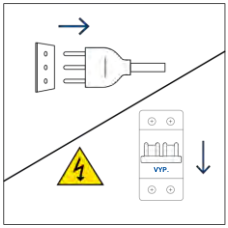


Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

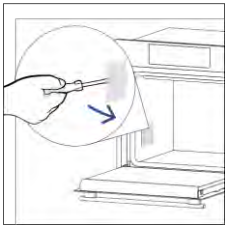
Výmena bočnej žiarovky:

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.

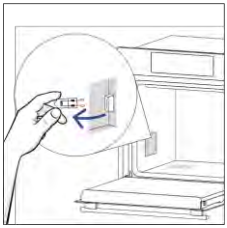
Krok 1



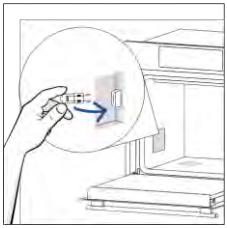
Krok 2



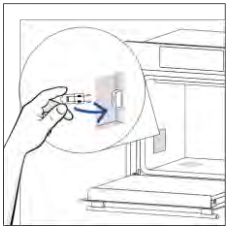
Krok 3



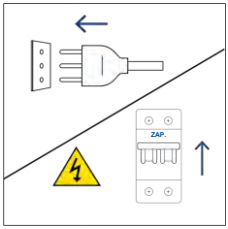
Krok 4



Krok 5



Krok 6



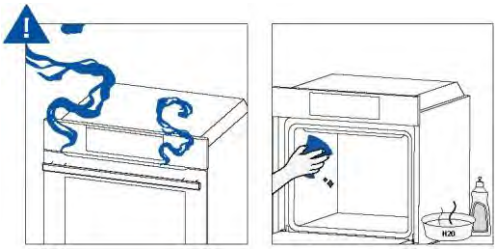
Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

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 treba 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.

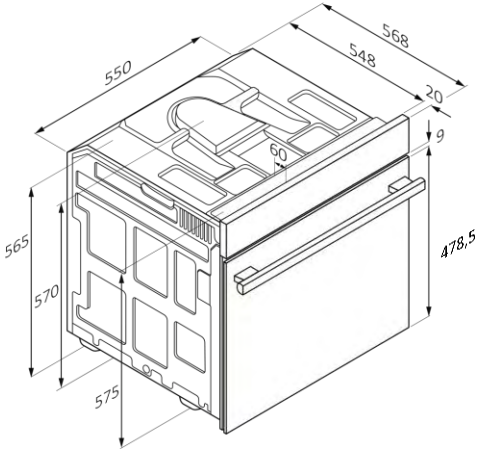
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

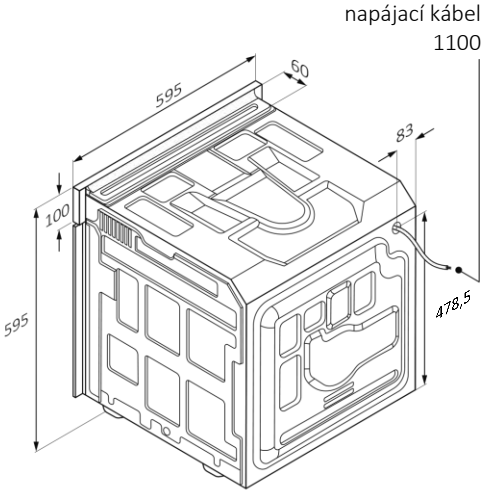
8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

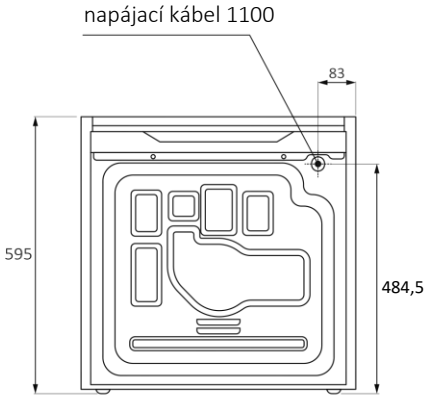
Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.

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.

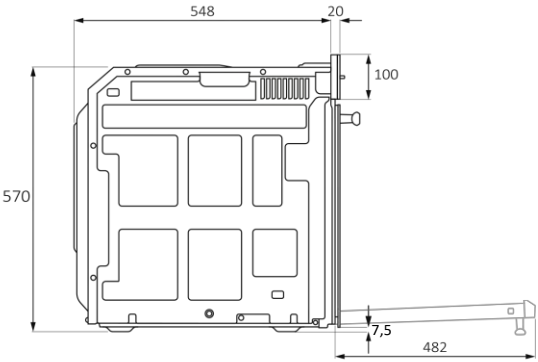
9. INŠTALÁCIA





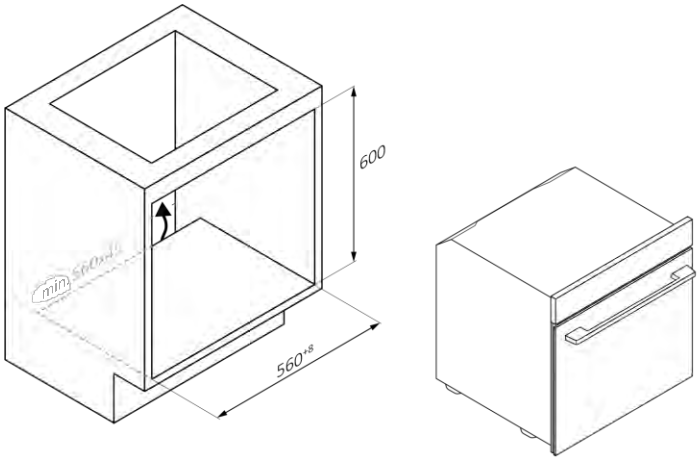


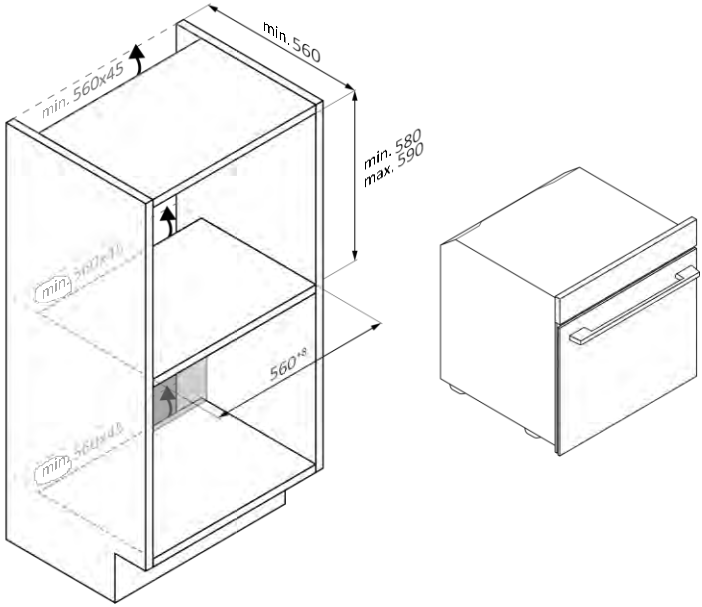
Pohľad zozadu



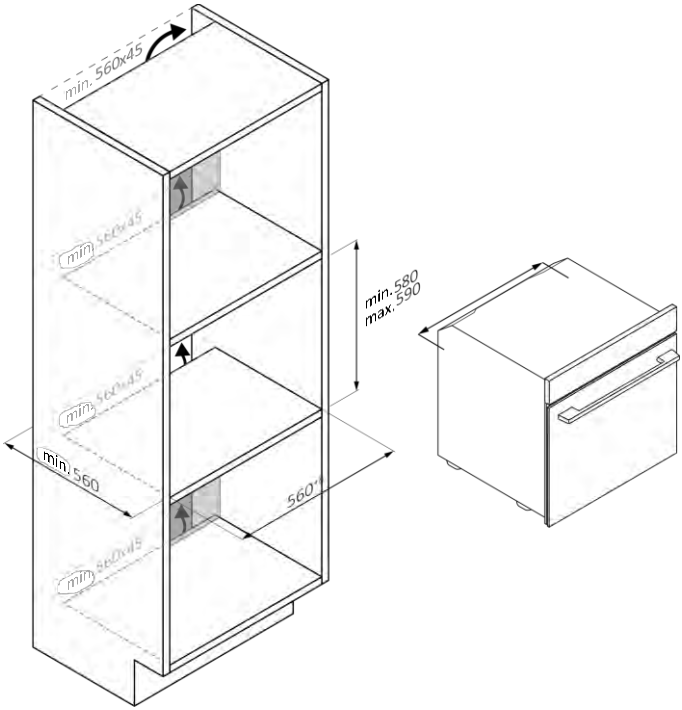
Bočný pohľad

mm

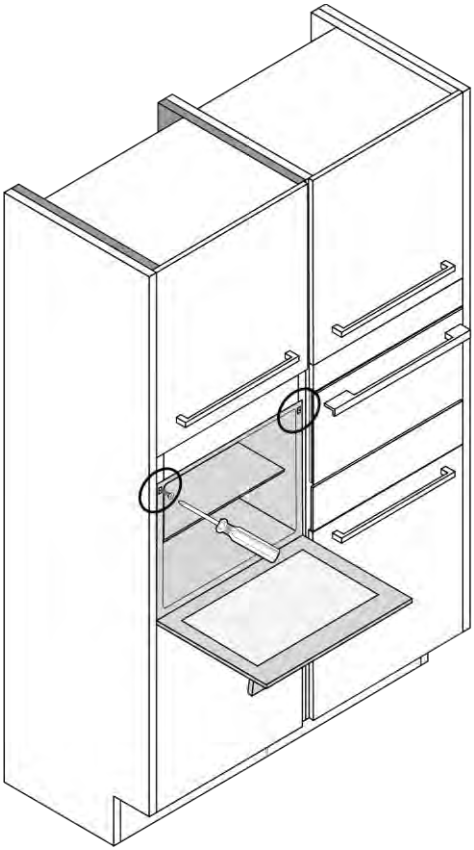


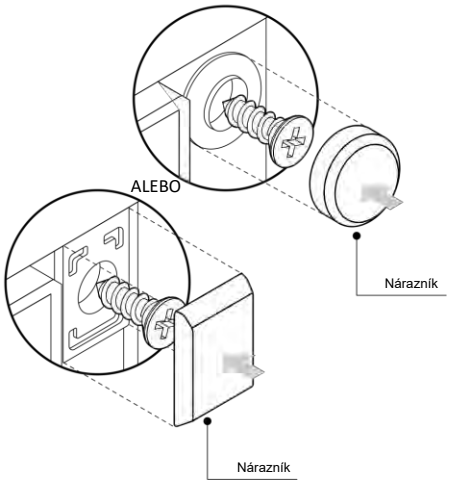


mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560*
min. 580
max. 590

mm





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. Funkcje standardowe
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. Wnętrze 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

9. INSTALACJA

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- ⚠ **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
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykaj 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 montażu piekarnik należy odłączyć od sieci, aby uniknąć przegrzania.
- 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 minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę Air Fry 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.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
  - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
  - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
  - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
  - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzać bardziej niż zwykle, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

OSTRZEŻENIA (*DOT. STEAM PLUS)

- Podczas napełniania zbiornika pary poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.
- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy opróżnić zbiornik pary. Nie wkładać zbiornika pary podczas funkcji czyszczenia pirolitycznego.

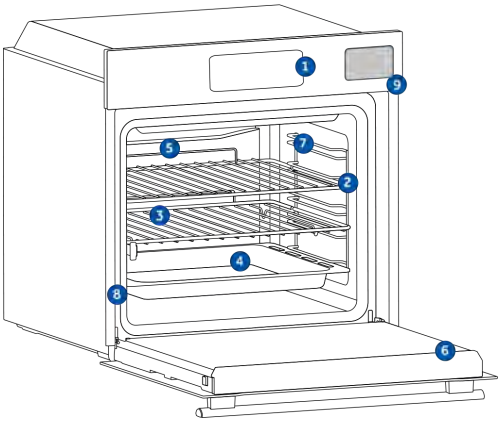
OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Aby sonda działała prawidłowo, podczas gotowania metalowa cześć sondy musi być umieszczona głęboko wewnątrz potrawy - należy ją wsunąć aż do czarnej, ceramicznej części znajdującej się na końcu.

- Nie wystawiaj metalowej części sondy Preci Probe na bezpośrednie działanie ciepła wytwarzanego przez piekarnik.
- Nie używaj sondy Preci Probe w innym urządzeniu z wyjątkiem piekarnika do zabudowy.
- Nie używaj sondy Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Sondę Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy jej długo zanurzać w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia sondy Preci Probe spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść sondę Preci Probe przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć 350°C.
- Jeśli temperatura sondy Preci Probe przekroczy 100°C, gotowanie zostanie przerwane, a sondę Preci Probe należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

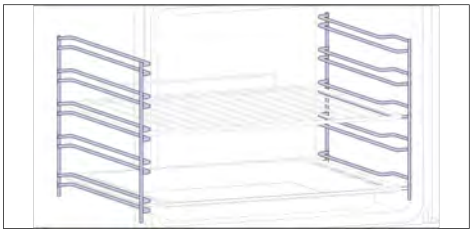


1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji półek**
3. **Kratki**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki druciane** (jeśli występują; tylko w przypadku płaskich komór)
8. **Numer seryjny i kod QR**
9. **Wkładanie zbiornika pary**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

2.2. AKCESORIA

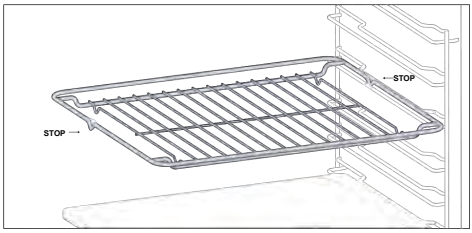
Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne*)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

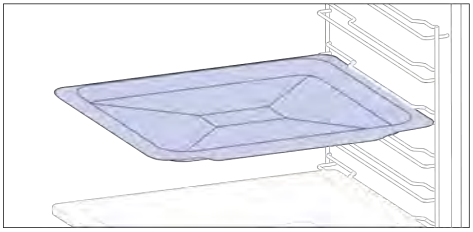
UWAGA: 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

Kratka metalowa



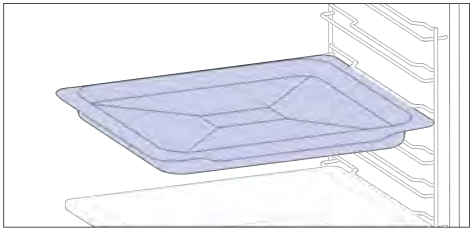
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



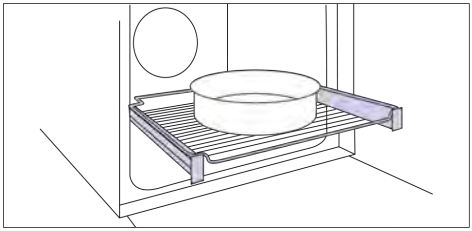
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Głębsza taca



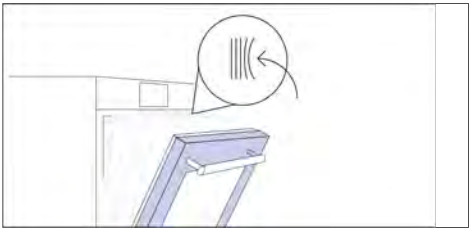
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli są dostępne*)



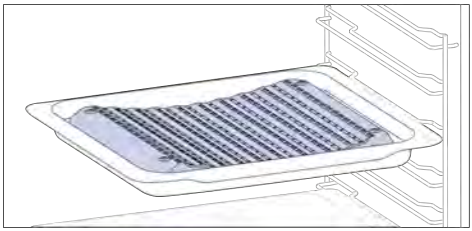
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Zawiasy Soft-close/Soft-open(tylko jeśli są dostępne*)



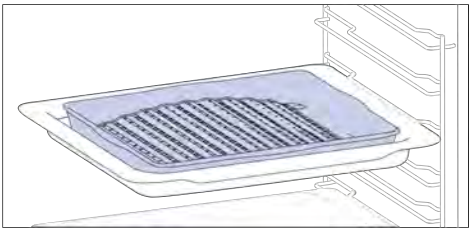
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając jego płynność i zapobiegając trzaskaniu.

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



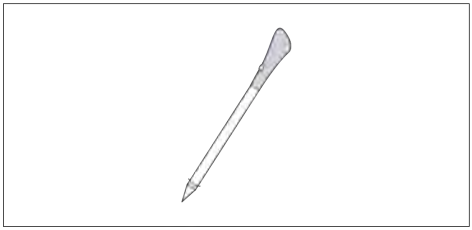
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

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



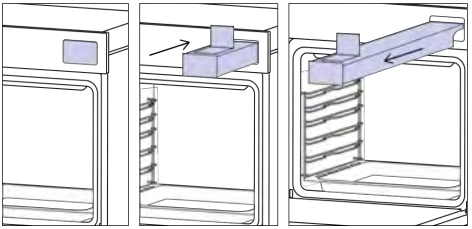
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Sonda preci probe (tylko jeśli jest dostępna*)



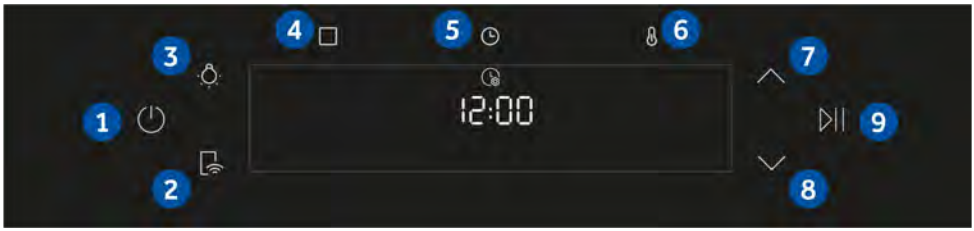
Sonda ta to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą Bluetooth pozwala kontrolować temperaturę wewnątrz potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

Zbiornik pary



Zbiornik pary to szuflada, którą można napełnić wodą niezbędną do uruchomienia programów gotowania i czyszczenia wspomaganych parą.

2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Wł./Wył.
2. Zdalne sterowanie
3. Lampa
4. Funkcje
5. Godzina
6. Temperatura

7/8. Przyciski nawigacyjne

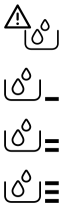
9. Uruchom/Wstrzymaj

GŁÓWNE FUNKCJE

Panel sterowania oferuje następujące główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Wł./Wył.	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik
	Zdalne sterowanie Wł./WYŁ.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika
	Funkcje	Naciśnij raz, aby uzyskać dostęp do funkcji ręcznych, dwa razy, aby włączyć programy Everyday Cooking, trzy razy, aby wyświetlić menu Czyszczenie i cztery razy, aby wyświetlić menu Wi-Fi.
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest minutnik kuchenny oraz, po naciśnięciu przez 3 sekundy, godzina.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę w komorze, dwa razy, aby aktywować opcję szybkiego nagrzewania (dostępną tylko podczas fazy nagrzewania piekarnika).
	Przyciski nawigacyjne	Za pomocą przycisków nawigacji można przełączać funkcje i regulować parametry.
	Uruchom/Wstrzymaj	Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje.

WYŚWIETLANIE INFORMACJI ZWROTNEJ (widoczne tylko wtedy, gdy jest aktywne)

Symbol	Informacja zwrotna	Opis
	Brak zbiornika	Ikona pojawia się, gdy brakuje zbiornika pary.
	Napełnij zbiornik	Ikona pojawia się, gdy trzeba dolać wody do zbiornika pary.
	Opróżnianie w toku	Ikona pojawia się podczas procesu opróżniania.
	Zbiornik pusty	Ikona pojawia się, gdy w zbiorniku pary nie ma wody.
	Opróżnij zbiornik	Pojawia się ikona informująca o konieczności opróżnienia zbiornika pary.
	**Informacja zwrotna o poziomie wody**	Paski obok ikony przedstawiają ilość wody dostępnej w zbiorniku pary.

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

Model sondy Preci Probe et180 - parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480
Moc maksymalna [mW]	2,5 - (4 dBm)

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

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:
Moduł Wi-Fi włącza się natychmiast po naciśnięciu przycisku włączania.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:
Moduł Wi-Fi dezaktywuje się, gdy tylko użytkownik naciśnie przycisk wyłączania. Wi-Fi można również wyłączyć, gdy piekarnik jest włączony, wybierając opcję „wyłączone” w menu ustawień Wi-Fi.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

UWAGA

- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym okresie 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.

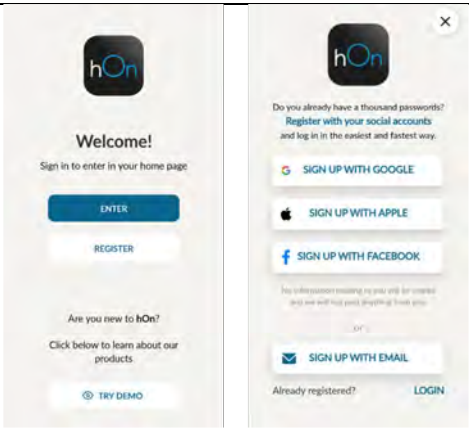
Pobierz na swój smartfon.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

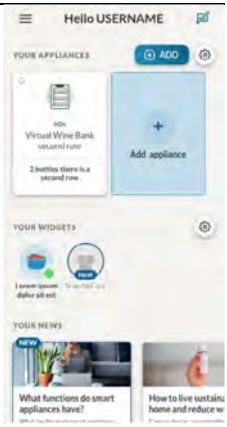
- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail



SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.

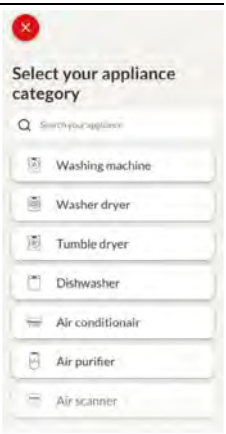


Krok 2

- Zezwól na lokalizację.

Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.

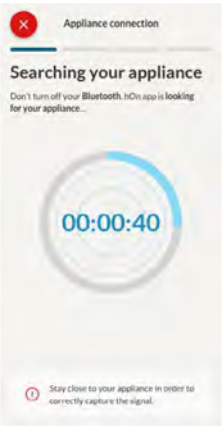


Krok 4

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

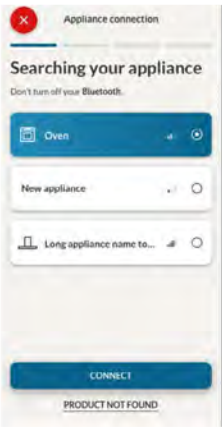
Krok 5

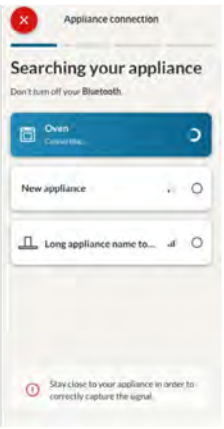
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



Krok 6.1-6.2

- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, dotknij „podłącz” i poczekaj kilka sekund.





Krok 7

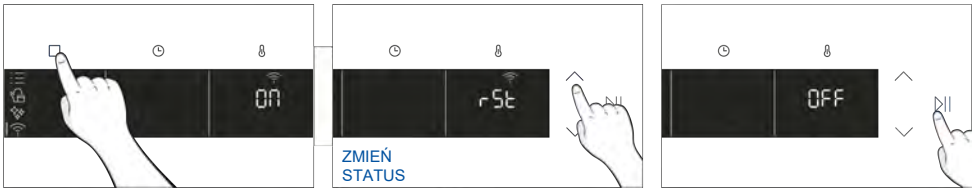
- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po podłączeniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI: Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.**
- **WiFi hOn: Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację.**
- **WiFi WYŁ.: Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.**
- **RESET WIFI: Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.**

1. Kliknij ☐ i otwórz menu WIFI. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Używaj strzałek, aż wyświetli się „Wył.” lub ustawienie resetowania „rSt”.



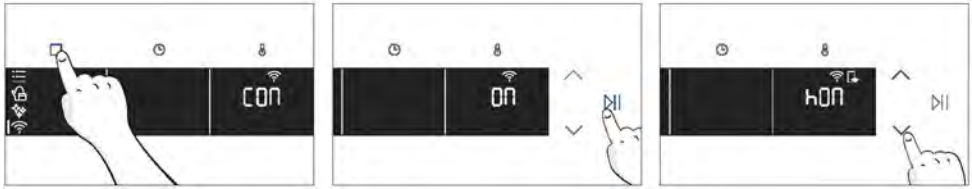
ZDALNE STEROWANIE

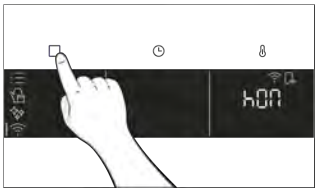
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn.
Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów, dostosowanie używanych parametrów gotowania, monitorowanie procesu gotowania za pomocą sondy, zarządzanie zapisanymi przepisami za pomocą „funkcji Jolly” dla produktu (więcej informacji można znaleźć w odpowiedniej sekcji). Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

UWAGA: Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekanka, Grill i Supergrill.

Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Kliknij ☐, aby wybrać tryb Wi-Fi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się opcja „połącz”. Naciśnij ⏯. „On” zacznie migać.
3. Dotknij ⌄, aby wybrać tryb, „hOn” i dotknij ⏯, aby aktywować zdalne sterowanie.
4. Naciśnij ☐, aby wyjść z trybu „hOn”.
5. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.



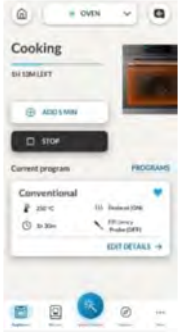


Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku

Jak zatrzymać zdalne sterowanie:
Program można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, naciskając odpowiedni przycisk na pilocie dołączonym do urządzenia.

Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



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 EKO światło pozostanie wyłączone.

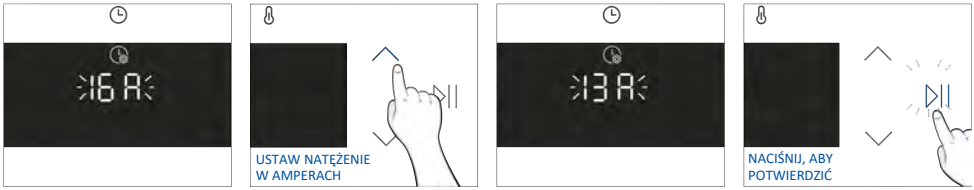
(*tylko dla piekarników z pirolizą)

3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami i wybranie poziomu dźwięku.

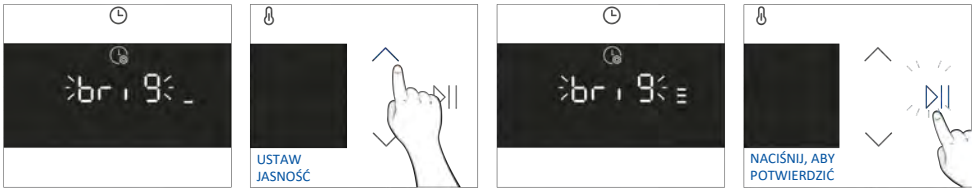
- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00". Aby zmienić godzinę, przytrzymaj ⏻ i za pomocą strzałek ustaw aktualną godzinę. Naciśnij ◷, aby potwierdzić ustawioną godzinę. Wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na ⏯ 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Wybierz preferowane ustawienie, korzystając ze strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

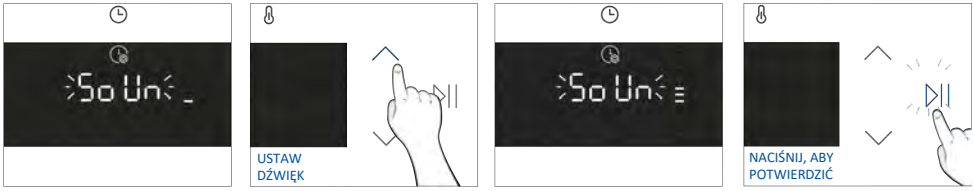


UWAGA: Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „brig". Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

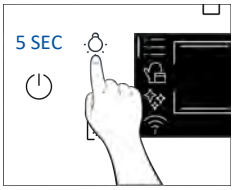


- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sound”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.



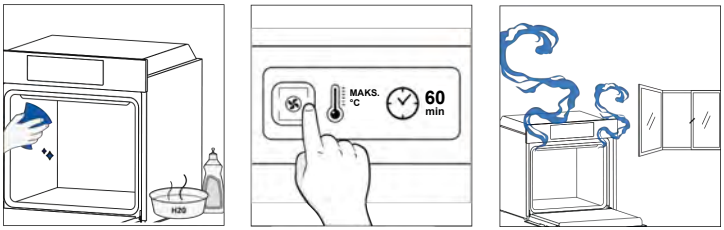
- **INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI**

Aby przywrócić ustawienia początkowe, naciśnij i przytrzymaj przycisk żarówki przez 5 sekund



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

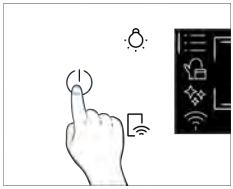


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

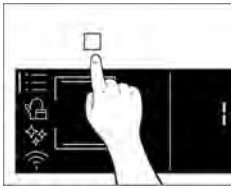
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj ⏻



MENU FUNKCJI

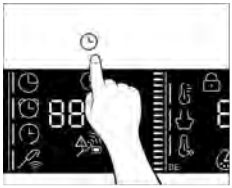
Aby otworzyć menu funkcji, naciśnij ☐.
Dotknij tyle razy, ile potrzeba, aby przejść do następujących ustawień:



Symbol	Funkcja	Opis
	GŁÓWNE FUNKCJE	Ta funkcja umożliwia wybór żądanego programu za pomocą strzałek. Dotknij ◷ i 🌡, aby ustawić czas i temperaturę. Naciśnij ⏯, aby uruchomić funkcję. Aby wstrzymać program, kliknij ponownie.
	KATEGORIA ŻYWNOŚCI	W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii żywności, które są już zintegrowane z piekarnikiem, za pomocą strzałek. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura.
	WIFI	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn.
	FUNKCJE CZYSZCZENIA	Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika.

MENU CZASU

Po wybraniu programu przejdź do menu Czas, naciskając ⏲.
Dotknij⏲ tyle razy, ile potrzeba, aby przejść do następujących ustawień:



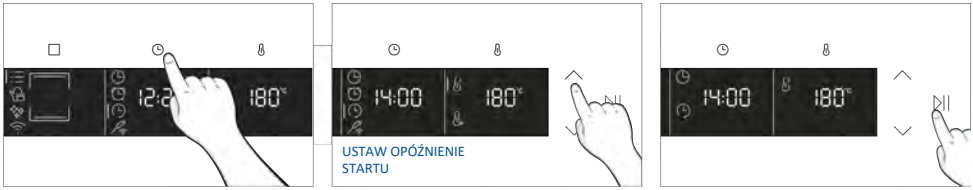
UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

Symbol	Funkcja	Opis
	a) CZAS GOTOWANIA	Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Kliknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯, aby potwierdzić. Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec” i gotowanie zostanie zatrzymane.
	b) MINUTNIK	Pozwala używać piekarnika jako budzika. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Dotknij⏲ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯, aby potwierdzić. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲. Następnie naciśnij ⏯, aby wznowić gotowanie. Po upływie czasu proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zostanie przerwany ręcznie. Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk ⏲. Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.
	c) OPÓŹNIENIE STARTU	Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Stuknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯, aby potwierdzić. UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

a. CZAS GOTOWANIA

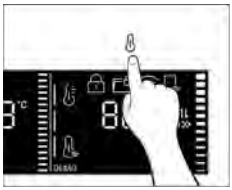
b. MINUTNIK

c. OPÓŹNIENIE STARTU



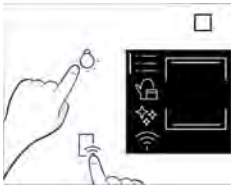
TEMPERATURA

Po wybraniu programu przejdź do menu Temperatura, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:



Symbol	Funkcja	Opis
	TEMPERATURA	Naciśnij , aby ustawić temperaturę i użyj strzałek, aby wybrać wartość.
	SZYBKIE NAGRZEWANIE	Naciśnij dwukrotnie , aby ustawić szybką temperaturę.

FUNKCJE DODATKOWE

Symbol	Funkcja	Opis
	BLOKADA RODZICIELSKA	 Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby ją aktywować, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy. W interfejsie użytkownika wyświetli się ikona z kłódką. Oznacza to, że interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych zmian w ustawieniach. Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, ponownie naciśnij i przytrzymaj przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie).

4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.
Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania lampa zostanie WYŁĄCZONA do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. FUNKCJE STANDARDOWE

UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE" oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne i dostępna jest opcja szybkiego podgrzewania; „NIE" oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest dostępne i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	*Statyczny	200°C 30-250°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: ciast, pieczywa, ciastek, na jednym poziomie.
	Termoobieg + fan	175°C 50-250°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw czy pasztetów z wilgotnym nadzieniem.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250°C	L3 (jedna taca) L3+L6 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	Grzanie dolne	170°C 50-230°C	L1/L2	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: gulaszu i Gentle Cooking na jednym poziomie
	Grzanie dolne + termoobieg	170°C 50-230°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: słonych ciast lub potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NIE	TAK	IDEALNY DO: małych ilości kiełbasek lub steków. Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 do cienkich potraw, L5 do grubych potraw.	NIE	TAK	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.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	**Zapiekanka	200°C 150-250°C	L4/L5	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.
	Wielopoziomowo +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: gotowania pełnego menu bez mieszania zapachów. Potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NIE	NIE	IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300°C w przypadku przepisów domowych
	*EKO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NIE	NIE	IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw. Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wnękowa jest wyłączona.
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NIE	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy** gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.
	Chleb (na parze)	210°C 180-220°C	L2/L3	NIE	TAK	IDEALNY DO: pieczenia chleba
	Jolly	-	-	-	-	Funkcja specjalna

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	Białe mięso (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba (na parze)	170°C 160-180°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: całych ryb i filetów
	Warzywa (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: pieczonych warzyw i ziemniaków

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Jolly	-	-	-	Dodaj do gotowej listy funkcji swoją ulubioną, która nie została jeszcze ustawiona w piekarniku. Możesz ją skonfigurować 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 z przepisami 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 przepisów w aplikacji.

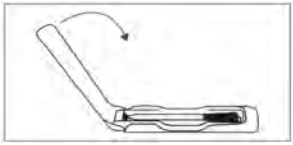
Po dotknięciu karty przepisu oznaczonej jako funkcja Jolly można ją usunąć, klikając czerwony ‘przycisk usuwania’.

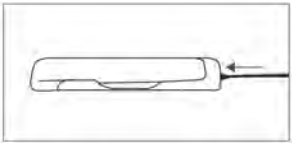
W wyskakującym okienku wyświetli się prośba o potwierdzenie. W następnym kroku funkcja Jolly zapisana w piekarniku zostanie usunięta i nie będzie już dostępna w aplikacji.

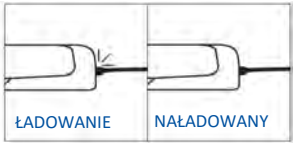
SONDA PRECI PROBE

Przed użyciem sprawdź stan naładowania sondy Preci Probe:

1. Włóż sondę Preci Probe do ładowarki i zamknij pokrywę.
2. Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączania.
3. Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy sonda Preci Probe zostanie w pełni naładowana.

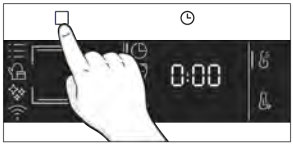


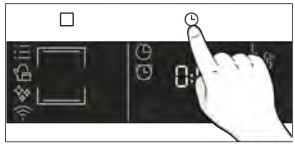




Jak się zarejestrować i używać sondy Preci Probe:

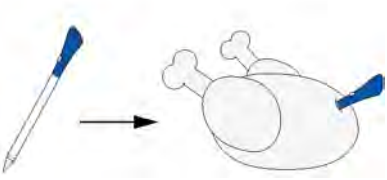
1. Włóż sondę do potrawy.
2. Dotknij ☐, aby wybrać żądaną funkcję, a następnie dotknij ◷ tyle razy, ile to koniczne, aby wybrać ikonę sondy.
3. Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij ⏯ i użyj strzałek, aby ustawić temperaturę docelową.
4. Dotknij ⏯, aby potwierdzić. Od tego momentu piekarnik będzie wykorzystywał dane z sondy do monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy.
5. Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Ostrożnie wysuń sondę z potrawy.





Porady dotyczące gotowania

Sonda wyposażona jest w jeden punkt pomiarowy. Włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się pośrodku potrawy. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby dokładnie monitorować proces gotowania.



Sondy można używać z funkcjami ręcznymi (Statyczny, Termoobieg + fan, Grill, Super grill, Zapiekanka i Wielopoziomowy), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI (Mięso, Ryby i Warzywa) oraz 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

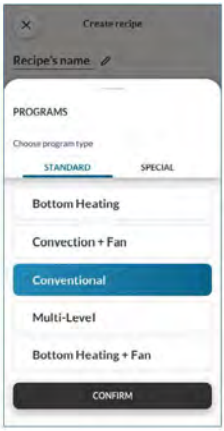
Funkcja wieloetapowa pozwala na zachowanie wcześniej ustawionych parametrów gotowania (temperatury i czasu) przy jednoczesnej zmianie funkcji podczas gotowania.

Przepisy wieloetapowe można tworzyć w aplikacji hOn za pomocą funkcji U-Create i zapisywać w piekarniku.

Użytkownik może zapisać przepis wieloetapowy jako funkcję Jolly i przechowywać go w piekarniku lub zapisać w aplikacji hOn, aby uruchomić go zdalnie z aplikacji.

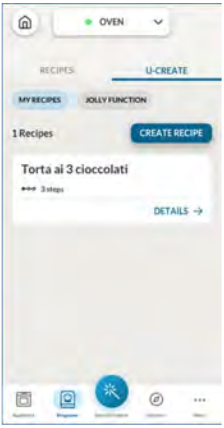
Krok 1. W sekcji U-Create aplikacji naciśnij „Utwórz przepis”.

Krok 2. Edytuj nazwę przepisu i wybierz parametry pierwszego kroku przepisu.



Krok 3. Po dostosowaniu pierwszego kroku naciśnij „Dodaj krok”, aby dodać kolejną funkcję gotowania do przepisu i dostosować jej parametry.

Krok 4. Zapisz przepis w aplikacji, aby uruchomić go zdalnie z hOn, lub zapisz go jako „Funkcja Jolly”, aby móc go wyszukać bezpośrednio na piekarniku.



5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

- **7 poziomów**

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ Muffiny	1	Statyczny wielopoziomowy	175°C 160°C		Blacha do pieczenia	L3	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L3+L6	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny	170°C		Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L3+L6	50-60
	Ciastka/ Kruche Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150°C 150°C		Blacha do pieczenia	L3	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C	T	Blachy do pieczenia	L3+L6	35-45
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	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	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia	L3	90-160
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	185°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	65-75
	Tarta Tatin	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczny	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczny	180°C		Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczny	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	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2/L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm ∅)	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L3	45-60
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + forma do quiche	L2+L5	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczny pizza	220°C 200°C	T N	Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	40-60
	Udka z kurczaka	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	30-50
	Pieczon a kaczka	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
Mięso i drób	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Zapiekanka	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka metalowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Air Fry	200°C	N	Taca Air Fry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Zależy od modelu piekarnika.

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.

- **6 poziomów**

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ Muffiny	1	Statyczny wielopoziomowy	175°C 160°C		Blacha do pieczenia	L3	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny	170°C		Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L2+L5	50-60
	Ciastka/ Kruche Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150°C 150°C		Blacha do pieczenia	L3	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	35-45
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	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	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia	L3	90-160
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	185°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	65-75
	Tarta Tatin	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczny	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczny	180°C		Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczny	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	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2/L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm ∅)	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L3	45-60
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + forma do quiche	L2+L5	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczny pizza	220°C 200°C	T N	Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	40-60
	Udka z kurczaka	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
Mięso i drób	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Zapiekanka	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka metalowa	L4	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Air Fry	200°C	N	Taca Air Fry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	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.

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.

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 wyświetlone zostaną domyślne wartości czasu i temperatury; czas gotowania i temperaturę można zmienić, naciskając dedykowane ikony. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.

Podczas poruszania się po funkcjach Everyday Cooking można aktywować menu kategorii żywności na parze, naciskając ikonę Temperatura do czasu, aż pojawi się ikona Para. Potwierdź swój wybór, naciskając przycisk Start.

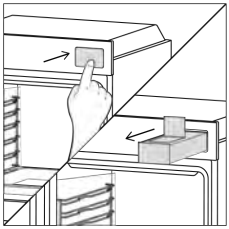
Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura sondy mięsa (jeśli jest dostępna)	Opis
	Białe mięso	NIE	L3	180-200	40-80	70-85°C	W przypadku drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso	NIE	L3	180-200	20-80	58-65°C	W przypadku wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba	NIE	L3	160-180	15-45	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	L3	180-200	30-80	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Białe mięso (na parze)	NIE	L3	160-220	40-90	70-85°C	W przypadku drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso (na parze)	NIE	L3	180-220	20-100	58-65°C	W przypadku wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba (na parze)	NIE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa (na parze)	NIE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków

UWAGA: Jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking, a zamiast tego skorzystanie z funkcji standardowych.

Jak korzystać ze zbiornika pary w programach gotowania na parze?

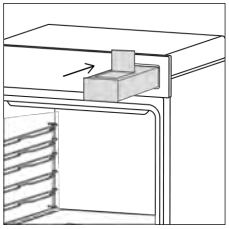
Jeśli po wybraniu programu gotowania na parze zbiornik pary jest pusty, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności napełnienia go wodą. Postępować w następujący sposób:

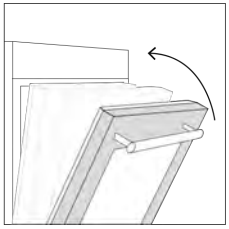
1. Lekko naciśnij zbiornik pary, aby go otworzyć.



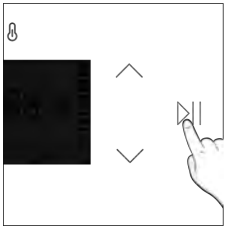
2. Dodaj wodę pitną do zbiornika pary za pomocą dzbanka lub bezpośrednio ze zlewu. Nie przekraczać maksymalnego poziomu wody wskazanego w zbiorniku.

3. Naciśnij zbiornik pary, aby go zamknąć, i zamknij drzwiczki piekarnika.





4. Naciśnij przycisk Start, aby potwierdzić i rozpocząć gotowanie.



Jeśli ilość dolanej wody nie jest wystarczająca do uruchomienia programu gotowania, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności uzupełnienia wody w zbiorniku.

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa	500-800 g	Czerwone mięso (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Polędwiczka wołowa	200 g	Czerwone mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	20-25
Pieczeń mięsna	1000-1500 g	Czerwone mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Filet wołowy alla Wellington	500 g	Czerwone mięso (na parze)	210°C	Kratka metalowa	L3	50-80
Pieczeń wieprzowa	800-1000 g	Białe mięso (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	40-70
Żeberka wieprzowe	1000-1200 g	Białe mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Stojak jagnięcy	800-1000 g	Białe mięso (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Białe mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Filety z łososia	200-600 g	Ryba (na parze)	170°C	Blacha do pieczenia	L3	20-35
Stek z tuńczyka	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	15-20
Stek z miecznika	700 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z dorsza	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Dorada, cała	1	Ryba (na parze)	170°C	Blacha do pieczenia	L3	35-45
Filety z dorady	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z okonia morskiego	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Szaszłyki rybne	8 sztuki	Ryba (na parze)	150°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Faszerowane kalmary	4 sztuki	Ryba (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia	L3	25-40
Koper Włoski	1 taca	Warzywa (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Dynie, pokrojone w kostkę	1 taca	Warzywa (na parze)	160°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Nadziewana papryka	1 taca	Warzywa (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	70-80
Nadziewana cukinia	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	35-45
Paluszki marchewkowe	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	35-40
brokuł	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Ratatouille	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Flan warzywny	6 kokilek	Warzywa (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia + formy	L3	25-35

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

- 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. WNĘTRZE PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

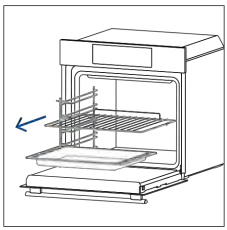
Czyszczenie pirolityczne (*w zależności od modelu piekarnika)
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

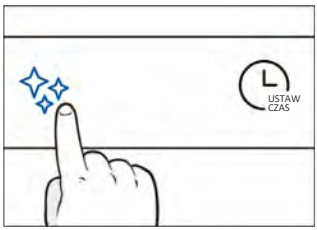
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C.
Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawią białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

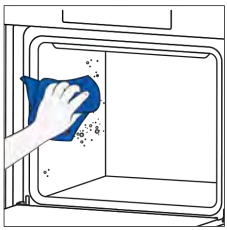
Jak to działa:

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.





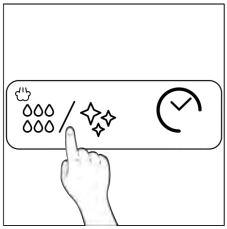
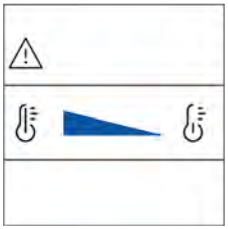
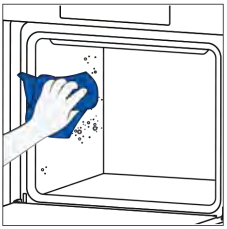


Para wodna

Funkcja czyszczenia H_2O Steam wodną pozwala bez trudu uporać się z lekkimi zabrudzeniami, zapewniając szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą pary.

Jak to działa:

1. Wlej wodę do zbiornika pary, aż osiągnie maksymalny poziom wskazany na zbiorniku.
2. Wybierz program czyszczenia H2O Steam. 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.

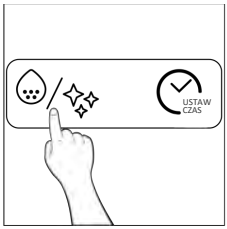
CZYSZCZENIE UKŁADU PAROWEGO

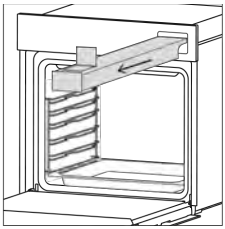
Odkamienianie

Ta funkcja jest sugerowana po 25 cyklach i będzie obowiązkowa po 40 cyklach. Piekarnik wyświetli ikonę na końcu każdego cyklu parowego, począwszy od 25. cyklu, jeśli użytkownicy nie przeprowadzili jeszcze odkamieniania. Po 40 cyklach parowych żaden z programów gotowania na parze nie zostanie uruchomiony, jeśli użytkownik nie wykona programu odkamieniania. Obejmuje to trzy etapy:

Krok 1 (Usuwanie resztek wody z parownika):

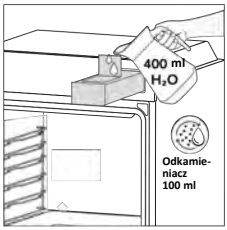
i. Wybierz tryb odkamieniania, a następnie naciśnij przycisk Start.
ii. Gdy brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy, aby przejść do drugiego kroku, wyjmij zbiornik na wodę.

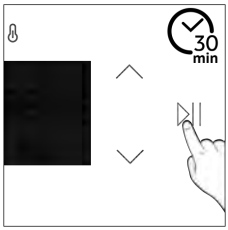


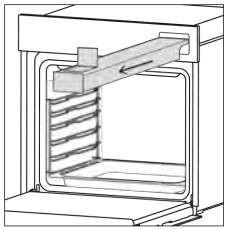


Krok 2 (Odkamienianie):

i. Dodaj 400 ml wody z kranu i 100 ml odkamieniacza do zbiornika pary. Następnie naciśnij przycisk start.
ii. Ten krok zajmie 30 minut, po czym, aby przejść do trzeciego etapu, należy ponownie wyjąć zbiornik pary.

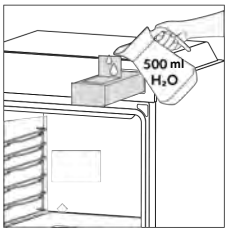


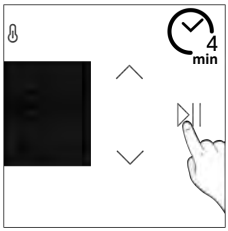




Krok 3 (Płukanie):

i. Dodaj 500 ml wody z kranu do zbiornika pary. Następnie naciśnij przycisk start.
ii. Ten krok zajmie 4 minuty. Na koniec procesu rozlegnie się sygnał dźwiękowy





Opróżnianie

Po każdym cyklu gotowania na parze woda pozostająca w parowarze zostanie automatycznie spuszczona z powrotem do zbiornika pary.

Podczas tego procesu na wyświetlaczu zostanie wyświetlona ikona .

Jeżeli zbiornik pary jest już pełny, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności opróżnienia zbiornika, aby umożliwić rozpoczęcie procesu odprowadzania wody.

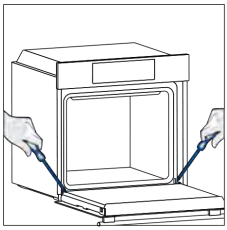
Czyszczenie katalityczne (dostępne w zależności od modelu)

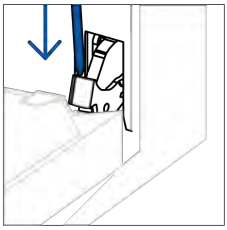
Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie 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.

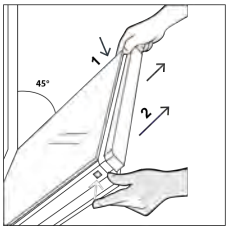
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

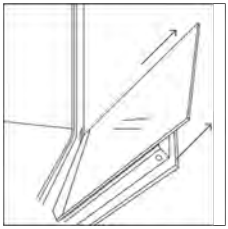




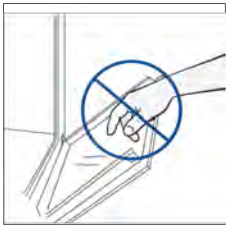
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych szyb na drzwiach.



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).

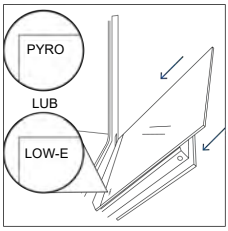


4. **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.

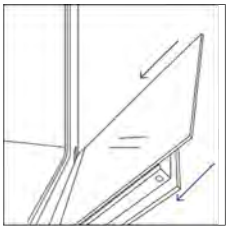


5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.

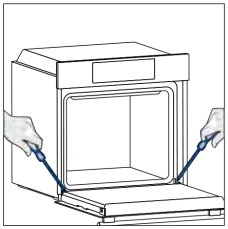
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „Low-E/PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwiczek, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

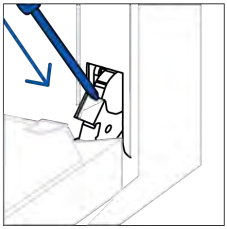


7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





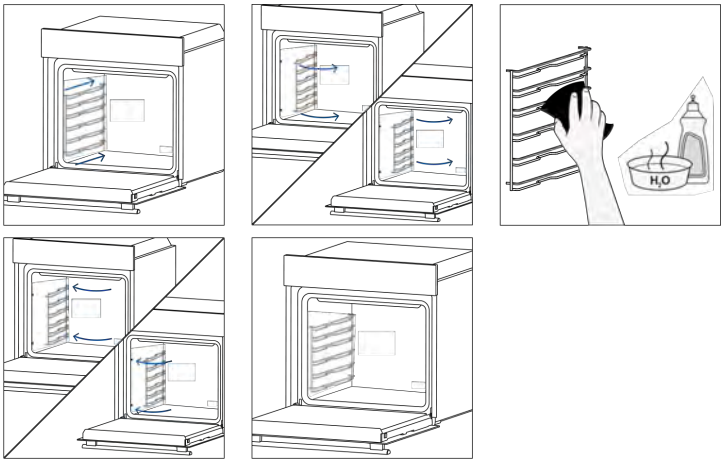
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

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:

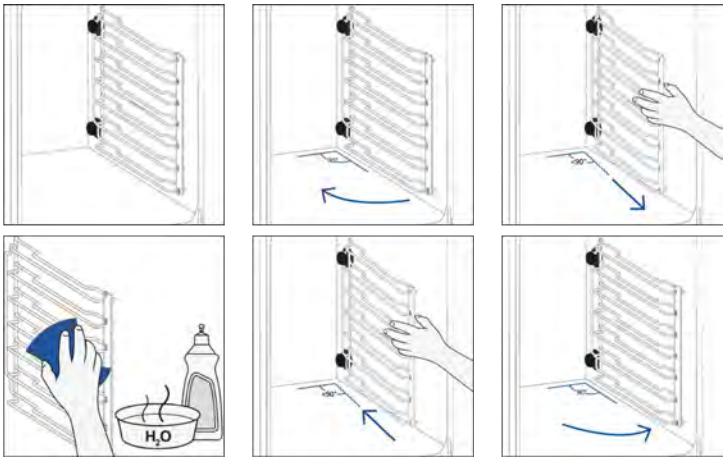
– **Model 6-poziomowy**

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.



– **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.



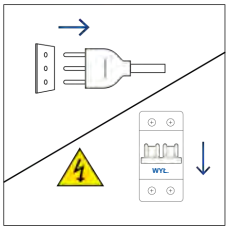
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

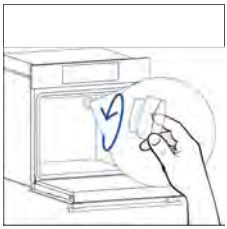
Wymiana żarówki na górze:

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.

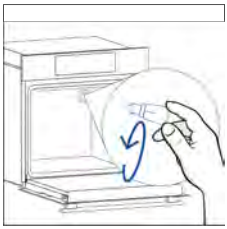
Krok 1



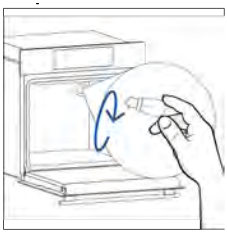
Krok 2



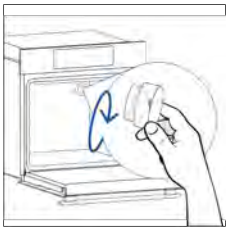
Krok 3



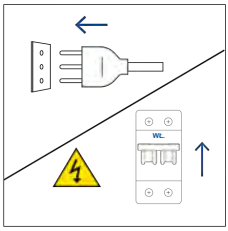
Krok 4



Krok 5



Krok 6

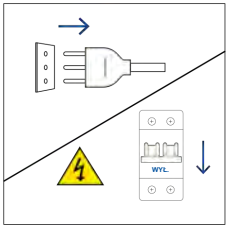


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

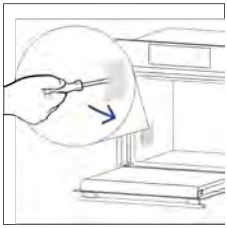
Wymiana żarówki bocznej:

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.

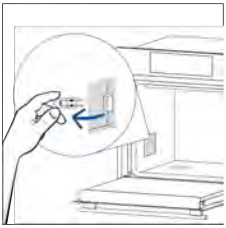
Krok 1



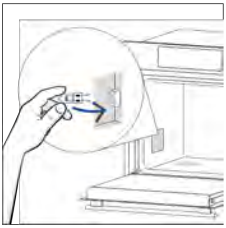
Krok 2



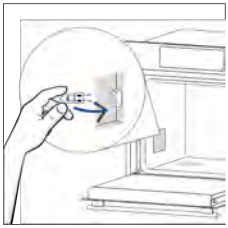
Krok 3



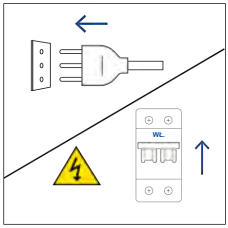
Krok 4



Krok 5



Krok 6

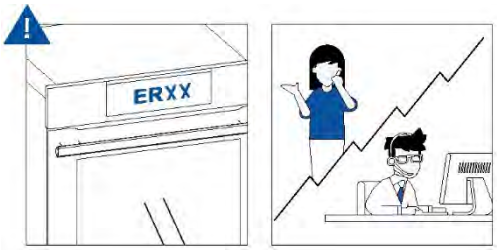


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

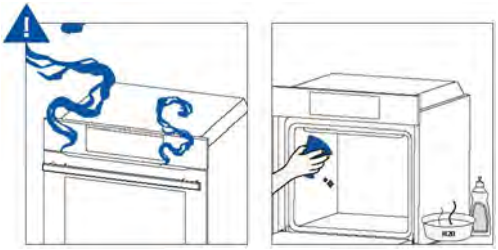
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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. UTYLIZACJA 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:

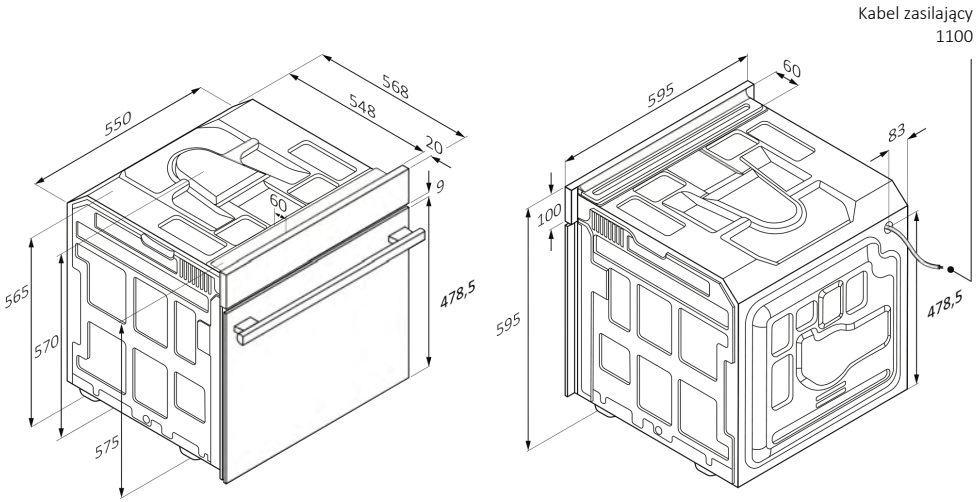
– Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
– Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

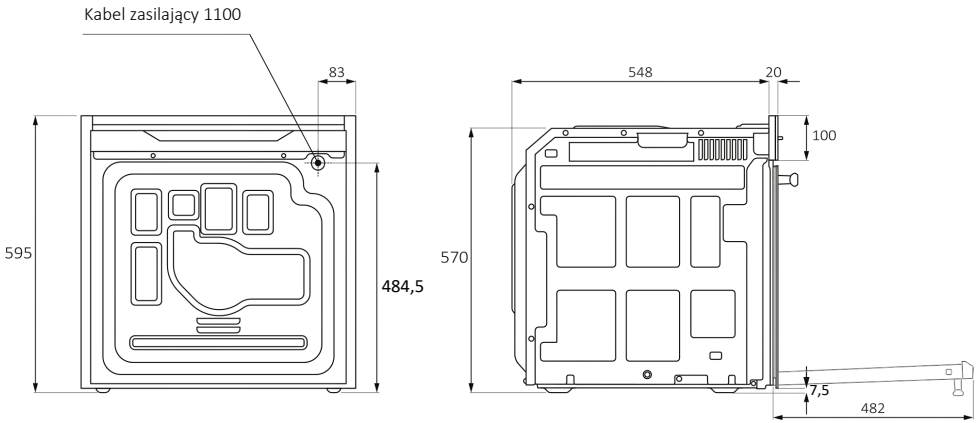
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

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. INSTALACJA

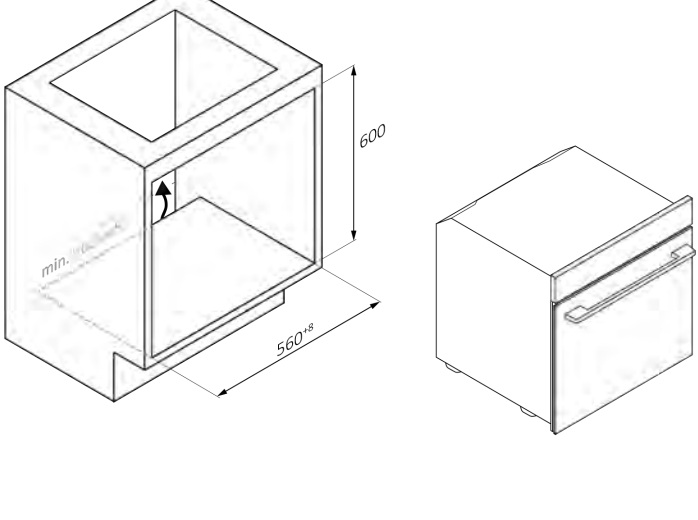


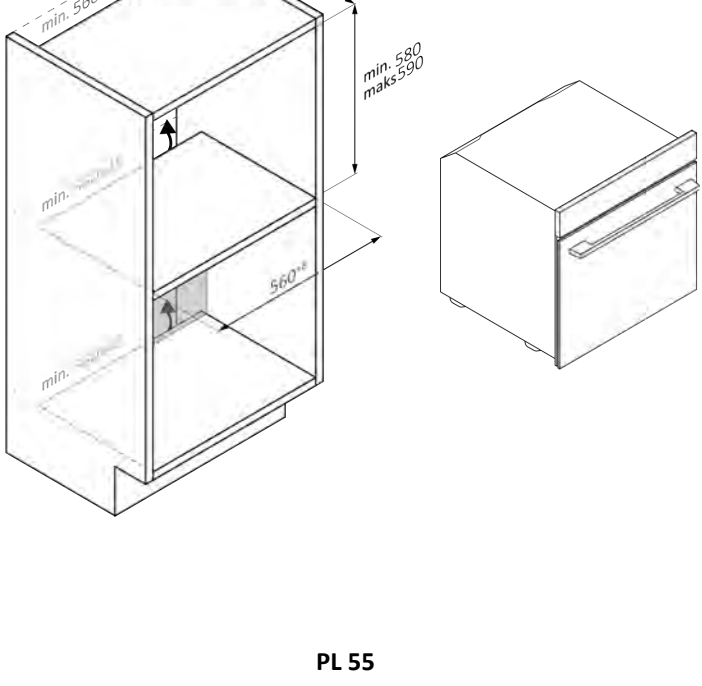


Widok z tyłu

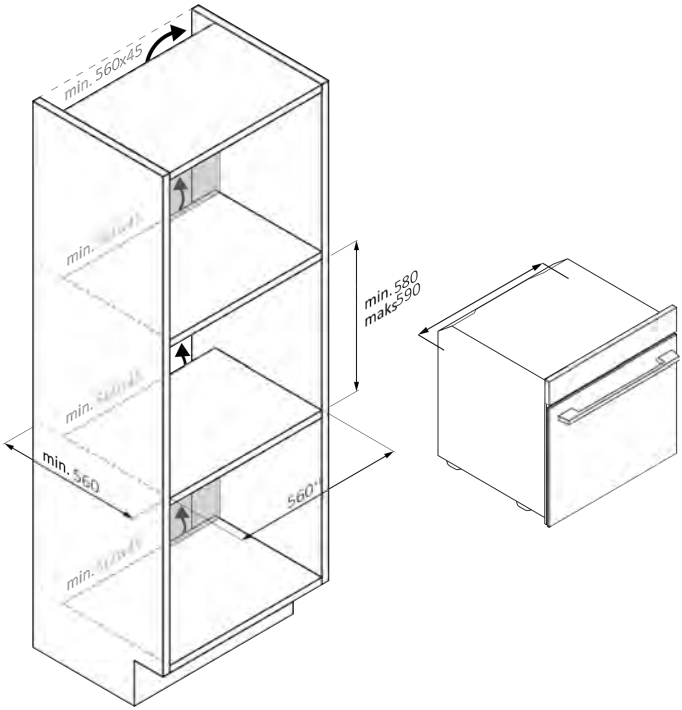
Widok z boku

mm

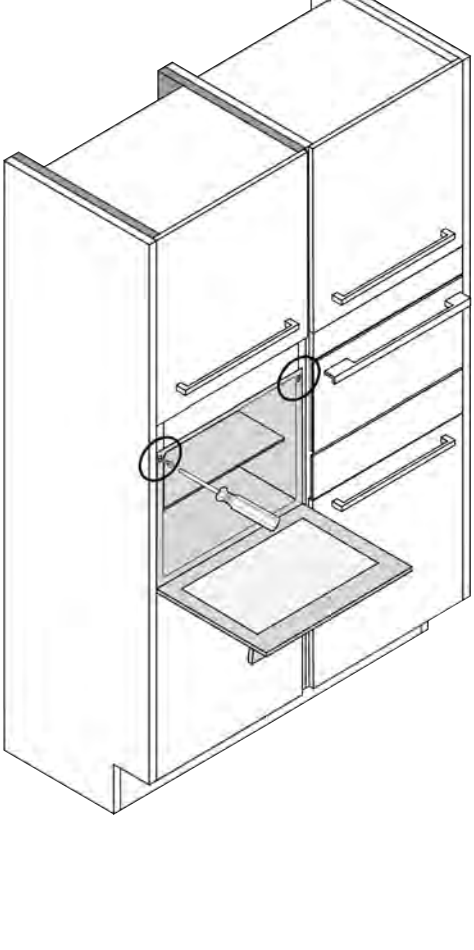


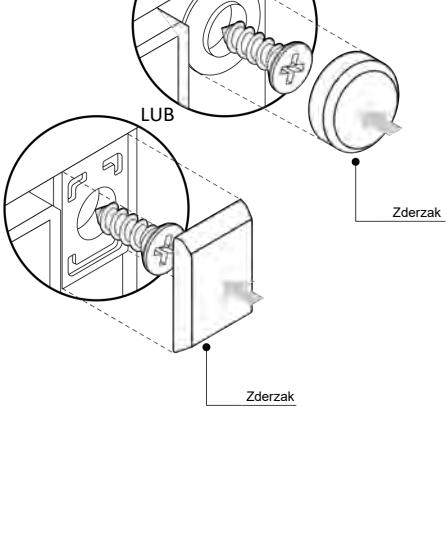


mm



mm





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

VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- ⚠ **POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování 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.
- Během používání je spotřebič horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu s určením

- 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 nemůže nést 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.
- Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubů 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 by měla být trouba odpojena od síťového napájení, aby se zamezilo přehřátí.
- 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 technik, který musí znát a dodržovat zákony 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.
- 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.
- Před prvním použitím odstraňte ochranné fólie a reklamní nálepky z předního povrchu trouby.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací.
- 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 elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace.
- Žlutozelený zemnicí kabel by neměl 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 osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko. 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, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. 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;
  - použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje;
  - v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič 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 resetování 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 plechu Airfry nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácena 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.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.

VAROVÁNÍ (*PRO PYROLYTICKÉ TROUBY)

- Před čištěním musí být odstraněny vylité tekutiny.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před spuštěním 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.

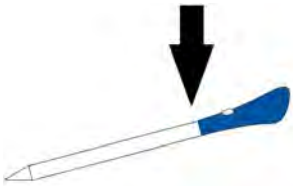
VAROVÁNÍ (*PRO TROUBY S FUNKCÍ STEAM PLUS)

- Při plnění parního zásobníku nesmí hladina vody překročit maximální hladinu vyznačenou na zásobníku.
- K plnění nádrže používejte pouze pitnou vodu.
- Před spuštěním funkce pyrolytického čištění je nutné parní zásobník vyjmout. Nevkládejte parní zásobník během pyrolytického čištění.

VAROVÁNÍ týkající se BEZDRÁTOVÉ TEPLOTNÍ SONDY

- Tento výrobek je určen výhradně pro trouby. Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci Probe HOLÝMA RUKAMA. K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Správné používání teplotní sondy: Během pečení je nutné zasunout celou kovovou část sondy do pokrmu až po černou keramickou část nacházející se na konci sondy.

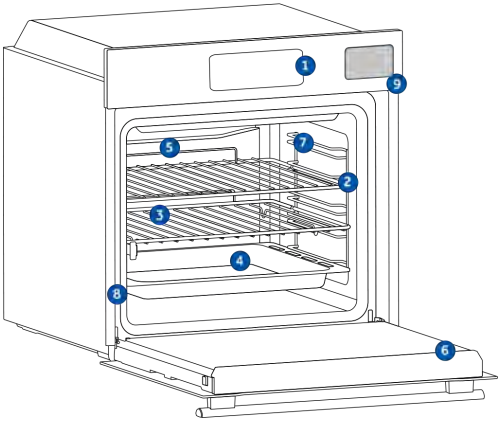
Zasuňte sondu Preci Probe
do pokrmu až po toto místo



- Nevystavujte kovovou část sondy Preci Probe teplu vytvářenému přímo troubou.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v jiném spotřebiči než ve vestavné troubě.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v mikrovlnné troubě.
- Sondu Preci Probe lze čistit a mýt, ale neponořujte ji na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození sondy Preci Probe v důsledku nesprávného použití.
- Před každým použitím sondu Preci Probe vyčistěte.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Teplota keramické části může dosahovat 350 °C.
- Pokud teplota sondy Preci Probe překročí 100 °C, pečení se zastaví a sondu je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodila.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU

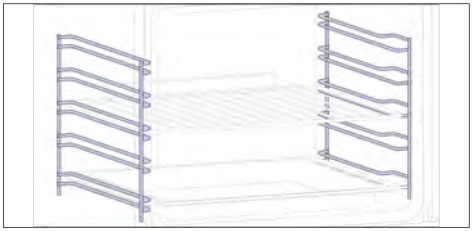


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic**
3. **Rošty**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Dvířka trouby**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Sériové číslo a kód QR**
9. **Vložení parního zásobníku**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

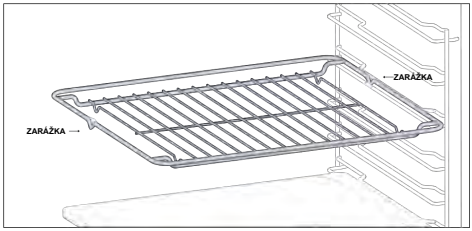
Boční drátěné rošty (pouze pokud jsou ve výbavě*)



Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

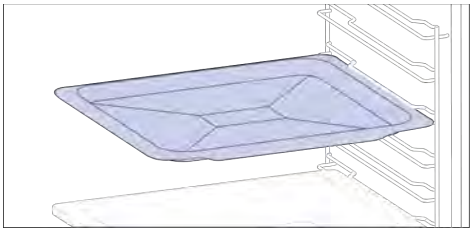
POZNÁMKA: 6 nebo 7 úrovní v závislosti na modelu.

Kovový rošt



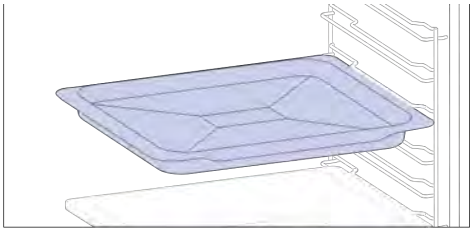
Kovový rošt v troubě je vyjímatelný, nastavitelný rošt, který drží nádobí, zaručuje rovnoměrné propečení a usnadňuje čištění. Lze jej používat k umisťování talířů a hrnců do různých výšek podle různých potřeb pečení.

Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



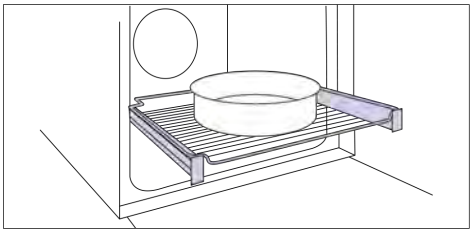
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, plochému provedení se výborně hodí pro sušenky a sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

Hlubší plech



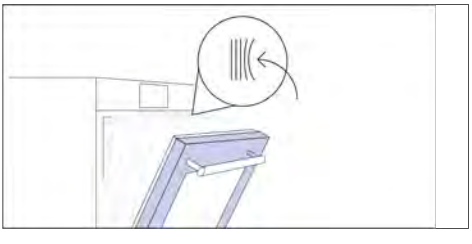
Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

Teleskopické vodicí lišty
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



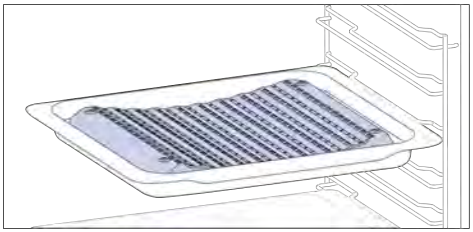
Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



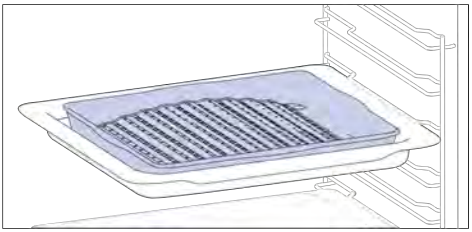
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

Dvojitý plech – režim PÁRA
(pouze pokud je ve výbavě*)



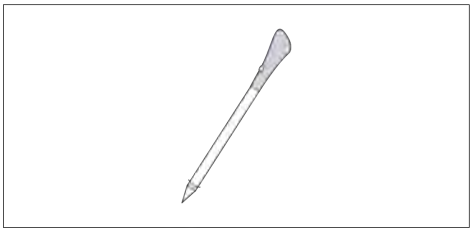
Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ
(pouze pokud je ve výbavě*)



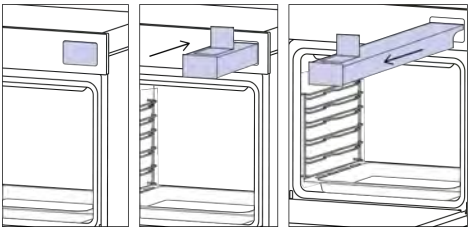
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

Sonda Preci Probe (pouze pokud je ve výbavě*)



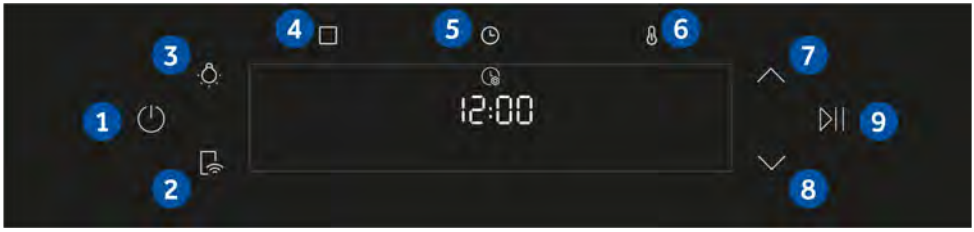
Tato sonda je snímač teploty, který po zasunutí do pokrmu a připojení k troubě prostřednictvím Bluetooth umožňuje kontrolovat vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Používá se hlavně pro ryby a maso.

Parní zásobník



Parní zásobník je zásuvka, kterou lze naplnit vodou potřebnou pro pečení v páře a čisticí programy.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Vypínač
2. Dálkové ovládání
3. Světlo
4. Funkce
5. Čas
6. Teplota

7/8. Navigační tlačítka

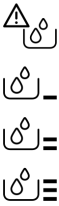
9. Spustit/Pozastavit

HLAVNÍ FUNKCE

Ovládací panel má následující hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Vypínač	Stisknutím zapněte/vypněte troubu.
	Dálkové ovládání zapnuto/vypnuto	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace).
	Světlo	Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby
	Funkce	Stiskněte jednou pro přístup k ručním funkcím, dvakrát pro programy Everyday Cooking, třikrát pro nabídku Čištění a čtyřikrát pro nabídku Wi-Fi.
	Čas	Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu) a třikrát pro odložené spuštění. V pohotovostním režimu jsou k dispozici funkce minutky a po stisknutí na 3 s funkce Denní čas.
	Teplota	Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru a dvojím stisknutím aktivujte možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby).
	Navigační tlačítka	Pomocí navigačních tlačítek přecházejte mezi funkcemi a upravujte parametry.
	Spustit/Pozastavit	Stisknutím spusťte/pozastavte pečení nebo potvrďte funkce.

ZPĚTNÁ VAZBA NA DISPLEJI (viditelná, pouze v aktivním stavu)

Symbol	Zpětná vazba	Popis
	Chybí zásobník	Tato ikona se zobrazuje, když chybí parní zásobník.
	Naplňte zásobník	Tato ikona se zobrazuje, když je nutné doplnit vodu do parního zásobníku.
	Probíhá vypouštění	Tato ikona se zobrazuje během vypouštění.
	Prázdný zásobník	Tato ikona se zobrazuje, když v parním zásobníku není žádná voda.
	Vyprázdněte zásobník	Tato ikona se zobrazuje jako výzva pro uživatele, aby vyprázdnil parní zásobník.
	**Zpětná vazba k hladině vody**	Čárky vedle ikony představují dostupné množství vody v parním zásobníku.

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

Parametry bezdrátového přenosu pro sondu Preci Probe, model et180

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2400÷2480
Maximální výkon [mW]	2,5 (4 dBm)

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

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

Jakmile uživatel stiskne tlačítko zapnutí napájení, zapne se modul Wi-Fi.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

Jakmile uživatel stiskne tlačítko vypnutí napájení, modul Wi-Fi se deaktivuje. Wi-Fi lze také deaktivovat výběrem možnosti „Vypnout“ v nabídce nastavení Wi-Fi, když je trouba zapnutá.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com.

JAK KOMUNIKOVAT S APLIKACÍ

Spotřebič lze připojit k domácí bezdrátové síti a ovládat na dálku pomocí aplikace. Připojte spotřebič, aby byl stále aktualizován nejnovějším softwarem a funkcemi.

POZNÁMKA

- Jakmile se trouba zapne, po dobu 30 minut bude blikat ikona WIFI. Během této doby je možné registrovat spotřebič.
- Ujistěte se, že je zapnutá vaše domácí síť Wi-Fi.
- Na spotřebiči i v mobilním zařízení se zobrazí pokyny k jednotlivým krokům.
- Připojování trouby může trvat až 10 minut.
- Další rady a pokyny k řešení problémů najdete v aplikaci.

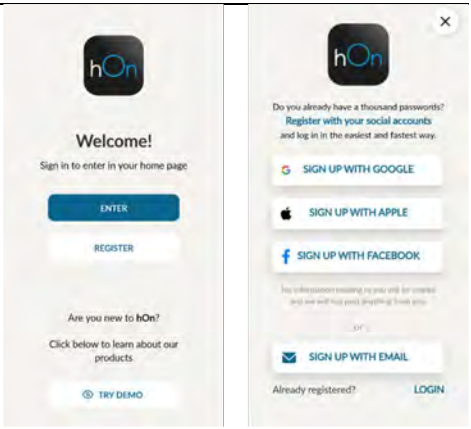
Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

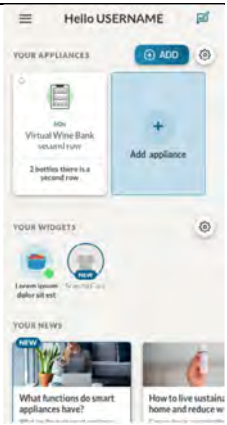
- Klikněte na „Registrovat“
- Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu



RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.

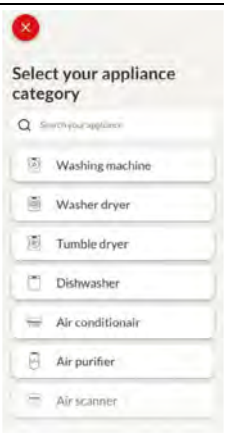


Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.

Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.

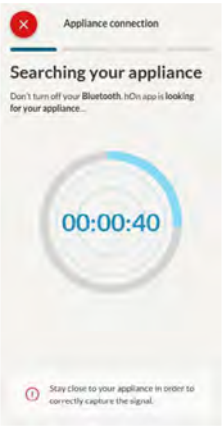


Krok 4

- Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte.

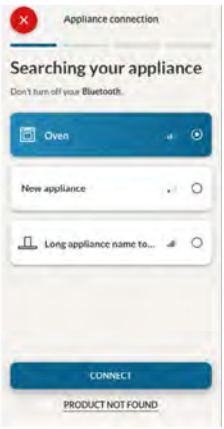
Krok 5

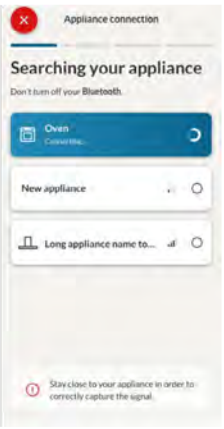
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



Kroky 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 připojen, uživatel může měnit nastavení Wi-Fi mezi:

- **ZAPNOUT WIFI: Stav trouby je možné sledovat pouze pomocí aplikace.**
- **WIFI hOn: Trouba může být používána výhradně aplikací.**
- **VYPNOUT WIFI: Trouba není připojena, ale je stále zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji k síti.**
- **RESETOVAT WIFI: Připojení se resetuje a je možné provést novou registraci.**

1. Klepněte na ☐ a vstupte do nabídky WIFI. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
2. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
3. Opakovaně stiskněte šipky, dokud se nezobrazí „Vypnuto“ nebo nastavení resetu „rSt“.

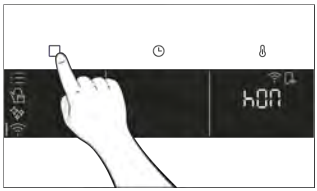
DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

Dálkové ovládání umožňuje ovládat spotřebič přímo z panelu a z aplikace hOn, což nabízí uživatelům řadu výhod zlepšujících pohodlí, účinnost a celkový přístup k pečení.
Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase, upravování použitých parametrů pečení, sledování průběhu pečení pomocí sondy, spravování uložených receptů pomocí „funkce Jolly“ na spotřebiči (viz příslušný oddíl). Navíc je možné dostávat oznámení po dokončení programů nebo receptů. Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

POZNÁMKA: Je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gratinování, Gril a Supergrill.

Jak aktivovat dálkové ovládání:

1. Klepnutím na ☐ vyberte režim WIFI.
2. Na displeji se zobrazí „Připojit“. Klepněte na ⏯. Začne blikat text „Zapnuto“.
3. Klepnutím na ⌄ vyberte režim „hOn“ a klepnutím na ⏯ aktivujte dálkové ovládání.
4. Stisknutím ☐ ukončete režim „hOn“.
5. 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.

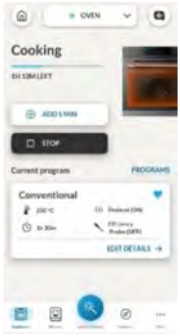


Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.

Jak zastavit dálkové ovládání:
V průběhu programu přípravy pokrmu je možné provést zastavení přímo na spotřebiči stisknutím odpovídajícího tlačítka dálkového ovládání, které se dodává se spotřebičem.

Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji. Trouba automaticky zastaví pečení.

POZNÁMKA: Jestliže uživatel zastaví probíhající pečení na troubě, toto zastavení se zároveň objeví i v aplikaci.



3. NEŽ ZAČNETE

3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Buďte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

Jak fungují dvířka

Během pyrolytického čištění zůstávají dvířka trouby po celou dobu zamčená. Pokud nejsou zamčená, trouba zobrazí chybový kód 24 a pozastaví funkci čištění.

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.
U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.
U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.
Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.
Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Z tohoto důvodu je slyšet běžící chladicí ventilátor ještě nějakou dobu po vypnutí trouby.
Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.
Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem. Ventilátor je zapnutý během pyrolytického čištění, když jsou zamčená dvířka.*
Po zapnutí funkce ECO zůstane světlo vypnuté.

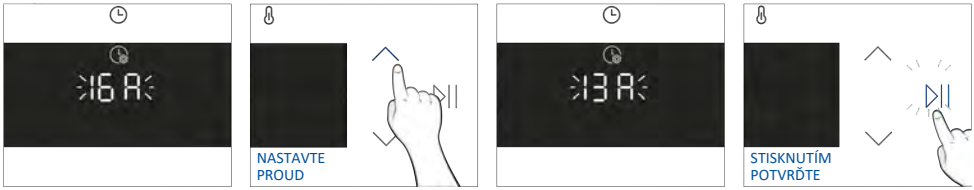
(* pouze pro pyrolytické trouby)

3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

Úvodními kroky po prvním zapnutí spotřebiče jsou nastavení denního času, volba mezi 13 ampéry nebo 16 ampéry a nastavení hlasitosti.

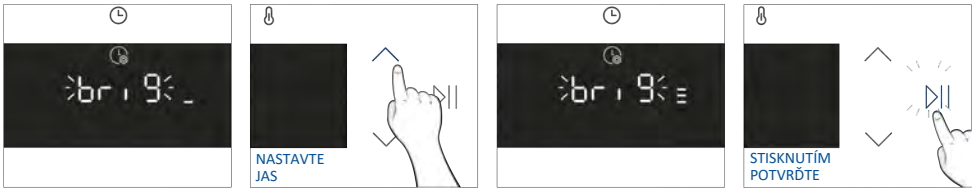
- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se bude zobrazovat blikající přednastavený čas „12:00“. Chcete-li jej upravit, podržte tlačítko ⏻ a šipkami nastavte aktuální hodiny. Stisknutím tlačítka ◷ potvrďte hodiny. Stejným postupem nastavte minuty. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.

- **PROUD:** Trouba je standardně nastavena tak, aby pracovala s vyšším výkonem vhodným pro domácnosti s příkonem vyšším než 3 kW (16 A). Jestliže má vaše domácnost nižší příkon, můžete změnit toto nastavení na ⏯ 13 A. Toto nastavení ovlivňuje rychlost ohřívání trouby. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se ohřeje rychleji (protože má vyšší odběr proudu). Na displeji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Šipkami vyberte upřednostňovanou možnost. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.

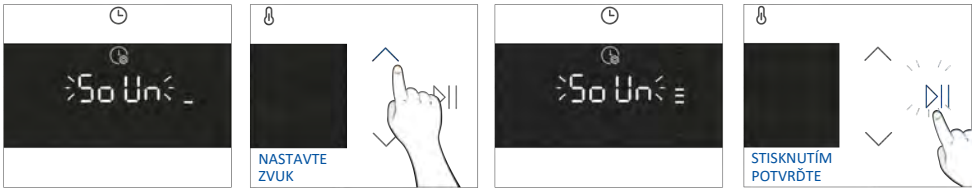


POZNÁMKA: Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnosti po instalaci.

- **JAS:** Na displeji se zobrazuje symbol „brig“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat šipkami. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.

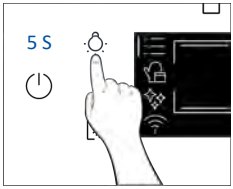


- **ZVUK:** Na displeji se zobrazuje symbol „Zvuk“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat šipkami. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.



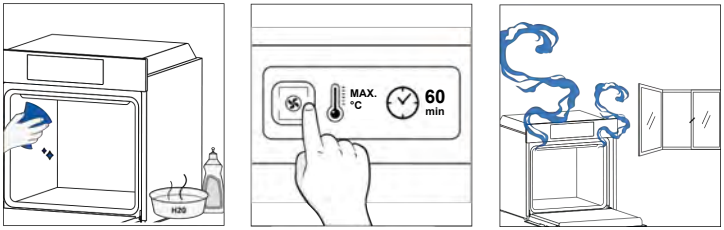
- **POKYNY PRO ČINNOSTI PO INSTALACI**

Stisknutím tlačítka Světlo na 5 s je možné vrátit se k výchozímu nastavení.



3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

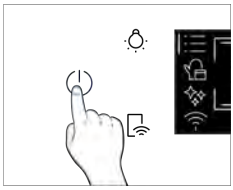


4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

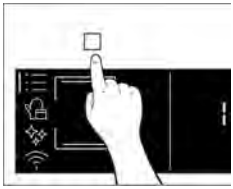
ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Podržením tlačítka ⏻ zapněte/vypněte troubu



NABÍDKA FUNKCÍ

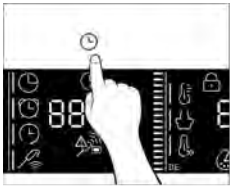
Stisknutím tlačítka ☐ vstupte do nabídky Funkce.
Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:



Symbol	Funkce	Popis
	HLAVNÍ FUNKCE	Tato funkce umožňuje vybrat požadovaný program přípravy pokrmu šipkami. Klepnutím na ◷ a 🌡 nastavte čas a teplotu. Stisknutím tlačítka ⏯ spusťte funkci. Chcete-li pozastavit program, znovu stiskněte tlačítko.
	KATEGORIE POKRMŮ	V této nabídce můžete šipkami přistupovat ke čtyřem kategoriím přípravy pokrmů, které jsou již vestavěné v troubě. Na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota.
	WIFI	V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci hOn.
	FUNKCE ČIŠTĚNÍ	Tato funkce umožňuje zvolit systém čištění, který je k dispozici ve vaší troubě.

NABÍDKA ČAS

Až vyberete program přípravy pokrmu, stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas.
Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka ⏲ pro zadání následujících nastavení:



POZNÁMKA: Současně nelze nastavovat více parametrů, proto zůstane v paměti pouze naposledy nastavený parametr, zatímco předchozí se odstraní.

Symbol	Funkce	Popis
	a) DOBA PEČENÍ	Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka ⏲ vyberte funkci „Doba pečení“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ⏯. Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času stisknutím tlačítka ⏲ a šipkami. Po uplynutí daného času se na displeji zobrazí „Konec“ a pečení se zastaví.
	b) MINUTKA	Umožňuje používat troubu jako budík. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka ⏲ vyberte funkci „Minutka“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ⏯. V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času stisknutím tlačítka ⏲ a šipkami. Potom znovu spusťte pečení stisknutím tlačítka ⏯. Po uplynutí daného času bude pečení pokračovat, dokud nebude ručně přerušeno. Tuto funkci lze také nastavit stisknutím tlačítka ⏲, i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení.
	c) ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ	Umožňuje zvolit čas spuštění pečení. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným klepnutím na ⏲ vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ⏯. POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu.

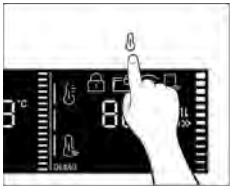
a. DOBA PEČENÍ

b. MINUTKA

c. ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

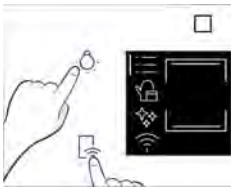
NABÍDKA TEPLOTA

Až vyberete program přípravy pokrmu, stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Teplota. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:



Symbol	Funkce	Popis
	TEPLOTA	Stisknutím tlačítka nastavte teplotu a šipkami upravte hodnotu.
	RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	Dvojím stisknutím tlačítka nastavte rychlou teplotu.

DALŠÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Popis
	DĚTSKÝ ZÁMEK	 Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li ji aktivovat, na 3 sekundy současně stiskněte tlačítka Světlo a Dálkové ovládání. Na uživatelském rozhraní se zobrazí ikona s visacím zámkem. V tomto stavu je uživatelské rozhraní trouby zamčené a nelze měnit žádná nastavení. Chcete-li deaktivovat dětský zámek, opět na 3 sekundy stiskněte tlačítka Světlo a Dálkové ovládání (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, světlo se vypne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

POZNÁMKA: Při používání funkcí vyžadujících předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství. Pokud jde o předehřev, řiďte se pokyny v následující tabulce.
„ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV“ znamená, že se vyžaduje předehřev a je k dispozici možnost rychlého předehřevu, „NE“ znamená, že předehřev není k dispozici a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Sonda PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	*Konvenční	200 °C 30–250 °C	L2/L3	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, chléb nebo sušenky v jedné úrovni.
	Konvekce + ventilátor	175 °C 50–250 °C	L2/L3	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pečeně, casserole, zeleninu nebo koláče s vlhkou náplní.
	Víceúrovňový	160 °C 50–250 °C	L3 (jeden plech) L3+L6 (dva plechy) L2+L4+L6 (tři plechy)	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů.
	Spodní ohřev	170 °C 50–230 °C	L1/L2	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dušení a Gentle Cooking v jedné úrovni
	Spodní ohřev + ventilátor	170 °C 50–230 °C	L2/L3	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: slané koláče nebo pokrmy s tekutými polevami v jedné úrovni.
	Gril	L5 L1–L5	L6/L7	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: malá množství klobás nebo steaků. Používejte se zavřenými dvířky.
	**Supergrill	L5 L1–L5	L7 pro tenké pokrmy, L5 pro silnější pokrmy.	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Sonda PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	**Gratinování	200 °C 150–250 °C	L4/L5	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.
	Víceúrovňový+	200 °C 150–250 °C	L1+L2+L3+L6	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: přípravu celého menu bez míchání vůní. Pokrmy není nutné vyjímat ve stejném okamžiku během přípravy.
	Pizza	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NE	NE	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy bez předehřevu trouby. Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °C pro domácí recepty.
	*ECO	190 °C 150– 220 °C	L3/L4	NE	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.
	Airfry	200 °C 150–250 °C	L4	NE	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených potravin nebo předpečených potravin, které se obvykle smaží. Díky vyhrazenému plechu** může horký vzduch rovnoměrně proudit.
	Chléb (pára)	210 °C 180–220 °C	L2/L3	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pečení chleba a pecnů
	Jolly	-	-	-	-	Speciální funkce

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.
**Používejte se zavřenými dvířky.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Sonda PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	Bílé maso (pára)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: drůbež a kusy bílého masa
	Červené maso (pára)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: hovězí a kusy červeného masa
	Ryby (pára)	170 °C 160–180 °C	L3/L4	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé ryby a filety
	Zelenina (pára)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pečenou zeleninu a brambory

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.
**Používejte se zavřenými dvířky.

4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
♡	Jolly	-	-	-	Přidejte do přednastaveného seznamu funkcí svou oblíbenou funkci, kterou ještě nemáte v troubě. Můžete ji nakonfigurovat pomocí aplikace hOn.

♡ Funkce Jolly

Díky funkci Jolly nabízí tento spotřebič plně přizpůsobitelné pečení umožňující uložit individuálně upravené recepty přímo do trouby. Tyto recepty můžete používat tak často, jak budete chtít, aniž byste se museli přihlašovat do aplikace.

Jak nastavit funkci Jolly:

Chcete-li nastavit funkci Jolly na troubě, v aplikaci otevřete část s recepty, 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 Jolly, musíte odebrat tu předchozí. Jestliže ji potvrdíte, předchozí funkce Jolly se odstraní, nové parametry se uloží do spotřebiče a budou vidět v aplikaci.

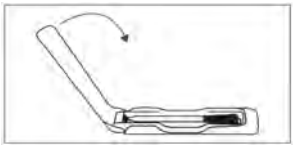
Jak odstranit funkci Jolly:

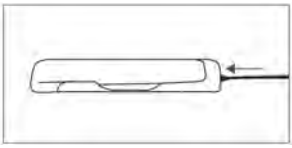
Chcete-li odebrat funkci Jolly z uživatelského rozhraní trouby, v aplikaci vstupte do části s recepty.
Po klepnutí na kartu receptu označenou jako funkce Jolly lze tuto funkci odstranit kliknutím na červené tlačítko „Odstranit“.
Zobrazí se překryvné okno se žádostí o potvrzení. Budete-li pokračovat, funkce Jolly uložená v troubě bude odebrána a již nebude k dispozici v aplikaci.

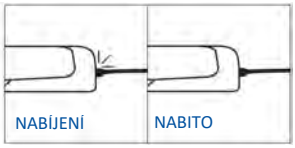
SONDA PRECI PROBE

Před použitím ověřte nabití sondy Preci Probe:

1. Vložte sondu Preci Probe do nabíječky a zavřete kryt.
2. Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
3. Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci Probe úplně nabitá, indikátor zhasne.

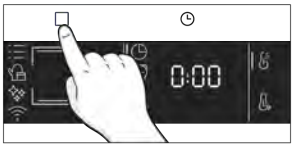


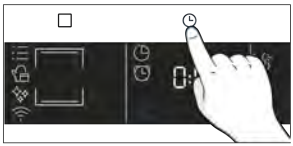




Jak registrovat a používat sondu Preci Probe:

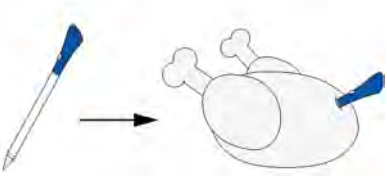
1. Zasuňte sondu do pokrmu.
2. Klepnutím na ☐ vyberte požadovanou funkci a opakovaným klepnutím na ◷ vyberte ikonu Sonda.
3. Za chvíli rozpozná trouba kód sondy. Klepněte na ⏯ a šipkami nastavte cílovou teplotu.
4. Potvrďte nastavení klepnutím na ⏯. Od tohoto okamžiku bude trouba využívat údaje ze sondy ke sledování vnitřní teploty pokrmu.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, ozve se alarm a trouba se vypne. Opatrně vyjměte sondu z pokrmu.





Tipy pro přípravu pokrmů

Sonda má jeden měřicí bod. Zasuňte do pokrmu celou sondu s kovovou špičkou umístěnou ve středu pokrmu. Umístěte tento bod co nejblíže nejsilnější (nejchladnější) části pokrmu, aby mohla přesně monitorovat průběh pečení.



Sondu lze používat s ručními funkcemi (Konvenční, Konvekce + ventilátor, Gril, Super grill, Gratinování a Víceúrovňový), jednotlivými KATEGORIEMI PŘÍPRAVY 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

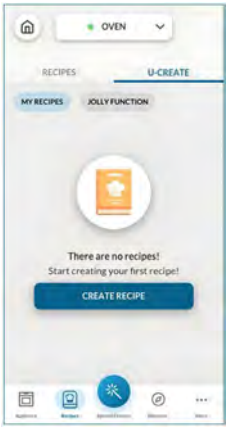
4.2.3. FUNKCE VÍCE KROKŮ

Funkce Více kroků umožňuje zachovat dříve nastavené parametry pečení (teplotu a čas) a zároveň během pečení měnit jiné funkce.

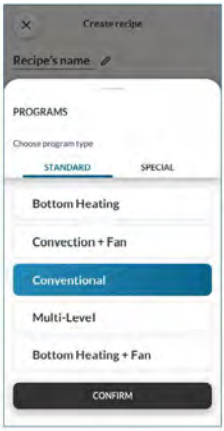
Vícekrokové recepty lze vytvářet v aplikaci hOn prostřednictvím funkce U-Create a ukládat do trouby.

Uživatel může uložit vícekrokový recept jako funkci Jolly pro umístění do trouby, nebo ho uložit v aplikaci hOn pro okamžité dálkové spuštění z aplikace.

Krok 1. V části U-Create v aplikaci stiskněte „Vytvořit recept“.



Krok 2. Upravte název receptu a zvolte parametry pro první krok receptu.



Krok 3. Po přizpůsobení prvního kroku stiskněte „Přidat krok“ pro přidání další funkce pečení do receptu a přizpůsobení jejích parametrů.

Krok 4. Uložte recept v aplikaci hOn, odkud ho budete moci spustit vzdáleně, nebo ho uložte jako „funkci Jolly“ a pak ho najdete přímo na troubě.

5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

- **7 úrovní**

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky /muffiny	1	Konvenční víceúrovňový	175 °C 160 °C		Plech/pekáč	L3	20–30 30–40
		2	Víceúrovňový	150 °C	A	Plech/pekáč + hlubší plech	L3+L6	30–40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy/pekáče	L2+L4+L6	40–50
	Piškotové buchty (Ø 26 cm)	1	Konvenční	170 °C		Kovový rošt + dortová forma	L2	30–40
			Víceúrovňový	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L3	40–50
		2	Víceúrovňový	150 °C		Kovové rošty + dortová forma	L3+L6	50–60
	Pečivo z lineckého těsta	1	Konvenční víceúrovňový	150 °C 150 °C		Plech/pekáč	L3	25–30 30–40
		2	Víceúrovňový	140 °C	A	Plechy/pekáče	L3+L6	35–45
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy/pekáče	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 + formy	L3	10–15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–65
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180 °C		Plech/pekáč	L3	20–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plechy/pekáče	L2+L5	25–35
		3	Víceúrovňový	160 °C		Plechy/pekáče	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	L2/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 (∅ 26 cm)	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L3	45–60
		2	Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt + forma na quiche	L2+L5	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	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Cannelloni, mražené	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	45–55
	Zapečené těstoviny	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/L3	15–20 18–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech/pekáč + hlubší plech	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	Plech/pekáč + hlubší plech	L2+L5	30–40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Konvenční pizza	220 °C 200 °C	A N	Kovový rošt	L3	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	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	40–60
	Kuřecí stehna	1	Airfry	220 °C	N	Plech Airfry**	L4	30–50
	Pečená kachna	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Kohout	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	20–40
	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
Maso a drůbež	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 plech	L4	45–60
Ryby a mořské	Grilované mořské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L5	15–30

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
plody	Mražené rybí prsty	1	Airfry	200 °C	N	Plech Airfry**	L4	20–25
	Pečená ryba	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Vložte plech do L1	L3	40–60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–90
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Airfry	220 °C	N	Plech Airfry**	L4	18–25
	Gratinované brambory	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.

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.

- **6 úrovní**

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky /muffiny	1	Konvenční víceúrovňový	175 °C 160 °C		Plech/pekáč	L3	20–30 30–40
		2	Víceúrovňový	150 °C	A	Plech/pekáč + hlubší plech	L2+L5	30–40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy/pekáče	L2+L4+L6	40–50
	Piškotové buchty (Ø 26 cm)	1	Konvenční	170 °C		Kovový rošt + dortová forma	L2	30–40
			Víceúrovňový	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L3	40–50
		2	Víceúrovňový	150 °C		Kovové rošty + dortová forma	L2+L5	50–60
	Pečivo z lineckého těsta	1	Konvenční víceúrovňový	150 °C 150 °C		Plech/pekáč	L3	25–30 30–40
		2	Víceúrovňový	140 °C	A	Plechy/pekáče	L2+L5	35–45
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy/pekáče	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 + formy	L3	10–15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–65
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180 °C		Plech/pekáč	L3	20–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plechy/pekáče	L2+L5	25–35
		3	Víceúrovňový	160 °C		Plechy/pekáče	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/L3	25–35
	Chléb, celozrnný	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	35–50
Pikantní koláče a casserole	Slané koláče / quiche (∅ 26 cm)	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L3	45–60
		2	Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt + forma na quiche	L2+L5	50–70

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
	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	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Cannelloni, mražené	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	45–55
	Zapečené těstoviny	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/L3	15–20 18–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech/pekáč + hlubší plech	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	Plech/pekáč + hlubší plech	L2+L5	30–40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Konvenční pizza	220 °C 200 °C	A N	Kovový rošt	L3	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	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	40–60
	Kuřecí stehna	1	Airfry	220 °C	N	Plech Airfry**	L4	30–50
	Pečená kachna	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Kohout	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	20–40
	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
Maso a drůbež	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 plech	L4	45–60
Ryby a mořské plody	Grilované mořské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L4	15–30
	Mražené rybí prsty	1	Airfry	200 °C	N	Plech Airfry**	L4	20–25
	Pečená ryba	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Vložte plech do L1	L3	40–60

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–90
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Airfry	220 °C	N	Plech Airfry**	L4	18–25
	Gratinované brambory	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.

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.

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 hodnoty času a teploty; dobu přípravy pokrmu a teplotu lze změnit stisknutím příslušných ikon. Oba parametry lze nastavovat v rámci omezeného rozsahu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Během procházení funkcí Everyday Cooking lze aktivovat nabídku kategorií potravin s párou opakovaným stisknutím ikony Teplota, dokud se nezobrazí ikona Pára. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka Start.

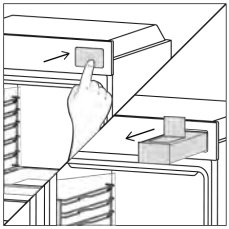
Symbol	Popis	Předehřev	Pozice	Rozsah teplot (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota sondy do masa (je-li k dispozici)	Popis
	Bílé maso	NE	L3	180–200	40–80	70–85 °C	Pro drůbež a kusy bílého masa
	Tmavé maso	NE	L3	180–200	20–80	58–65 °C	Pro hovězí a kusy červeného masa
	Ryby	NE	L3	160–180	15–45	55–65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina	NE	L3	180–200	30–80	70–90 °C	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Bílé maso (pára)	NE	L3	160–220	40–90	70–85 °C	Pro drůbež a kusy bílého masa
	Červené maso (pára)	NE	L3	180–220	20–100	58–65 °C	Pro hovězí a kusy červeného masa
	Ryby (pára)	NE	L3	150–180	15–60	55–65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina (pára)	NE	L3	150–200	30–90	70–90 °C	Pro pečenou zeleninu a brambory.

POZNÁMKA: Jestliže je nutné po vypnutí trouby pokračovat v pečení, doporučuje se nepoužívat programy Everyday Cooking a namísto nich zvolit standardní funkce.

Jak používat parní zásobník pro programy pečení v páře

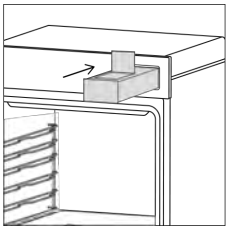
Jestliže je parní zásobník prázdný, po výběru programu pečení v páře se na displeji zobrazí ikona, aby vás upozornila, že máte naplnit zásobník vodou. Postupujte takto:

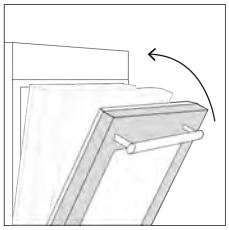
1. Lehce stiskněte parní zásobník, aby se otevřel.



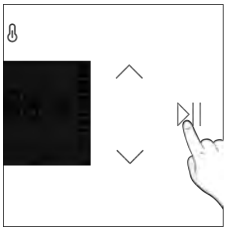
2. Naplňte parní zásobník pitnou vodou pomocí konvice nebo přímo z umyvadla. Nepřekračujte maximální hladinu vody vyznačenou uvnitř zásobníku.

3. Zatlačením zavřete parní zásobník a zavřete dvířka trouby.





4. Stisknutím tlačítka Start potvrďte provedení a spusťte pečení.



V případě, že množství vody nepostačuje k provedení celého programu přípravy pokrmu, se na displeji zobrazí ikona, aby vás upozornila, že máte doplnit zásobník.

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T °C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Hovězí pečeně	500–800 g	Červené maso (pára)	180 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Hovězí filet	200 g	Červené maso (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	20–25
Sekaná	1000–1500 g	Červené maso (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	40–50
Hovězí Wellington	500 g	Červené maso (pára)	210 °C	Kovový rošt	L3	50–80
Vepřová pečeně	800–1000 g	Bílé maso (pára)	180 °C	Kovový rošt	L3	40–70
Vepřová žebírka	1000–1200 g	Bílé maso (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	80–100
Jehněčí žebra	800–1000 g	Bílé maso (pára)	190 °C	Kovový rošt	L3	60–80
Jehněčí kýta	1500–2000 g	Bílé maso (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	80–100
Filety z lososa	200–600 g	Ryby (pára)	170 °C	Plech/pekáč	L3	20–35
Tuňákové steaky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	180 °C	Kovový rošt	L3	15–20
Steaky z mečouna	700 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	180 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Filet z tresky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Pražma, celá	1	Ryby (pára)	170 °C	Plech/pekáč	L3	35–45
Pražma, filety	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Filety z mořského okouna	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Rybí špízy	8 kusů	Ryby (pára)	150 °C	Kovový rošt	L3	20–30
Plněná oliheň	4 kusy	Ryby (pára)	180 °C	Plech/pekáč	L3	25–40
Fenykl	1 plech	Zelenina (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Zeleninová směs	1 plech	Zelenina (pára)	190 °C	Kovový rošt	L3	40–45
Květák	1 plech	Zelenina (pára)	150 °C	Kovový rošt	L3	40–50
Dýně, nakrájená na kostky	1 plech	Zelenina (pára)	160 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Plněné papriky	1 plech	Zelenina (pára)	180 °C	Kovový rošt	L3	70–80
Plněné cukety	1 plech	Zelenina (pára)	190 °C	Kovový rošt	L3	35–45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	35–40
Brokolice	1 plech	Zelenina (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	30–40
Ratatouille	1 plech	Zelenina (pára)	190 °C	Kovový rošt	L3	40–45
Zeleninový koláč	6 forem	Zelenina (pára)	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

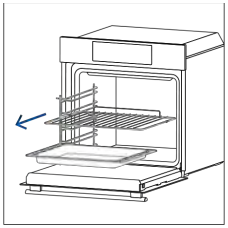
Pyrolytické čištění (*v závislosti na modelu trouby)
Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

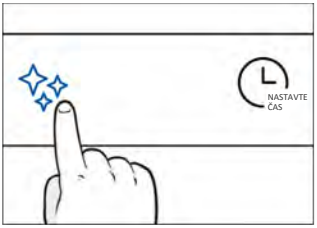
Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C.
Na konci cyklu čištění zanechají zbytky pokrmů bílý povlak na smaltovaném povrchu.
Chcete-li tyto částečky odstranit, otřete povrch látkou namočenou v horké mýdlové vodě a použijte kartáček nebo drátěnku. Vhodným čisticím prostředkem je horká mýdlová voda nebo čisticí prostředek na trouby.

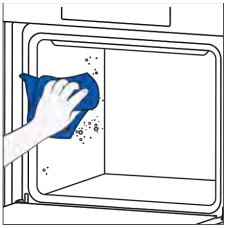
Jak to funguje:

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství jako rošty, bočnice a šrouby bočnic (*).
2. Otočte ovladač funkcí do polohy ✧. Otočným ovladačem nastavte Pyrolytický 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.





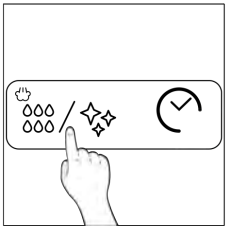
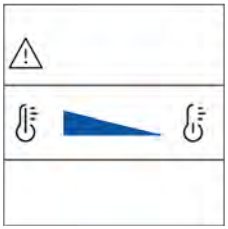
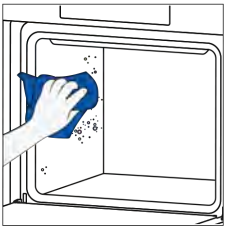


H_2O Steam

Funkce čištění H_2O Steam je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

1. Naplňte parní zásobník vodou až po maximální hladinu vyznačenou na zásobníku.
2. Vyberte čisticí program H2O Steam. 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.

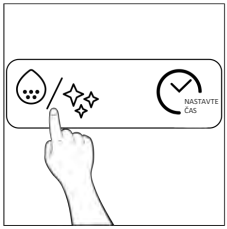
ČIŠTĚNÍ PARNÍHO SYSTÉMU

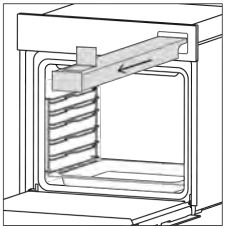
Odstranění vodního kamene

Tato funkce se doporučuje po 25 cyklech a bude povinná po 40 cyklech. Pokud uživatelé dosud neprovedli odstranění vodního kamene, od 25. cyklu se bude na troubě na konci každého parního cyklu zobrazovat ikona . Po 40 parních cyklech se nespustí žádný z programů pečení v páře, dokud uživatelé nespustí program odstranění vodního kamene. Je rozdělen do tří kroků:

Krok 1 (Odstranění zbytkové vody z parního hrnce):

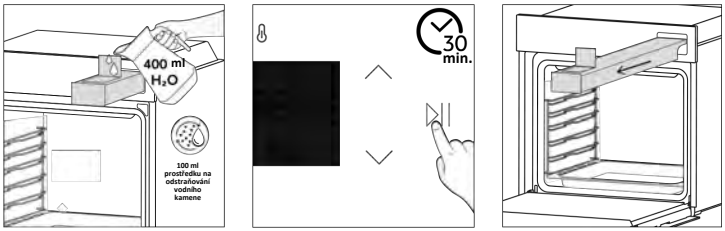
i. Vyberte režim odstranění vodního kamene a stiskněte tlačítko Start.
ii. Jakmile se ozve zvukový signál pro pokračování v druhém kroku, vyjměte nádržku na vodu.





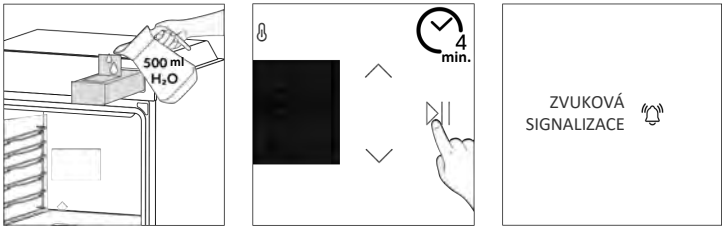
Krok 2 (odstranění vodního kamene):

i. Naplňte parní zásobník 400 ml vody z vodovodu a přidejte 100 ml prostředku na odstraňování vodního kamene. Potom stiskněte tlačítko Start.
ii. Tento krok potrvá 30 minut, potom je nutné znovu vyjmout parní zásobník, abyste přistoupili ke třetí fázi.



Krok 3 (oplachování):

i. Naplňte parní zásobník 500 ml vody z vodovodu. Potom stiskněte tlačítko Start.
ii. Tento krok potrvá 4 minuty, na konci se ozve zvukový signál.



Vypouštění

Po každém cyklu pečení v páře se zbývající voda z pařáku automaticky vypustí zpět do parního zásobníku.

V průběhu tohoto procesu se bude na displeji zobrazovat ikona .

V případě, že parní zásobník je již plný, se na displeji zobrazí ikona , která oznamuje, že máte vyprázdnit zásobník, aby se mohlo spustit vypouštění.

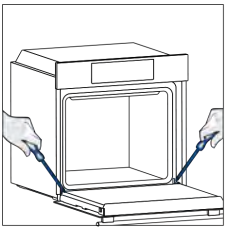
Katalytické čištění (k dispozici v závislosti na modelu)

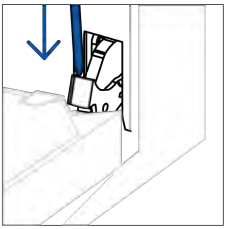
Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých 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.

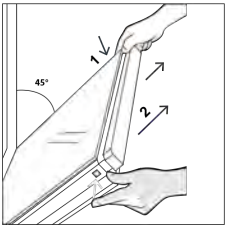
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

1. Otevřete dvířka v úhlu 90°. Otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.

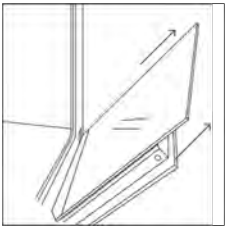




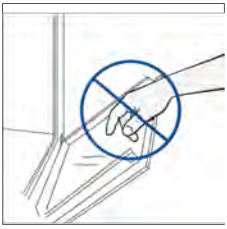
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



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).

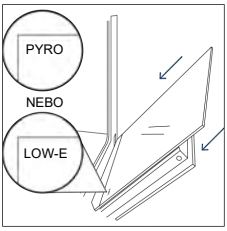


4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.

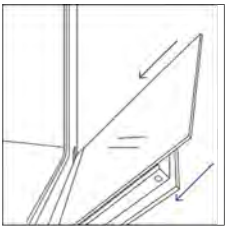


5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.

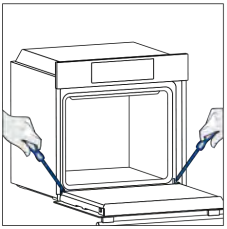
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E/PYRO“ je dobře čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

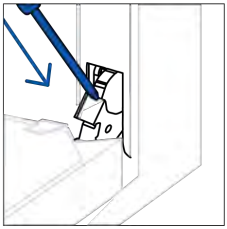


7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.





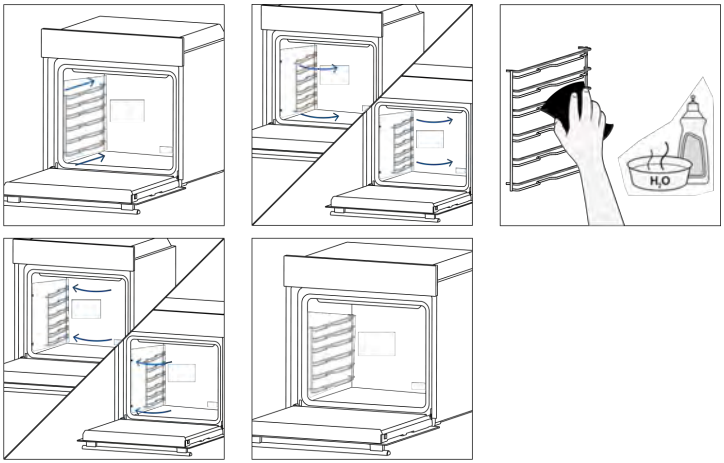
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

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:

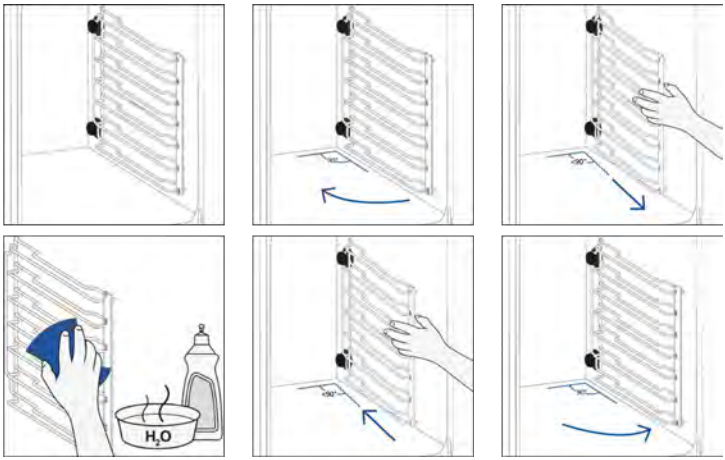
– **Model se 6 úrovněmi**

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.



– **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.



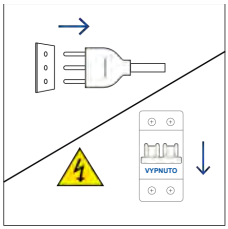
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

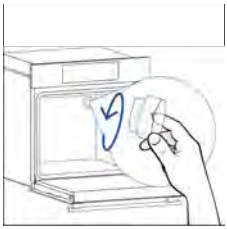
Výměna horní žárovky:

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.

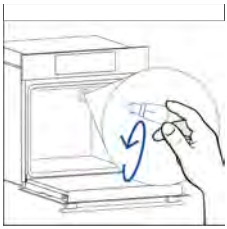
Krok 1



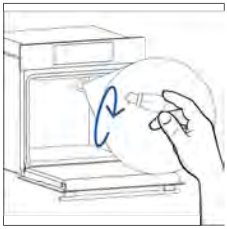
Krok 2



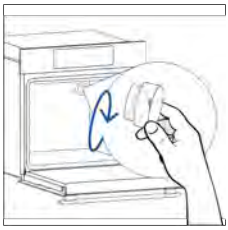
Krok 3



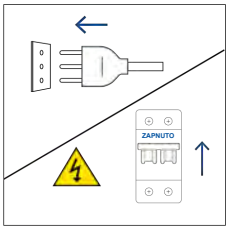
Krok 4



Krok 5



Krok 6

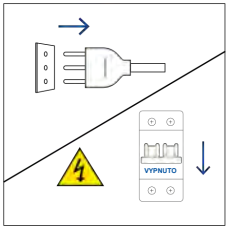


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

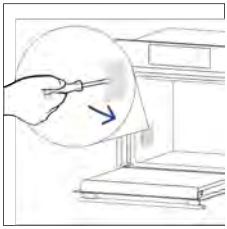
Výměna boční žárovky:

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.

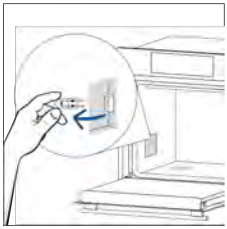
Krok 1



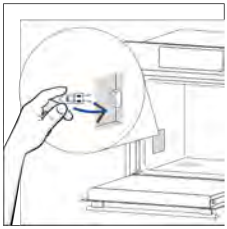
Krok 2



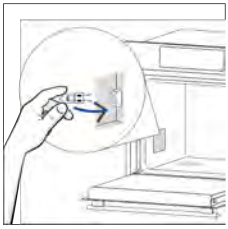
Krok 3



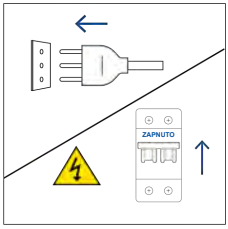
Krok 4



Krok 5



Krok 6

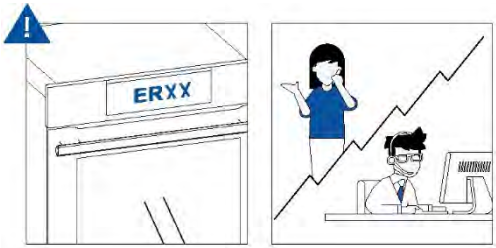


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

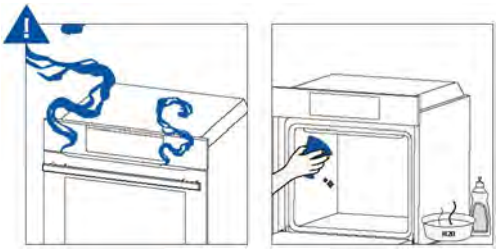
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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:

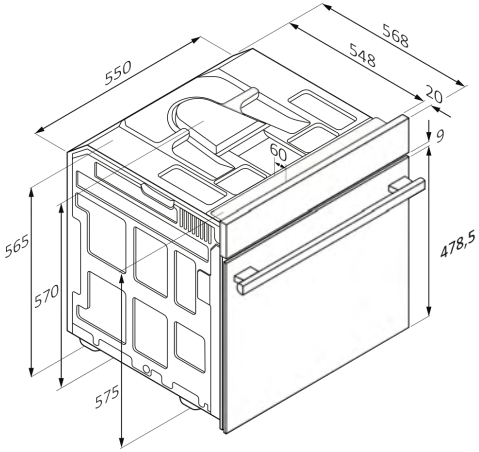
– s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
– OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

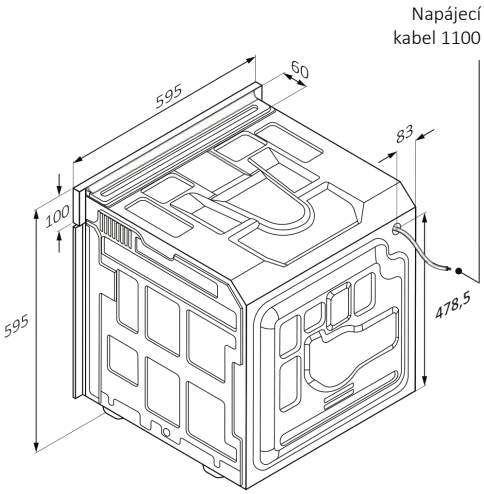
V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

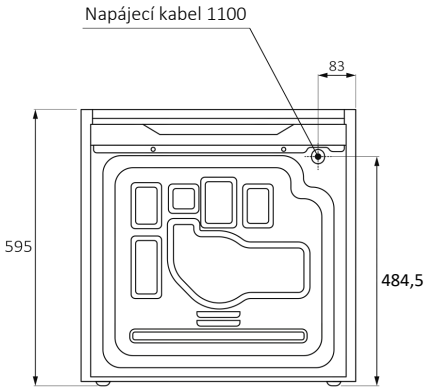
8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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.

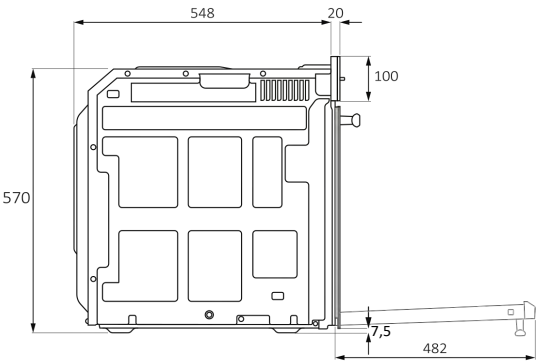
9. INSTALACE





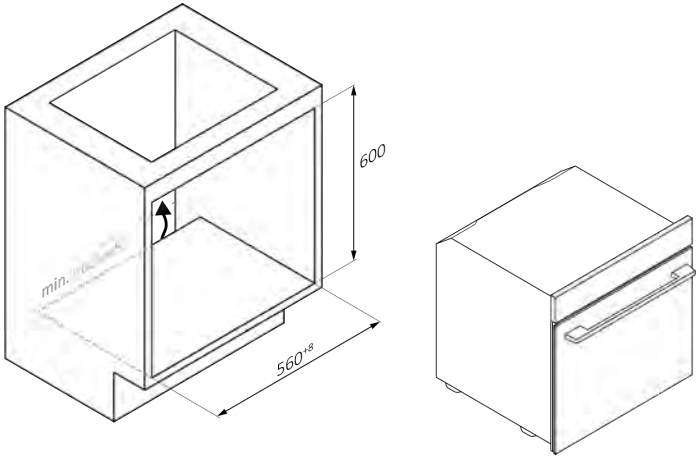


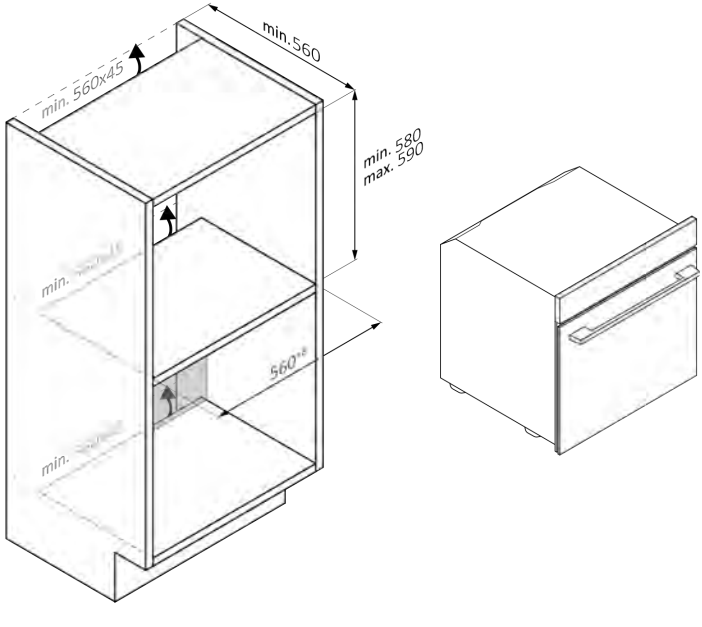
Pohled zezadu



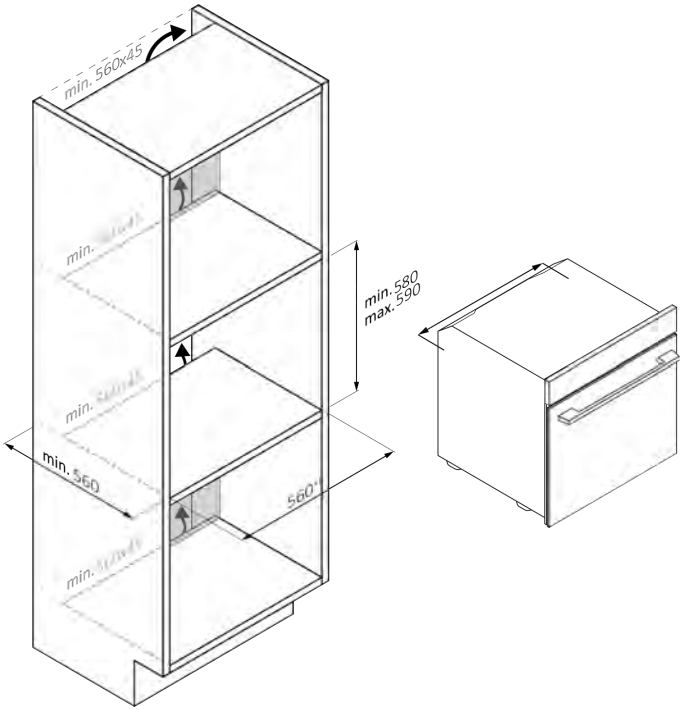
Pohled ze strany

mm

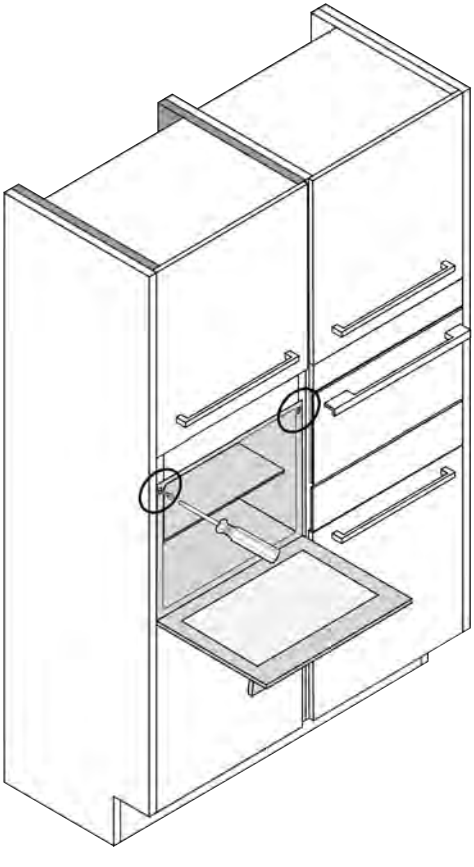


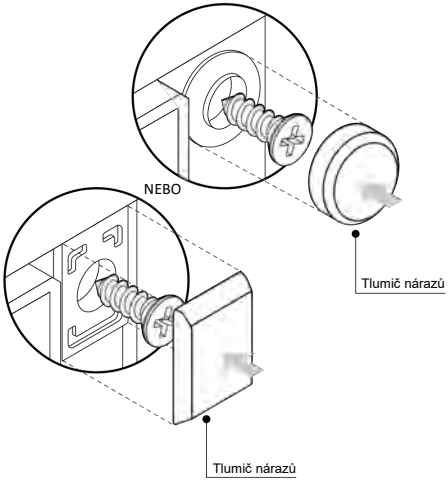


mm



mm





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-etapă

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. Interiorul cuptorului: funcții de curățare
6.2.2. Exteriorul cuptorului: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă
6.3. Curățarea accesoriilor
6.4. Întreținere

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI
8.1. Eliminarea aparatului
8.2. Protecția și respectarea mediului

9. INSTALARE

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiunile de curățare.
- ⚠ **ATENȚIE:** pentru a evita un pericol 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 se încinge în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută

- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, doar pentru gătirea alimentelor: orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil 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 sau 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 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 se încălzesc 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 pe o coloană înaltă sau sub suprafața 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 specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară 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 pentru a evita supraîncălzirea.
- Dacă pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional.
- Instalarea incorectă poate cauza 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 despachetat aparatul, verificați întotdeauna ca acesta 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 agenți atmosferici.
- 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 ELECTRICE

- Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificări corespunzătoare.
- Racordarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecăr sau prin cablarea definitivă prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria de supratensiune III, 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 ștecărul aparatului, rugați un electrician calificat să înlocuiască priza cu una de tip adecvat. Ștecărul 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 accesibil la instalarea aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol. Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă 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 oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
  - nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare;
  - nu atingeți cu mâinile sau picioarele aparatul când este umed;
  - 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 de perete, 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.
- Compania producătoare 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 sistemului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- **ATENȚIE**: pentru a evita un pericol 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.
- Atunci când așezați tava Prăjire la aer sau grila pe rafturile 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 putea duce la spargerea geamului.
- 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 stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce îl porniți înainte de a pune mâncarea în cuptor. În orice caz, condensul dispare atunci când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.

- Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- ⚠ **AVERTISMENT:** 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, 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 cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau containere speciale.

AVERTISMENTE (*PENTRU CUPTOARELE CU FUNCȚIE PIROLITICĂ)

- Scurgerile 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 y folosind un burete umed. nu folosiți detergenți;
  - scoateți toate accesoriile și kitul cu raft glisant (dacă este prezent);
  - Nu amplasați prosoape.
- În cuptoarele cu sondă de carne, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să curățați orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când nu folosiți sonda de carne.
- 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 pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

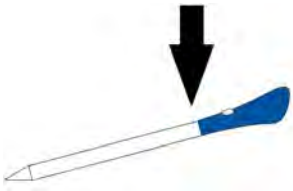
AVERTISMENTE (*PENTRU STEAM PLUS)

- La umplerea rezervorului de abur, nivelul apei nu trebuie să depășească nivelul maxim indicat pe rezervor
- Folosiți doar apă potabilă pentru a umple rezervorul.
- Înainte de a începe o funcție de curățare pirolitică, rezervorul de abur trebuie golit. Nu introduceți rezervorul de abur în timpul funcției de curățare pirolitică.

AVERTISMENTE pentru SONDA DE TEMPERATURĂ FĂRĂ FILET

- Acest produs este exclusiv pentru cuptoare. Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.
- NU ATINGEȚI Sonda Preci Probe CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT. Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Preci Probe din alimente după gătire.
- Pentru a utiliza corect sonda de temperatură, este esențial să introduceți complet bara metalică a sondei în alimente în timpul gătitului, până când aceasta ajunge la porțiunea ceramică de culoare neagră situată la vârful sondei.

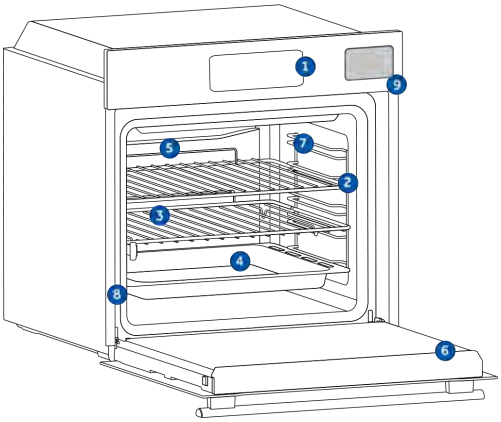
introduceți sonda Preci
Probe în alimente până aici



- Nu expuneți partea metalică a sondei Preci Probe la căldura generată direct de cuptor.
- Nu utilizați sonda Preci Probe în alt aparat cu excepția cuptorului încorporat.
- Nu utilizați sonda Preci Probe într-un cuptor cu microunde.
- Sonda Preci Probe poate fi curățată și spălată, dar nu o scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a sondei Preci Probe din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- Curățați sonda Preci Probe înainte de utilizare.
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. Partea ceramică poate atinge 350 °C.
- Dacă temperatura sondei Preci Probe depășește 100°C, gătitul se va opri și sonda Preci Probe trebuie scoasă din cuptor cât mai curând posibil, purtând mănuși, pentru a evita deteriorarea sondei.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

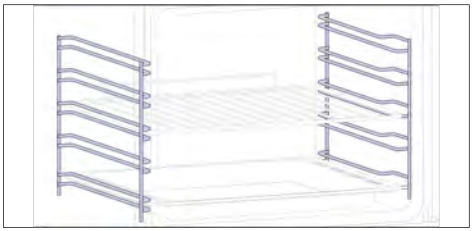


1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele pozițiilor grătarelor**
3. **Grilaje**
4. **Tăvi**
5. **Capacul ventilatorului**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grile de sârmă laterale** (dacă există: numai pentru cavitatea plată)
8. **Numărul de serie și codul QR**
9. **Introducerea rezervorului de abur**

Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referințe viitoare.

2.2. ACCESORII

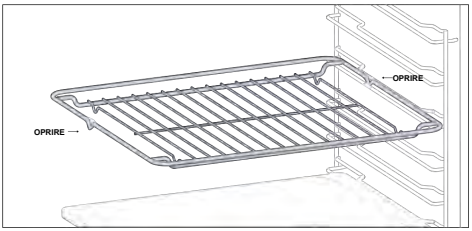
Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

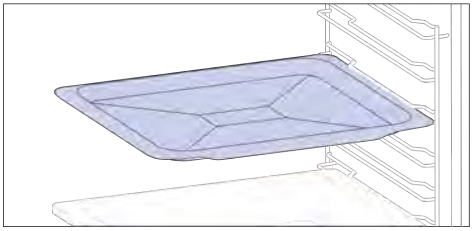
NOTĂ: 6 sau 7 niveluri, în funcție de model.

Grilaj metalic



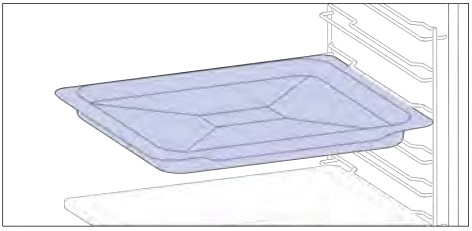
Un grilaj metalic într-un cuptor este un grătar detașabil și reglabil, pe care se așează vasele de gătit și care asigură o gătire uniformă și o curățare ușoară. Acesta poate fi folosit pentru așezarea diferitelor vase și tăvi la diferite înălțimi, pentru nevoile variate de gătit.

Tava de copt (doar dacă există*)



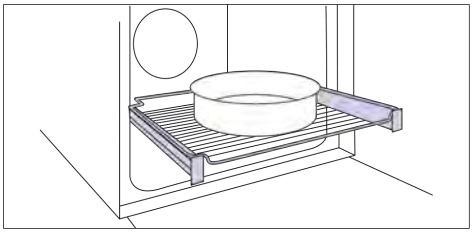
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Tavă adâncă



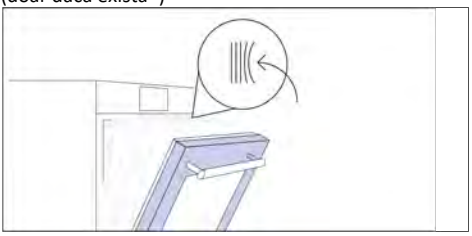
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



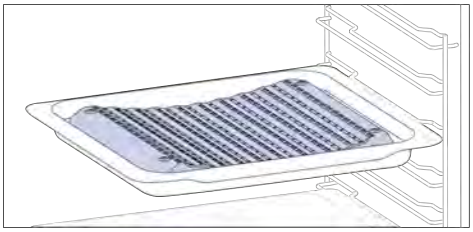
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară (doar dacă există*)



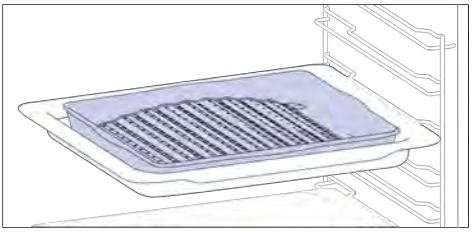
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă dublă – mod STEAM (doar dacă există*)



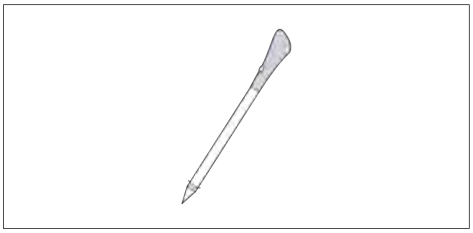
Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Tavă dublă – mod BBQ (doar dacă există*)



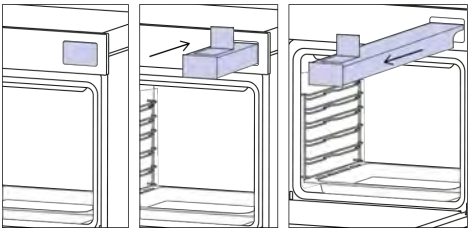
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

Sonda Preci Probe (doar dacă există*)



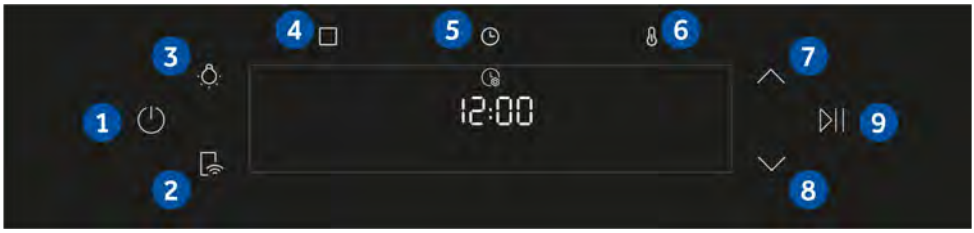
Această sondă este un senzor de temperatură care, introdus în alimente și conectat la cuptor prin bluetooth, permite controlul temperaturii interioare a alimentelor în timpul gătitului. Este folosită în principal pentru pește și carne.

Rezervor de abur



Rezervorul de abur este un sertar care poate fi umplut cu apa necesară pentru realizarea programelor de gătit și curățare asistate de abur.

2.3. PANOU DE COMENZI



Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Pornit/Oprit
2. Control la distanță
3. Bec
4. de amplificare
5. Oră
6. Temperatură

7/8. Butoane de navigare

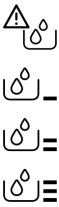
9. Start/Pauză

FUNCȚII PRINCIPALE

Panoul de control are următoarele funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Pornit/Oprit	Apăsați pentru a porni/opri cuptorul.
	OPRIRE/PORNIRE control la distanță	Apăsați butonul pentru a activa controlul la distanță, după asocierea cuptorului cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației).
	Lumină	Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului
	Funcții	Apăsați o dată pentru a accesa funcțiile Manuale, de două ori pentru Programele Everyday Cooking, de trei ori pentru meniul Curățare și de patru ori pentru meniul Wi-Fi.
	Oră	Apăsați o dată pentru a vedea durata de preparare, de două ori pentru mementoul de minute (disponibil în modul așteptare) și de trei ori pentru amânarea pornirii. În modul așteptare, sunt disponibile cronometrul de bucătărie și, dacă mențineți apăsat timp de 3 secunde, ora.
	Temperatură	Apăsați o dată pentru a verifica temperatura din cavitate și de două ori pentru a activa opțiunea de preîncălzire rapidă (disponibilă doar în etapa de preîncălzire a cuptorului).
	Butoane de navigare	Apăsați butoanele de navigare pentru a derula între funcții și pentru a regla parametrii.
	Start/Pauză	Apăsați butonul de Start/Pauză gătit sau confirmați funcțiile.

FEEDBACK AFIȘARE (vizibil numai când este activ)

Simbol	Feedback	Descriere
	Rezervorul lipsește	Pictograma apare atunci când lipsește rezervorul de abur.
	Umpleți rezervorul	Pictograma apare atunci când trebuie adăugată apă în rezervorul de abur.
	Drenaj în curs	Pictograma apare în timpul procesului de drenaj.
	Rezervor gol	Pictograma apare atunci când nu există apă în rezervorul de abur.
	Goliți rezervorul	Pictograma apare pentru a-i solicita utilizatorului să golească rezervorul de abur.
	**Feedback privind nivelul apei**	Barele de lângă pictogramă reprezintă cantitatea de apă disponibilă în rezervorul de abur.

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

Parametrii wireless ai sondei Preci Probe model et180

Tehnologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2400÷2480
Putere maximă [mW]	2,5 - (4dBm)

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

Modul de activare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi pornește atunci când utilizatorul apasă butonul de pornire.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi se dezactivează atunci când utilizatorul apasă butonul de oprire. De asemenea, wi-fi poate fi dezactivat atunci când cuptorul este pornit, selectând "off" (oprit) în meniul de setări Wi-fi.

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

MODUL DE INTERACȚIUNE CU APLICAȚIA

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

NOTĂ

- După pornirea cuptorului, pictograma Wi-Fi luminează intermitent timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă înscrierea 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.

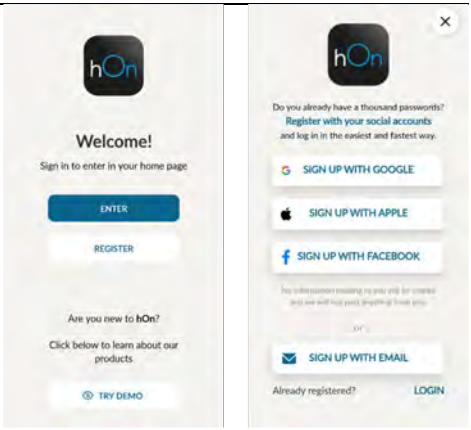
Descărcați-o pe smartphone-ul dumneavoastră.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ÎNREGISTRAREA UNUI NOU UTILIZATOR

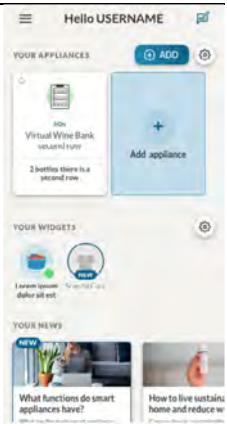
- Faceți clic pe „Înregistrare”
- Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal



ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

Pasul 1

- Selectați „Adăugare aparat”.

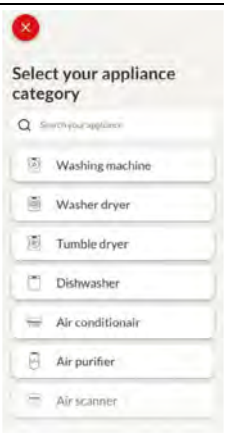


Pasul 2

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.

Pasul 3

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.

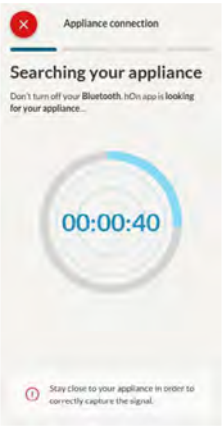


Pasul 4

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.

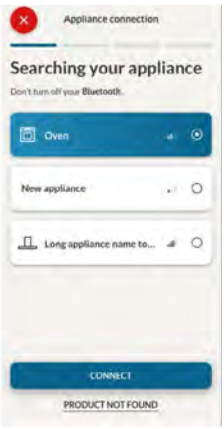
Pasul 5

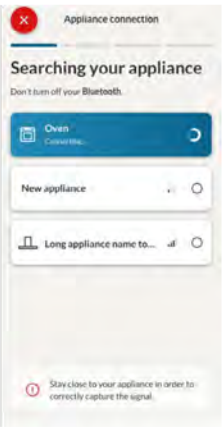
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.



Pasul 6.1-6.2

- Selectați aparatul, apăsați pe „conectare” și așteptați câteva secunde.





Pasul 7

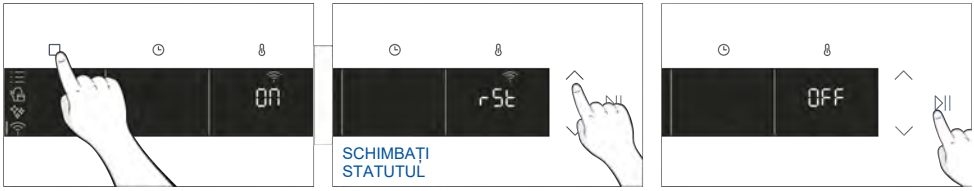
- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.

CUM SE SCHIMBĂ SETĂRILE WI-FI

Odată ce aparatul este conectat, utilizatorul poate modifica setările WiFi între:

- **WIFI ON: Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.**
- **WIFI hOn: Cuptorul poate fi folosit exclusiv de aplicație.**
- **WIFI OFF: Cuptorul nu este conectat, dar este încă înregistrat cu autentificările de rețea salvate.**
- **WIFI RESET: Conexiunea este resetată și este posibilă o nouă înregistrare.**

1. Atingeți ☐ și intrați în meniul WIFI. Pe afișaj apare „On” (pornit).
2. Pe afișaj apare „On” (pornit).
3. Folosiți săgețile până când se afișează "Off" sau setarea de resetare "rSt".



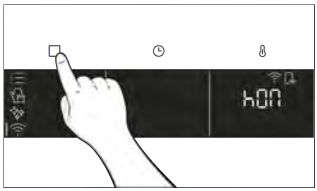
CONTROL LA DISTANȚĂ

Controlul la distanță oferă numeroase avantaje pentru utilizatori, îmbunătățind confortul, eficiența și experiența generală de gătit, oferind posibilitatea de a controla produsul direct atât de pe aparat, cât și din aplicația hOn. Această funcție permite, prin intermediul dispozitivului dvs., să vă bucurați de diverse caracteristici, cum ar fi: pornirea instantanee sau programată a rețetelor sau a programelor de gătit deja disponibile în aplicație; monitorizarea în timp real a progresului rețetelor dvs.; ajustarea parametrilor de gătit în curs de utilizare; monitorizarea procesului de gătit cu ajutorul sondei; gestionarea rețetelor salvate cu ajutorul „funcției Jolly” de pe produs (consultați secțiunea conexă). În plus, este posibil să primiți notificări odată ce programele sau rețetele sunt finalizate. Controlul la distanță poate fi activat exclusiv atunci când produsul este înregistrat.

NOTĂ: Este disponibil pentru toate funcțiile de gătit ale produsului, cu excepția programelor Gratinare, Grill și Supergrill.

Cum se activează controlul la distanță:

1. Atingeți ☐ pentru a selecta modul WIFI.
2. Pe ecran apare „connect”. Atingeți ⏯. „On” va începe să clipească.
3. Atingeți ⌄ pentru a selecta modul „hOn” și atingeți ⏯ pentru a activa telecomanda.
4. Apăsați ☐ pentru a ieși din modul "hOn".
5. Accesați aplicația, selectați un program și începeți gătitul. În timpul procesului este posibil să controlați și să modificați parametrii programului atât de pe aparat, cât și din aplicație.

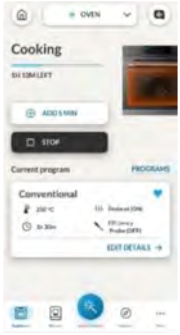


De asemenea, este posibilă activarea controlului la distanță în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului aferent

Cum să opriți controlul la distanță:
În timp ce programul de gătit este în desfășurare, acesta poate fi oprit direct de pe produs, prin apăsarea butonului corespunzător al telecomenzii livrate împreună cu aparatul dumneavoastră.

De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul „STOP” de pe dispozitivul de afișare. Cuptorul va opri automat gătitul.

NOTĂ: În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.



3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

Cum funcționează ușa

În timpul procesului de curățare pirolitică, ușa cuptorului rămâne blocată în permanență. Dacă nu este blocat, cuptorul va afișa codul de eroare 24 și va întrerupe funcția de curățare.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu un întrerupător pe ușă (consultați mai jos), becul se aprinde automat atunci când se deschide ușa.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu buton pentru bec, acesta poate fi utilizat pentru a activa iluminarea.
Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă timp de peste 10 minute, becurile se vor stinge automat.
În timpul procesului de curățare pirolitică, becul rămâne stins. *

Cum funcționează ventilatorul de răcire

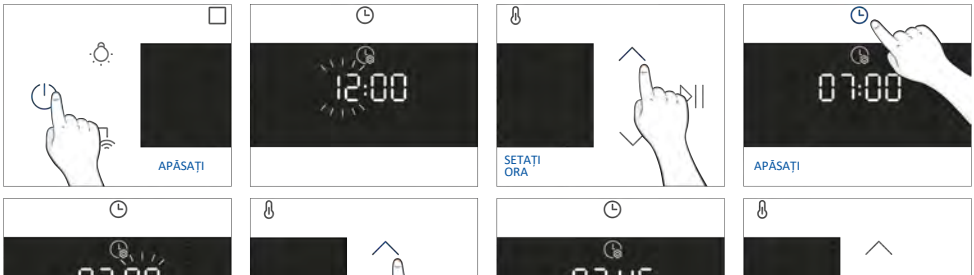
Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate. Din acest motiv, ventilatorul de răcire va continua să se audă un timp, chiar și după ce cuptorul este oprit.
Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control. În timpul curățării pirolitice și atunci când ușa este blocată, ventilatorul de răcire este pornit. *
În timpul funcției ECO, becul va rămâne stins.

(*numai pentru cuptoarele cu funcție pirolitică)

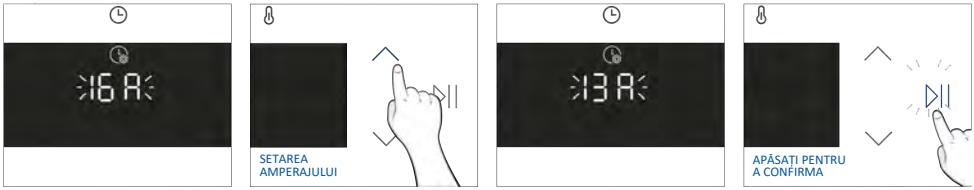
3.2. PRIMA UTILIZARE

Când aparatul este pornit pentru prima dată, pasul inițial constă în setarea orei din zi, alegerea între 13 amperi sau 16 amperi și selectarea nivelului de sunet.

- **SETAREA OREI:** Afișajul va afișa intermitent ora presetată „12:00”. Pentru a o modifica, țineți apăsat ⏻ și folosiți săgețile pentru a seta ora curentă. Apăsați 🕒 pentru a confirma orele. Urmați aceeași procedură pentru a seta minutele. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

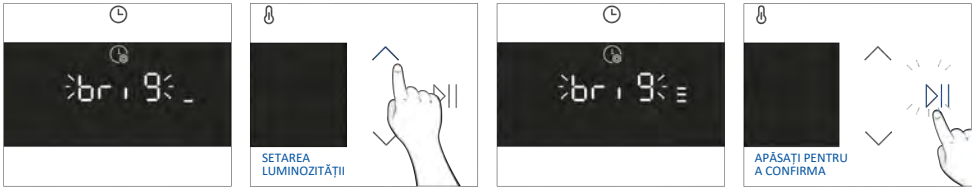


- **AMPERAJ:** În mod implicit, cuptorul este setat să funcționeze cu o putere mai mare, potrivită pentru gospodării cu mai mult de 3 kW (16 A). Dacă locuința dvs. are o putere mai mică, puteți schimba această setare la ⏯ 13 A. Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea opțiunii mai mari (16A) înseamnă că se încălzește mai repede (deoarece absorbția de energie este mai mare). Pe ecran, veți vedea două opțiuni: 13 A și 16 A. Selectați-l pe cel preferat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

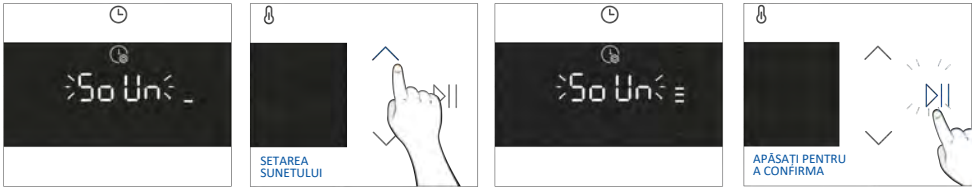


NOTĂ: Opțiunea de a seta amperajul este disponibilă numai în timpul instalării inițiale. Pentru a modifica amperajul setat, consultați instrucțiunile de post-instalare.

- **LUMINOZITATE:** Pe afișaj apare simbolul „brig”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi modificat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

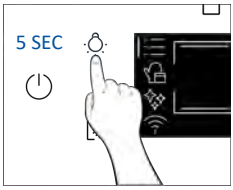


- **SUNET:** Pe afișaj apare simbolul „Sound”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi modificat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.



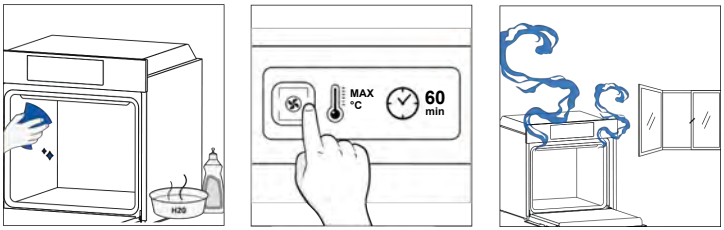
- **INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ULTERIOARĂ**

Este posibil să se revină la setările inițiale prin apăsarea butonului Lampă timp de 5 sec.



3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent lichid. Setați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră; astfel veți elimina toate mirosurile reziduale ale unui aparat nou.

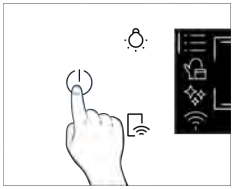


4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

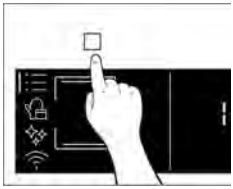
PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni/opri cuptorul, țineți apăsat ⏻



MENIUL FUNCȚIUNI

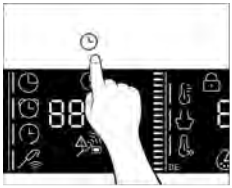
Accesați meniul Function (Funcții) apăsând ☐.
Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:



Simbol	Funcție	Descriere
	FUNCȚII PRINCIPALE	Această funcție permite selectarea programului de gătit dorit cu ajutorul săgeților. Atingeți 🕒 și 🌡 pentru a seta ora și temperatura. Apăsați ⏯ pentru a porni funcția. Pentru a întrerupe programul, faceți clic din nou.
	CATEGORII DE ALIMENTE	În acest meniu puteți accesa cele 4 categorii de gătire a alimentelor deja integrate în cuptorul dvs. cu ajutorul săgeților. Afișajul va afișa ora și temperatura implicite.
	WI-FI	În acest mod vă puteți conecta cuptorul la o rețea și îl puteți înregistra cu aplicația hOn.
	FUNCȚII DE CURĂȚARE	Această funcție vă permite să alegeți un sistem de curățare disponibil pe cuptorul dumneavoastră.

MENIU - ORĂ

După ce ați selectat programul de gătit, accesați meniul Timp apăsând ◷.
Pentru a naviga, apăsați ◷ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:



NOTĂ: nu pot fi setați mai mulți parametri în același timp, prin urmare numai ultimul setat rămâne în memorie, în timp ce parametrul anterior este șters.

Simbol	Funcție	Descriere
	a) DURATA DE GĂTIRE	Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă. Apăsați ◷ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ◷ de câte ori este nevoie pentru a selecta funcția „Durata gătirii”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ⏯ pentru a confirma. Numărătoarea inversă începe la sfârșitul preîncălzirii (dacă există). În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin apăsarea ◷ și prin utilizarea săgeților. Când durata este expirată, pe afișaj apare "End" (Sfârșit) și gătitul se oprește.
	b) MEMENTO MINUTE	Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă. Apăsați ◷ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ◷ de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Memento minute”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ⏯ pentru a confirma. În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin apăsarea ◷ și prin utilizarea săgeților. Apoi apăsați ⏯ pentru a reporni gătitul. Când durata se scurge, gătitul continuă până la întreruperea manuală. Această funcție poate fi setată și atunci când cuptorul se află în modul stand-by prin apăsarea ◷. Atunci când este activată, funcția memento minute funcționează independent de funcțiile de gătit ale cuptorului.
	c) AMÂNARE PORNIRE	Permite alegerea orei de începere a gătitului. Apăsați ◷ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ◷de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Amânare pornire”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ⏯ pentru a confirma. NOTĂ: Funcția Amânare pornire poate fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă cu funcțiile de grătar

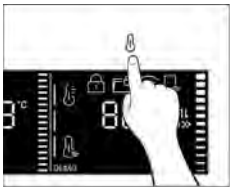
a. DURATA DE GĂTIRE

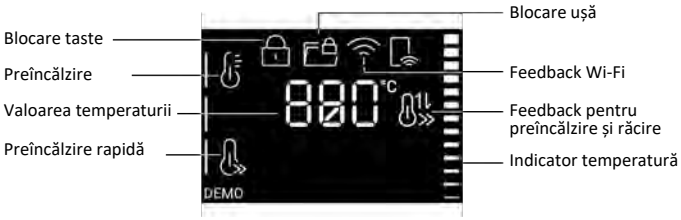
b. MEMENTO MINUTE

c. AMÂNARE PORNIRE

MENIUL DE TEMPERATURĂ

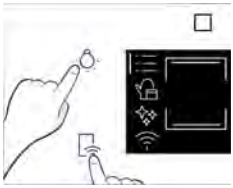
După ce ați selectat programul de gătit, accesați meniul Temperatură apăsând. Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:





Simbol	Funcție	Descriere
	TEMPERATURĂ	Apăsați pentru a seta temperatura și utilizați săgețile pentru a regla valoarea.
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Apăsați de două ori pentru a seta temperatura rapidă.

FUNCȚIE SUPLIMENTARĂ

Simbol	Funcție	Descriere
	BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR	 Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori. Pentru a o activa, apăsați simultan butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde. Pe interfața utilizatorului va apărea o pictogramă cu un lacăt. În această stare, interfața de utilizator a cuptorului este blocată și nu se poate efectua nicio modificare a setărilor. Pentru a dezactiva blocarea pentru copii, apăsați din nou butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde (pictograma cu cheia va dispărea).

4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru a accelera faza de preîncălzire, opțiunea de preîncălzire rapidă poate fi selectată prin apăsarea pictogramei de temperatură timp de 3s după ce ați selectat programul de gătit și temperatura. Această opțiune va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă.
Pentru a economisi energie, atunci când preîncălzirea rapidă este activată, lampa va fi stinsă până când cuptorul atinge temperatura dorită

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze. Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea.
„DA/PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ" înseamnă că este necesară preîncălzirea și că este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă; „NU" înseamnă că preîncălzirea nu este disponibilă și că alimentele trebuie introduse cu cuptorul rece.

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	SONDA PRECI PROBE disponibilă	Sugestii
	*Convențional	200 °C 30-250°C	L2/L3	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, pe un singur nivel.
	Convecție + ventilație	175°C 50-250°C	L2/L3	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: fripturi, caserole, legume sau plăcinte cu umplutură umedă.
	Multi-nivel	160°C 50-250°C	L3 (o tavă) L3+L6 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente.
	Încălzire de jos	170°C 50-230 °C	L1/L2	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: tocănițe și Gentle Cooking, pe un singur nivel
	Încălzire de jos + ventilator	170°C 50-230 °C	L2/L3	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri sărate sau alimente cu garnituri lichide pe un singur nivel
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NU	DA	IDEAL PENTRU: cantități mici de cârnați sau friptură. Utilizați cu ușa închisă.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 pentru alimente subțiri, L5 pentru alimente mai groase.	NU	DA	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).
	**Gratin	200 °C 150-250°C	L4/L5	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi) sau alimente gratinate. Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	SONDA PRECI PROBE disponibilă	Sugestii
	Multi-nivel +	200 °C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: gătit meniul complet fără amestecarea mirosurilor. Alimentele nu trebuie să fie extrase în același timp de gătire
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NU	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
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NU	NU	IDEAL PENTRU: gătit carne, pește sau legume. Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede. Becul din cavitate este stins.
	Airfry	200 °C 150-250°C	L4	NU	NU	IDEAL PENTRU: prepararea alimentelor congelate sau a alimentelor pane, care sunt de obicei prăjite. Datorită tăvii dedicate**, aerul cald poate curge uniform
	Pâine (abur)	210 °C 180-220°C	L2/L3	NU	DA	IDEAL PENTRU: gătitul pâinii și al franzelelor
	Jolly	-	-	-	-	Funcție specială

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	SONDA PRECI PROBE disponibilă	Sugestii
	Carne albă (abur)	190°C 180-200°C	L3/L4	NU	DA	IDEAL PENTRU: păsări de curte și bucăți de carne albă
	Carne roșie (abur)	190°C 180-200°C	L3/L4	NU	DA	IDEAL PENTRU: carnea de vită și bucăți de carne roșie
	Pește (Abur)	170°C 160-180°C	L3/L4	NU	DA	IDEAL PENTRU: pește întreg și fileuri
	Veg (Abur)	190°C 180-200°C	L3/L4	NU	DA	IDEAL PENTRU: legumele și cartofii prăjiți

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.

4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Jolly	-	-	-	Adăugați la lista de funcții prestabilite cea preferată, care nu este deja prezentă în cuptor. Puteți configura prin intermediul aplicației hOn.

Funcția Jolly

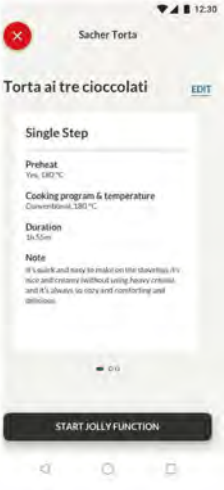
Datorită funcției Jolly, acest produs oferă o experiență complet personalizabilă, permițându-vă să vă stocați rețetele personalizate direct pe cuptor. Puteți executa aceste rețete ori de câte ori doriți, chiar și fără a fi nevoie să vă conectați la aplicație.

Cum se setează funcția Jolly:

Pentru a seta funcția Jolly pe cuptorul dumneavoastră, deschideți secțiunea de rețete 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.



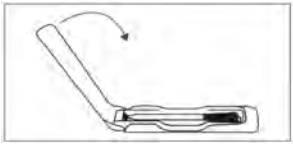
Cum se șterge funcția Jolly:

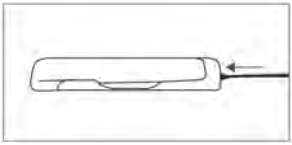
Pentru a elimina funcția Jolly din interfața de utilizator a cuptorului, accesați secțiunea de rețete a aplicației.
Atingând cardul rețetei desemnate ca fiind o funcție Jolly, este posibil să o ștergeți făcând clic pe butonul roșu "buton de ștergere".
O fereastră pop-up va confirma operațiunea, solicitând confirmarea dumneavoastră. Dacă continuați, funcția Jolly salvată pe cuptor va fi eliminată și nu va mai fi disponibilă în aplicație.

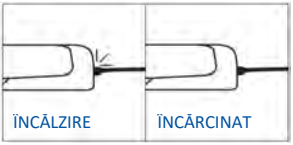
SONDA PRECI PROBE

Înainte de utilizare, verificați că sonda Preci Probe este încărcată:

1. Puneți sonda Preci Probe în încărcător și închideți capacul.
2. Conectați încărcătorul la o sursă de alimentare USB, cum ar fi adaptorul USB sau mufa USB de pe computer/ notebook cu cablul USB. Este posibil ca încărcătorul să nu funcționeze corect cu acumulatoarele externe, din cauza funcției de oprire automată.
3. LED-ul încărcătorului se va aprinde și va clipi în timpul încărcării. Se va opri când sonda Preci Probe va fi încărcată complet.

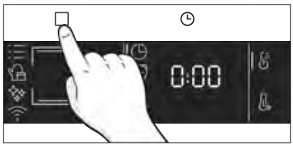


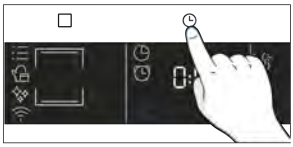




Cum să vă înscrieți și să utilizați Preci Probe:

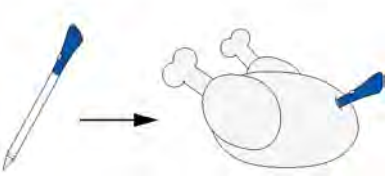
1. Introduceți sonda în aliment.
2. Atingeți ☐ pentru a selecta funcția dorită și atingeți ◷ de câte ori este necesar pentru a selecta pictograma Sonda.
3. După un timp, cuptorul va recunoaște codul sondei. Atingeți ⏯, și utilizați săgețile pentru a seta temperatura țintă.
4. Atingeți ⏯ pentru a confirma. Din acest moment, cuptorul va folosi datele sondei pentru a monitoriza temperatura internă a alimentelor.
5. Odată ce este atinsă temperatura internă dorită, alarma sună și cuptorul se oprește. Scoateți cu grijă sonda din alimente.





Sfaturi pentru gătit

Sonda este echipată cu un singur punct de măsurare. Introduceți-l în întregime în aliment, cu vârful metalic poziționat în centrul acestuia. Așezați acest punct cât mai aproape posibil de partea cea mai groasă (cea mai rece) a alimentelor pentru a monitoriza cu precizie procesul de gătire.



Sonda poate fi utilizată cu funcțiile manuale (Convențional, Convecție + ventilație, Grill, Super grill, Gratinat și Multi-nivel), cu CATEGORII DE GĂTIRE A ALIMENTELOR (Carne, Pește și Legume) și Gentle Cooking.

Categoria de alimente	Sugestie pentru miez T°C	Poziționare sugerată
Friptură de vită înăbușită	45°C	În diagonală, în partea cea mai groasă. Pentru alimentele în formă cilindrică (de exemplu, friptura de vită), plasați vârful cât mai aproape posibil de centrul geometric
Carnea prăjită	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Carne de pasăre	83-85°C	În partea cea mai groasă a pieptului
Pește (întreg/steaks)	65 °C	În diagonală, în partea cea mai groasă
pâine/caserolă	90 °C	Aproape de centrul geometric al alimentelor

4.2.3. FUNCȚIA MULTI-ETAPĂ

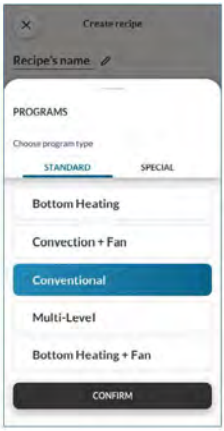
Funcția multi-etapă permite menținerea parametrilor de gătit setați anterior (temperatură și timp) în timp ce se schimbă funcția în timpul gătitului.

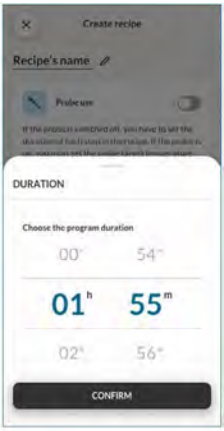
Rețetele în mai multe etape pot fi create pe hOn App prin funcția U-Create și salvate pe cuptor.

Utilizatorul poate salva rețeta în mai multe etape ca o funcție Jolly pentru a o stoca pe cuptor sau o poate salva pe hOn pentru a o porni de la distanță din aplicație.

Pasul 1. Din secțiunea U-Create a aplicației, apăsați "Creați o rețetă".

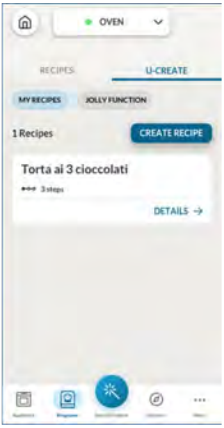
Pasul 2. Modificați numele rețetei și alegeți parametrii pentru prima etapă a rețetei.





Pasul 3. După personalizarea primei etape, apăsați „Adaugă etapă” pentru a adăuga o altă funcție de gătit la rețetă și pentru a personaliza parametrii acesteia.

Pasul 4. Salvați rețeta în aplicație pentru a o porni de la hOn de la distanță sau salvați-o ca „Funcție Jolly” pentru a o găsi direct pe cuptor.



5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

- **7 niveluri**

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici/Brioșe	1	Convențional Multi-nivel	175°C 160°C		Tavă pentru copt	L3	20-30 30-40
		2	Multi-nivel	150°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L3+L6	30-40
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	40-50
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Convențional	170°C		Grilaj metalic + Formă de tort	L2	30-40
			Multi-nivel	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	40-50
		2	Multi-nivel	150°C		Grilaje metalice + Tavă pentru prăjituri	L3+L6	50-60
	Biscuiți/ Fursecuri	1	Convențional Multi-nivel	150°C 150°C		Tavă pentru copt	L3	25-30 30-40
		2	Multi-nivel	140°C	Da	Tăvi pentru copt	L3+L6	35-45
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	35-40
	Gogoșele din aluat opărit	1	Multi-nivel	190°C	Da	Tavă pentru copt	L3	25-35
		2	Multi-nivel	170°C		Tavă pentru copt	L3+L6	25-35
	Budincă Yorkshire	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-30
	Bezele	1	Multi-nivel	90 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	90-160
	Macaron	1	Convențional	150°C	Da	Tavă pentru copt	L3	15-20
	Plăcintă cu mere	1	Convențional	185°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	60-70
		1	Multi-nivel	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	65-75
	Tartă tatin	1	Convențional	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	40-60
	Sufleu de ciocolată	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă de copt + forme	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convențional	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Convențional	180°C		Tavă pentru copt	L3	20-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Tăvi pentru copt	L2+L5	25-35
		3	Multi-nivel	160°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	30-40
	Ștrudel, congelat	1	Convențional	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	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L2/L3	25-35
	Pâine, integrală	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	35-50

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm ∅)	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L3	45-60
		2	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic + Formă de tartă	L2+L5	50-70
	Sufleu de brânză	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-35
	Lasagna, proaspătă	1	Convențional	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	40-60
	Lasagna, congelată	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cannelloni, congelați	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	45-55
	Paste la cuptor	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	20-30
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Convențional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	25-35
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Convențional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Convențional Pizza	220°C 200 °C	Da N	Grilaj metalic	L3	10-15
		2	Multi-nivel	200 °C	Da	Grilaj metalic	L2+L5	15-25
		3	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic	L2+L4+L6	25-35
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	40-60
	Pulpe de pui	1	Prăjire la aer	220°C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	30-50
	Rață prăjită	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cocoș	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-40
	Curcan prăjit	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Coaste de porc (1000-1200 g)	1	Convențional	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-100
Carne și păsări de curte	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
	Carne (1000-1500g)	1	Convențional	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	Gratinare	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	45-60

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	04	N	Grilaj metalic	L5	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Prăjire la aer	200 °C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	20-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	40-60
Legume	Legume gratinate	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-90
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	Prăjire la aer	220°C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	18-25
	Cartofi gratinați	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	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.

NOTĂ: 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.

- **6 niveluri**

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici/Brioșe	1	Convențional Multi-nivel	175°C 160°C		Tavă pentru copt	L3	20-30 30-40
		2	Multi-nivel	150°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	40-50
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Convențional	170°C		Grilaj metalic + Formă de tort	L2	30-40
			Multi-nivel	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	40-50
		2	Multi-nivel	150°C		Grilaje metalice + Tavă pentru prăjituri	L2+L5	50-60
	Biscuiți/ Fursecuri	1	Convențional Multi-nivel	150°C 150°C		Tavă pentru copt	L3	25-30 30-40
		2	Multi-nivel	140°C	Da	Tăvi pentru copt	L2+L5	35-45
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	35-40
	Gogoșele din aluat opărit	1	Multi-nivel	190°C	Da	Tavă pentru copt	L3	25-35
		2	Multi-nivel	170°C		Tavă pentru copt	L3+L6	25-35
	Budincă Yorkshire	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-30
	Bezele	1	Multi-nivel	90 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	90-160
	Macaron	1	Convențional	150°C	Da	Tavă pentru copt	L3	15-20
	Plăcintă cu mere	1	Convențional	185°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	60-70
		1	Multi-nivel	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	65-75
	Tartă tatin	1	Convențional	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	40-60
	Sufleu de ciocolată	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă de copt + forme	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convențional	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Convențional	180°C		Tavă pentru copt	L3	20-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Tăvi pentru copt	L2+L5	25-35
		3	Multi-nivel	160°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	30-40
	Ștrudel, congelat	1	Convențional	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	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L2/L3	25-35
	Pâine, integrală	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	35-50

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/Tarte sărate (26 cm ∅)	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L3	45-60
		2	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic + Formă de tartă	L2+L5	50-70
	Sufleu de brânză	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-35
	Lasagna, proaspătă	1	Convențional	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	40-60
	Lasagna, congelată	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cannelloni, congelați	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	45-55
	Paste la cuptor	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	20-30
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Convențional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	25-35
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Convențional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Convențional Pizza	220°C 200 °C	Da N	Grilaj metalic	L3	10-15
		2	Multi-nivel	200 °C	Da	Grilaj metalic	L2+L5	15-25
		3	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic	L2+L4+L6	25-35
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	40-60
	Pulpe de pui	1	Prăjire la aer	220°C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	30-50
	Rață prăjită	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cocoș	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-40
	Curcan prăjit	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Coaste de porc (1000-1200 g)	1	Convențional	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-100
Carne și păsări de curte	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
	Carne (1000-1500g)	1	Convențional	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	Gratinare	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	45-60

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	04	N	Grilaj metalic	L4	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Prăjire la aer	200 °C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	20-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	40-60
Legume	Legume gratinate	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-90
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	Prăjire la aer	220°C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	18-25
	Cartofi gratinați	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	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.

NOTĂ: 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.

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, vor fi afișate valorile implicite pentru timp și temperatură; timpul și temperatura de gătit pot fi modificate prin apăsarea pictogramelor dedicate. Ambii parametri pot fi setați într-un interval limitat, după cum se arată în tabelul de mai jos.

În timpul navigării prin funcțiile Everyday Cooking, meniul categoriei de alimente cu abur poate fi activat prin apăsarea pictogramei Temperatură până când apare pictograma Abur. Confirmați alegerea prin apăsarea butonului Start.

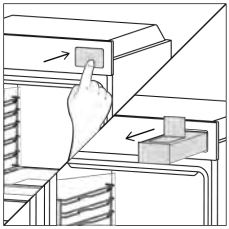
Simbol	Descriere	Preîncălzire	Poziție grătar	Intervalul de temperatură (°C)	Interval de timp (min)	Temperatura sondei pentru carne (dacă este disponibilă)	Descriere
	Carne albă	NU	L3	180-200	40-80	70-85°C	Pentru păsări de curte și bucăți de carne albă
	Carne roșie	NU	L3	180-200	20-80	58-65°C	Pentru carnea de vită și bucăți de carne roșie
	Pește	NU	L3	160-180	15-45	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume	NU	L3	180-200	30-80	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți
	Carne albă (abur)	NU	L3	160-220	40-90	70-85°C	Pentru păsări de curte și bucăți de carne albă
	Carne roșie (abur)	NU	L3	180-220	20-100	58-65°C	Pentru carnea de vită și bucăți de carne roșie
	Pește (abur)	NU	L3	150-180	15-60	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume (abur)	NU	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți

NOTĂ: dacă, după ce ați oprit cuptorul, este nevoie să continuați să gătiți, se recomandă evitarea utilizării programelor Everyday Cooking și să optați în schimb pentru funcțiile standard.

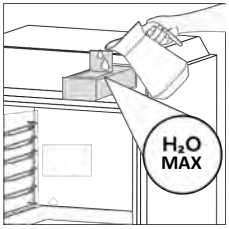
Cum se utilizează rezervorul de abur pentru programele de gătit cu abur

După selectarea programului de gătit cu aburi, dacă rezervorul de abur este gol, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să îl umpleți cu apă. Procedați după cum urmează:

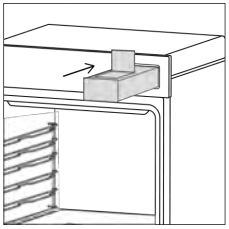
1. Apăsați ușor rezervorul de abur pentru a-l deschide.

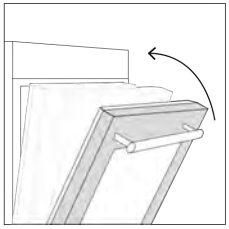


2. Adăugați apă potabilă în rezervorul de abur printr-un ulcior sau direct din chiuvetă. Nu depășiți nivelul maxim de apă indicat în interiorul rezervorului.

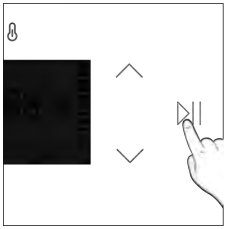


3. Împingeți rezervorul de abur pentru a-l închide și închideți ușa cuptorului.





4. Apăsați butonul Start pentru a confirma și pentru a permite începerea gătitului.



În cazul în care cantitatea de apă adăugată nu este suficientă pentru a efectua programul de gătit, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să umpleți rezervorul.

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Friptură de vită	500~800g	Carne roșie (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	30-40
File de vită	200 g	Carne roșie (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	20-25
Chifteluțe	1000-1500 g	Carne roșie (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	40-50
Vită în stil Wellington	500 g	Carne roșie (abur)	210 °C	Grilaj metalic	L3	50-80
Friptură de porc	800-1000 g	Carne albă (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	40-70
Coaste de porc	1000-1200 g	Carne albă (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	80-100
costițe de miel	800-1000 g	Carne albă (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	60-80
Pulpă de miel	1500-2000 g	Carne albă (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	80-100
File de somon	200-600 g	Pește (abur)	170°C	Tavă pentru copt	L3	20-35
Fripturi de ton	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	15-20
Pește-spadă teaks	700 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	180°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
File de cod	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
Dorada, întreagă	1	Pește (abur)	170°C	Tavă pentru copt	L3	35-45
Fileuri de doradă	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
File de biban de mare	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
Frigărui de pește	8 bucăți	Pește (abur)	150°C	Grilaj metalic	L3	20-30
Calamar umplut	4 bucăți	Pește (abur)	180°C	Tavă pentru copt	L3	25-40
Fenicul	1 tavă	Legume (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	30-40
Amestec de legume	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Conopidă	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Grilaj metalic	L3	40-50
Dovlecei, tăiați cubulețe	1 tavă	Legume (abur)	160°C	Grilaj metalic	L3	30-40
Ardei umpluți	1 tavă	Legume (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	70-80
Dovlecei umpluți	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	35-45
Batoane de morcovi	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	35-40
Broccoli	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	30-40
Ratatouille	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Gelatină de legume	6 forme ramekin	Legume (abur)	180°C	Tavă de copt + forme	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. INTERIORUL CUPTORULUI: funcții de curățare

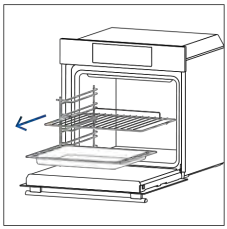
Curățare pirolitică (*în funcție de modelul cuptorului)
Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.

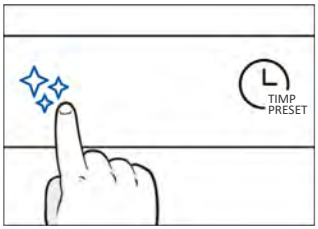
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C.
La finalul ciclului de curățare, resturile de alimente vor lăsa un strat alb pe suprafețele de email.
Pentru a îndepărta aceste particule, ștergeți-le cu o lavetă înmuiată în apă caldă cu săpun și utilizați o perie sau un burete de sârmă. Agenții de curățare potriviți sunt apa caldă cu săpun și produsele pentru curățarea cuptorului.

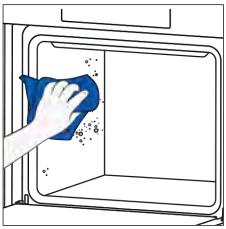
Cum funcționează:

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor, cum ar fi grilajele, grătarele laterale și șurubul grătarelor laterale (*);
2. Rotiți butonul de funcție la ✧. Rotiți butonul 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.





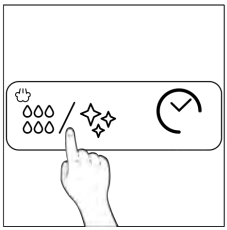
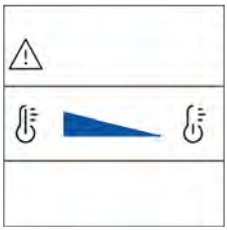
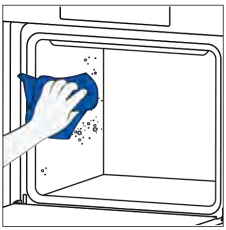


Abur H_2O

Funcția de curățare H_2O Steam este concepută pentru a îndepărta 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 apă în rezervorul de abur până când ajungeți la nivelul maxim indicat pe rezervor.
2. Selectați programul de curățare H2O Steam. 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.

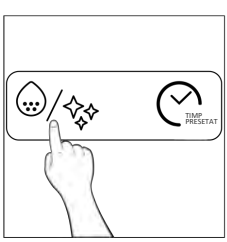
CURĂȚAREA SISTEMULUI CU ABUR

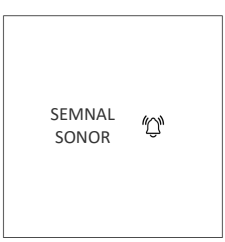
Decalcifierea

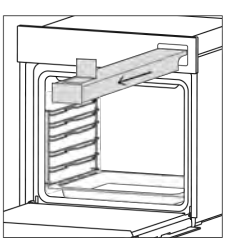
Această funcție este sugerată după 25 de cicluri și va fi obligatorie după 40 de cicluri. Cuptorul afișează la sfârșitul fiecărui ciclu de abur începând cu cel de-al 25-lea, dacă utilizatorii nu au efectuat încă decalcifierea. După 40 de cicluri de aburi, niciunul dintre programele de gătit cu aburi nu va porni înainte ca utilizatorii să execute programul de decalcifiere. Acest proces este împărțit în trei etape:

Pasul 1 (Îndepărtarea apei reziduale din aparatul de gătit cu aburi):

i. Selectați modul de decalcifiere și apoi apăsați butonul de pornire.
ii. Atunci când se aude semnalul sonor pentru a trece la a doua etapă, scoateți rezervorul de apă.

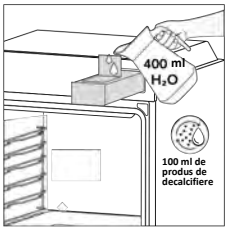


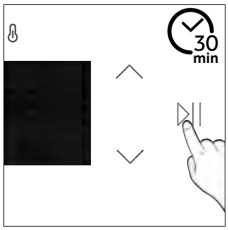


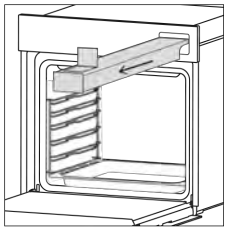


Pasul 2 (Decalcifiere):

i. Adăugați 400 ml de apă de la robinet și 100 ml de detartrant în rezervorul de abur. Apoi, apăsați butonul de pornire.
ii. Această etapă va dura 30 de minute, după care, pentru a trece la a treia etapă, rezervorul de abur trebuie scos din nou.

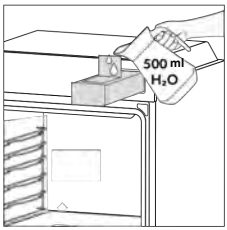


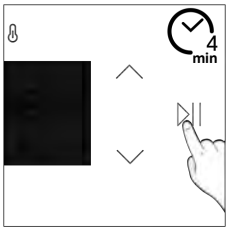


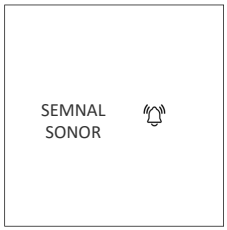


Etapa 3 (Clătire):

i. Adăugați 500 ml de apă de la robinet în rezervorul de abur. Apoi, apăsați butonul de pornire.
ii. Acest pas va dura 4 de minute; la sfârșitul procesului se aude un semnal sonor







Drenaj

După fiecare ciclu de gătit cu abur, apa rămasă în aparatul de gătit cu abur va fi drenată automat înapoi în rezervorul de abur.

În timpul acestui proces, va fi afișat pe ecran.

În cazul în care rezervorul de abur este deja plin, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să goliți rezervorul pentru a permite începerea procesului de golire.

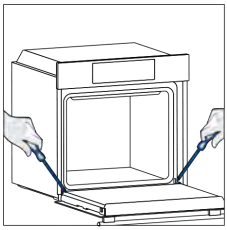
Curățare catalitică (disponibilă în funcție de model)

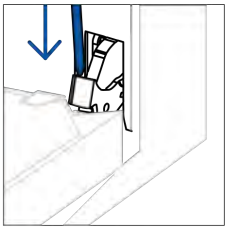
Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar. Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient 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.

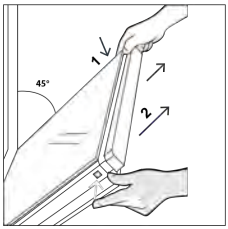
6.2.2. EXTERIORUL CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.

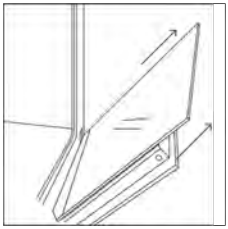




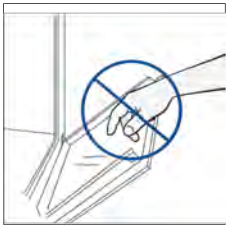
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



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).

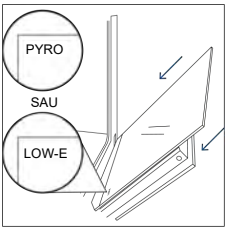


4. **AVERTIZARE:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.

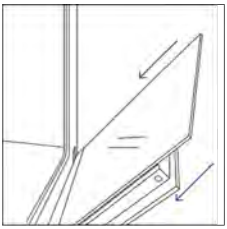


5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.

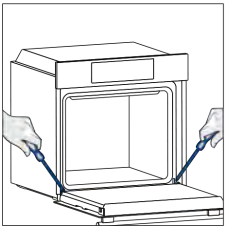
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E/PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, lângă balamaua din stânga. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.

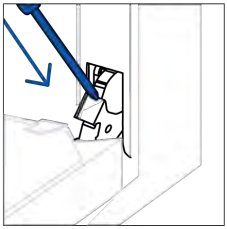


7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





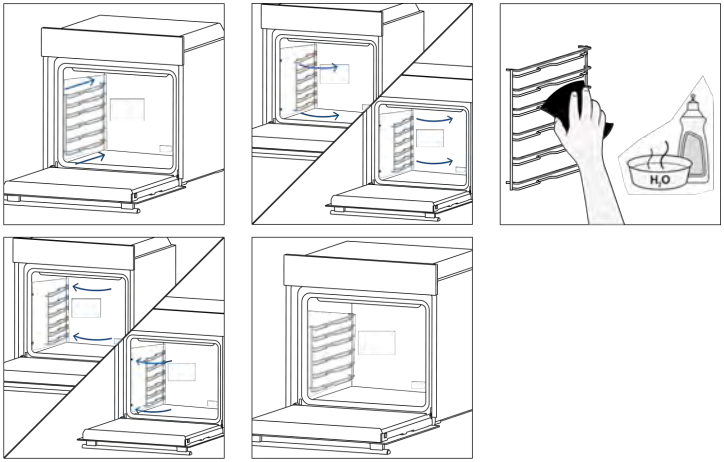
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

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:

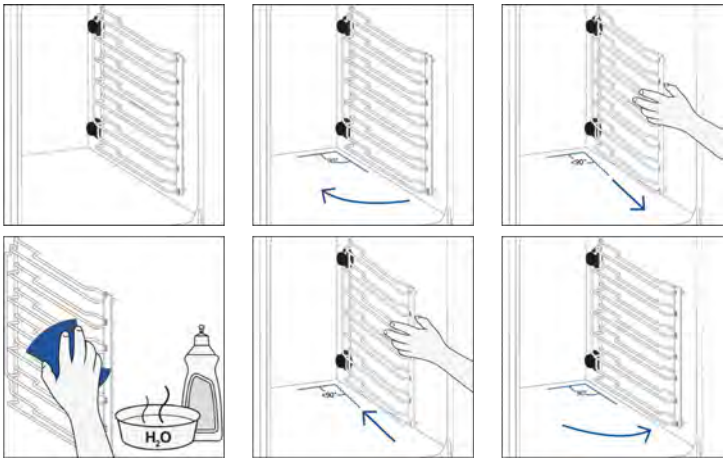
– **Model cu 6 niveluri**

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.



– **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.



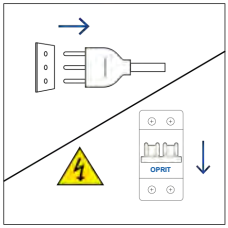
6.4. ÎNTREȚINERE

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

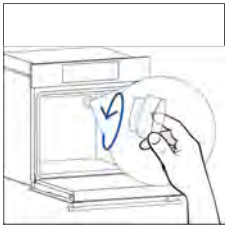
Schimbarea becului din partea superioară:

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.

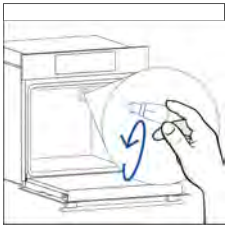
Pasul 1



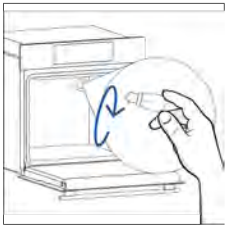
Pasul 2



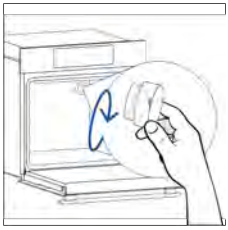
Pasul 3



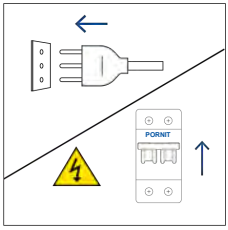
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6

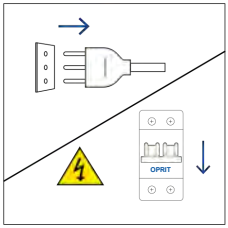


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

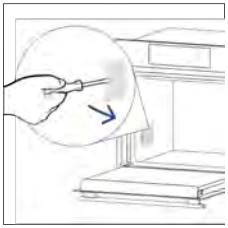
Schimbarea becului lateral:

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.

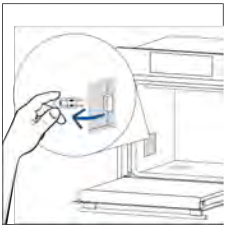
Pasul 1



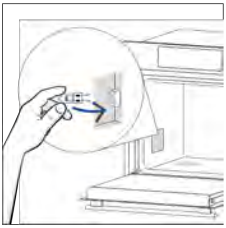
Pasul 2



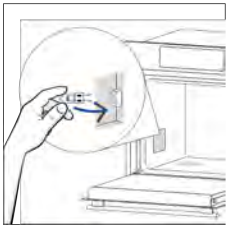
Pasul 3



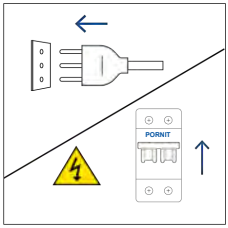
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6

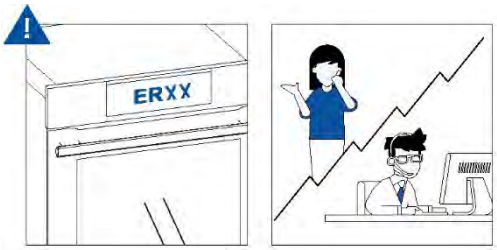


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

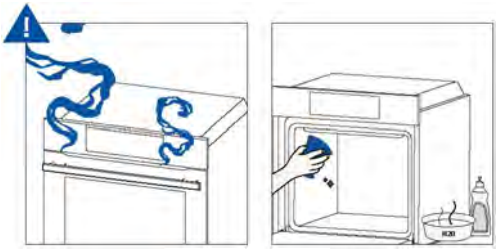
7. DEPANARE

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

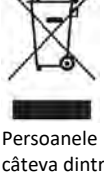


Fum



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:

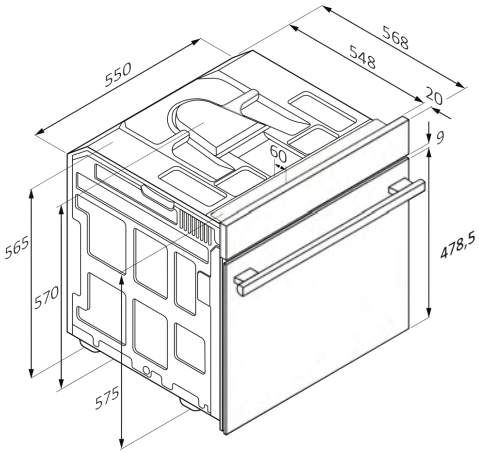
– DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
– DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

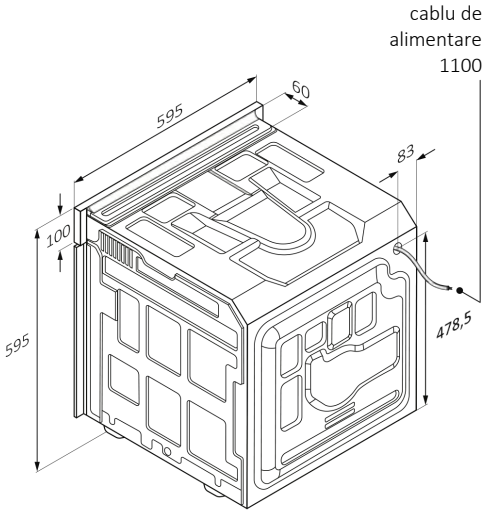
În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

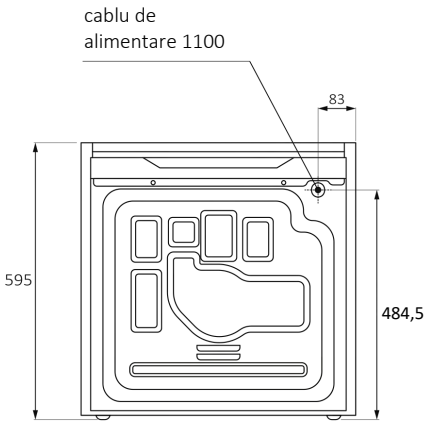
8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

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.

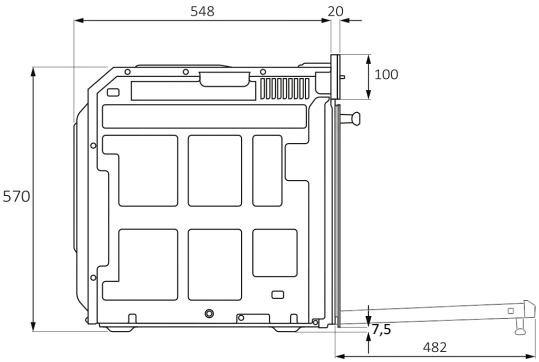
9. INSTALARE





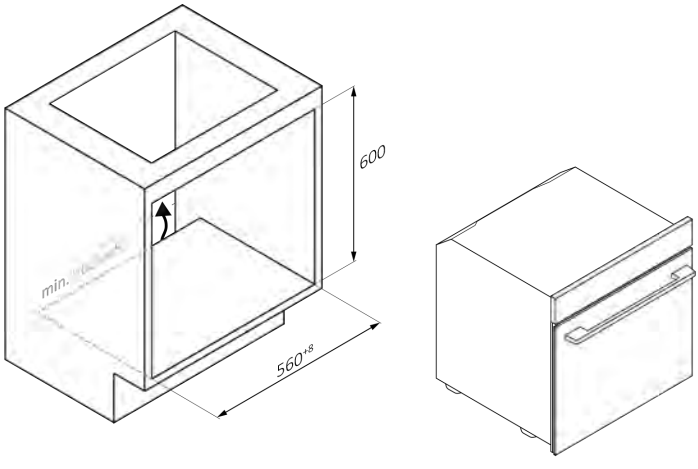


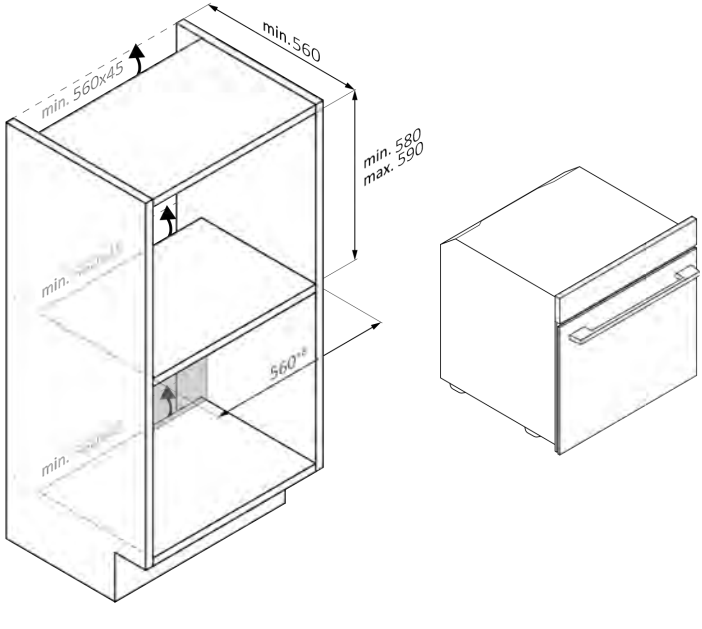
Vedere din spate



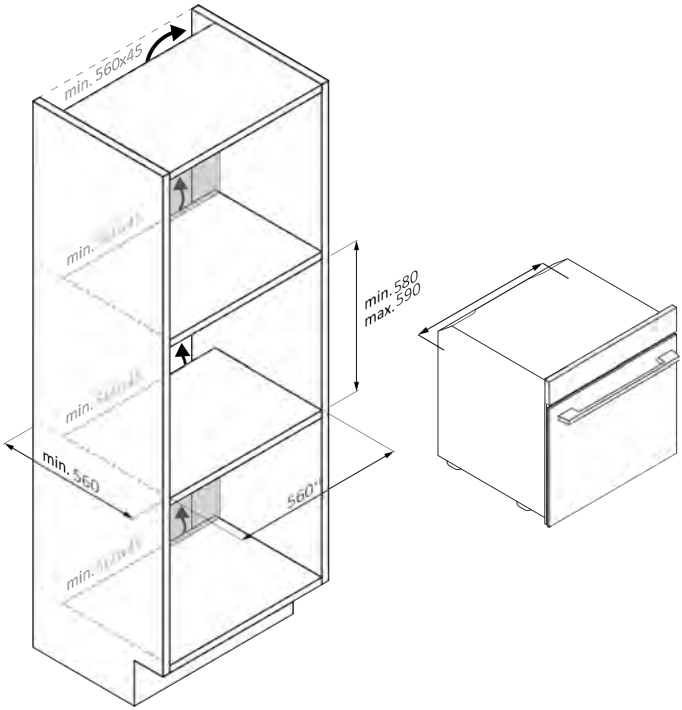
Vedere laterală

mm

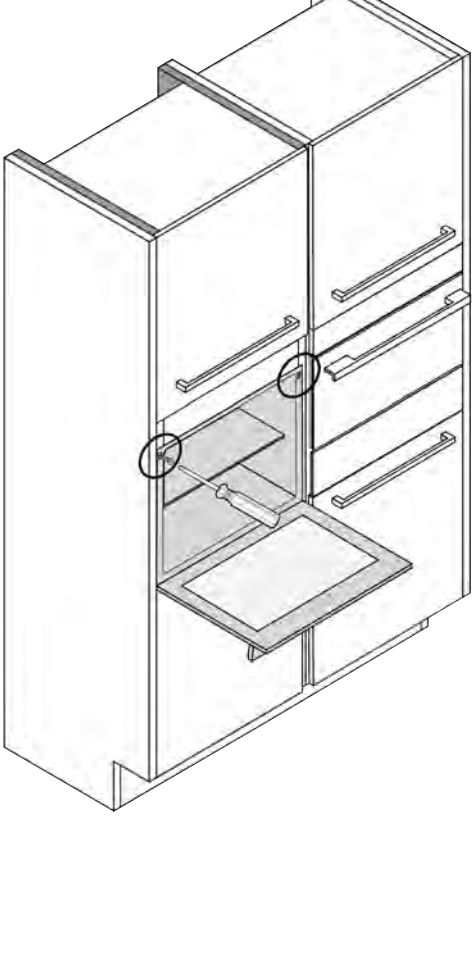


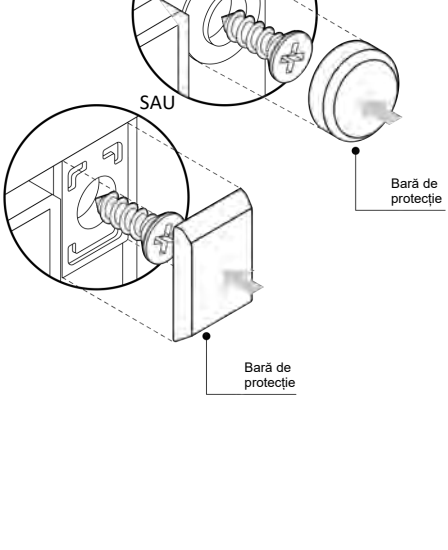


mm



mm





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. Kezelőpanel
2.4. Kapcsolódás

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. Speciális 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.
- ⚠ **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
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A felügyelt használatnak megfelelően használja

- 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.
- Az üzembe helyezés során a túlmelegedés elkerülése érdekében a sütőt le kell választani a 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 az Air Fry tálcát vagy a rácsot az oldalsó állványokra helyezi, győződjön meg arról, hogy az oldal rövidebb része (az ütköző és a szélső rész között) a sütő belseje felé irányul. Ha a rácson díszítő fémrúd van, ügyeljen arra, hogy a sütő külsejére helyezze, hogy a márkajelzés látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezést lásd a felhasználói kézikönyv Tartozékok részében található képen is.
- 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. A hatás csökkentése érdekében várjon 10–15 percet a sütő bekapcsolása után, mielőtt az ételt behelyezné a sütőbe. Ettől függetlenül a pára eltűnik, amint 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.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.

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;
  - Távolítson el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);
  - Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási folyamat során (ha rendelkezésre áll) a felületek a szokásosnál forróbbak lehetnek, és a gyermekeket távol kell tartani.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.

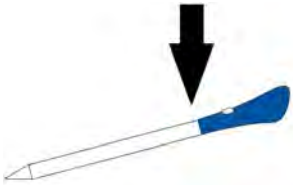
FIGYELMEZTETÉSEK (*STEAM PLUS MODELLEKHEZ)

- A gőztartály feltöltésekor a vízszint nem haladhatja meg a tartályon feltüntetett maximális szintet
- A tartály feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.
- Egy pirolitikus tisztítási funkció elindítása előtt a gőztartályt el kell távolítani. Pirolitikus tisztítás közben ne helyezze be a gőztartályt.

FIGYELMEZTETÉSEK VEZETÉK NÉLKÜLI HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐHÖZ

- Ez a termék kizárólag sütőkészülékekhez használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.
- NE ÉRINTSE MEG a Preci Probe szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL SÜTÉS UTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.
- A hőmérséklet-érzékelő helyes használatához elengedhetetlen, hogy főzés közben a szonda fémrúdját teljesen behelyezze az ételbe, amíg el nem éri a szonda csúcsán található fekete színű kerámia részt.

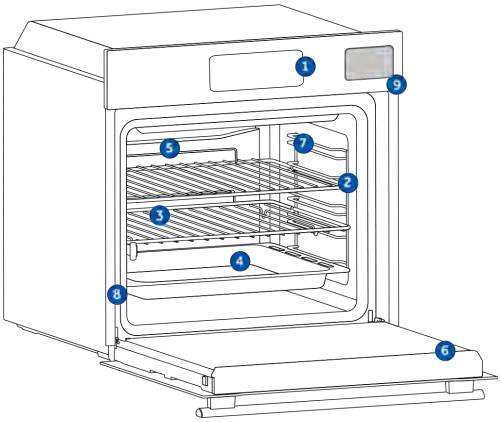
A Preci Probe szondát az ételbe
egészen eddig be kell nyomni



- Ne tegye ki a Preci Probe szonda fémrészét közvetlenül a sütő által termelt hő hatásának.
- Ne használja a Preci Probe szondát más készülékben, kivéve a beépített sütőt.
- Ne használja a Preci Probe szondát mikrohullámú sütőben.
- A Preci Probe szonda tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Preci Probe szonda a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a Preci Probe szondát.
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális belső hőmérséklete: 100 °C között. A kerámia rész hőmérséklete elérheti a 350 °C-ot.
- Ha a Preci Probe szonda hőmérséklete meghaladja a 100°C-ot, a sütés leáll, és a Preci Probe szondát a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

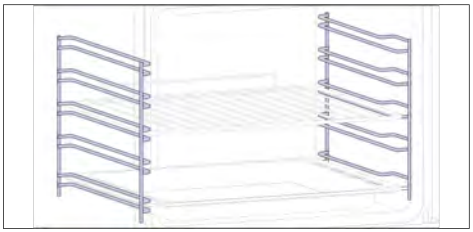


1. **Kezelőpanel**
2. **Polcpozíciók száma**
3. **Rácsok**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalsó huzalrácsok** (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)
8. **Sorozatszám és QR-kód**
9. **A gőztartály behelyezése**

Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

2.2. TARTOZÉKOK

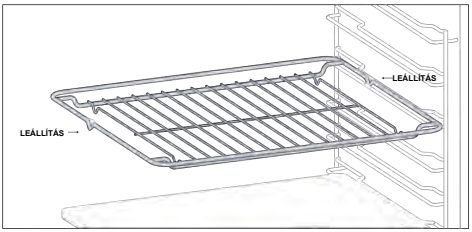
Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak*)



A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

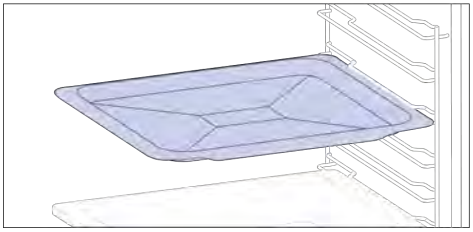
MEGJEGYZÉS: 6 vagy 7 szint a modelltől függően.

Fémrács



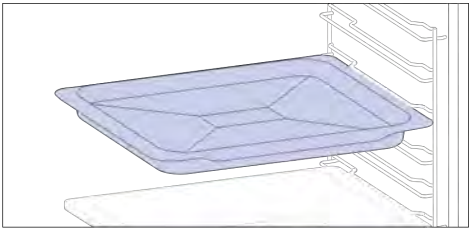
A sütőben lévő fémrács egy kivehető, állítható polc, amely támogatja a főzőedényeket, biztosítja az egyenletes sütést, és megkönnyíti a tisztítást. Különböző magasságú tányérok és serpenyők tárolására használható a különböző sütési igények kielégítésére.

Sütőtálca (csak ha van*)



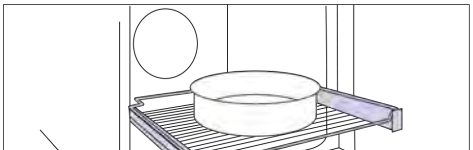
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksütemények hez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

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.

Teleszkópos vezetők (csak ha vannak*)

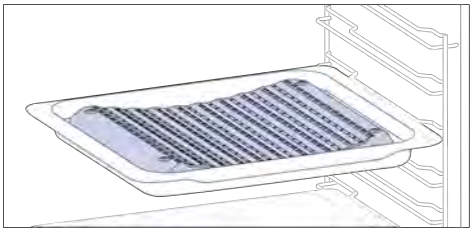


A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok (csak ha vannak*)

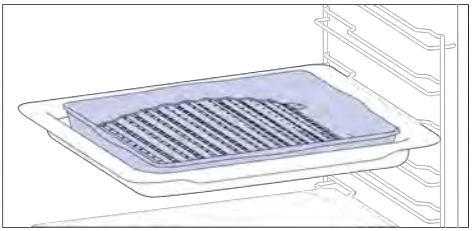
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

Dupla tálca – GŐZ üzemmód (csak ha van*)



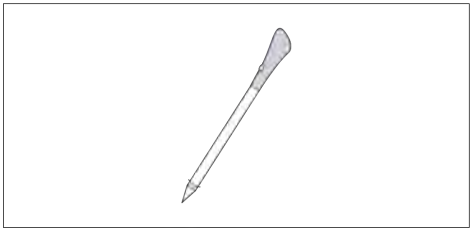
A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát. A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Dupla tálca – BBQ üzemmód (csak ha van*)



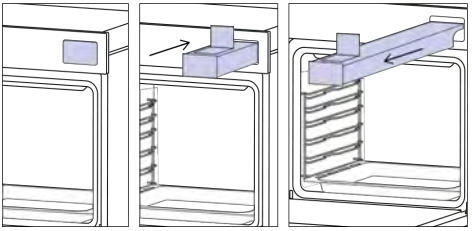
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

Preci probe (csak ha van*)



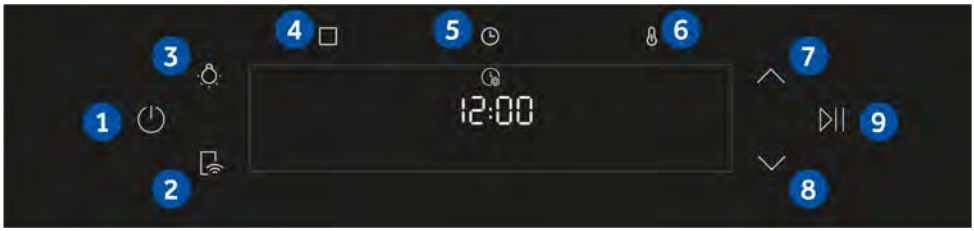
Ez a szonda egy hőmérséklet-érzékelő, amely az ételbe helyezve és a sütőhöz Bluetooth-on keresztül csatlakoztatva lehetővé teszi az étel belső hőmérsékletének szabályozását sütés közben. Elsősorban halhoz és húshoz használják.

Gőztartály



A gőztartály egy vízzel feltölthető fiók, amely biztosítja a vizet a gőzt használó főzési és tisztítási programok végrehajtásához.

2.3. KEZELŐPANEL



A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható.

1. Be/ki
2. Távvezérlés
3. Világítás
4. Funkciók
5. Idő
6. Hőmérséklet

7/8. Navigációs gombok

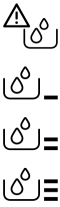
9. Indítás/szünet

FŐBB FUNKCIÓK

A kezelőpanel a következő fő funkciókkal rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Be/ki	Nyomja meg a sütő be-/kikapcsolásához.
	Távvezérlés BE/KI	Nyomja meg a gombot a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül).
	Világítás	Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához
	Funkciók	Nyomja meg egyszer a Kézi funkciók megnyitásához, kétszer az Everyday Cooking programokhoz, háromszor a Tisztítás menühöz és négyszer a WIFI menühöz.
	Idő	Nyomja meg egyszer a sütés időtartamához, kétszer a perc-számlálóhoz (készenléti üzemmódban), háromszor a késleltetett indításhoz. Készenléti állapotban elérhető a konyhai időzítő és 3 másodpercig nyomva tartva a pontos idő.
	Hőmérséklet	Nyomja meg egyszer a sütőtér hőmérsékletének ellenőrzéséhez, kétszer a gyors előmelegítés opció aktiválásához (csak a sütő előmelegítési fázisában érhető el).
	Navigációs gombok	Nyomja meg a Navigációs gombokat a funkciók közötti görgetéshez és a paraméterek beállításához.
	Indítás/szünet	Nyomja meg a gombot a főzés indításához/szüneteltetéséhez vagy a funkciók megerősítéséhez.

VISSZAJELZÉS KIJELZÉSE (csak aktív állapotban látható)

Szimbólum	Visszajelzés	Leírás
	Tartály hiányzik	Az ikon hiányzó gőztartály esetén jelenik meg.
	Töltse fel a tartályt	Az ikon akkor jelenik meg, amikor a gőztartályt vízzel való feltöltésre szorul.
	Leeresztés folyamatban	Az ikon a leeresztési folyamat alatt látható.
	Tartály üres	Az ikon akkor jelenik meg, amikor nincs víz a gőztartályban.
	Ürítse ki a tartályt	Megjelenik az ikon, amely felszólítja a felhasználót a gőztartály ürítésére.
	**Vízszint visszajelzés**	Az ikon melletti sávok a gőztartályban található víz mennyiségét jelzik.

2.4. KAPCSOLÓDÁS

Vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	WiFi	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

et180 Preci probe szonda modell vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2,5 - (4dBm)

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

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

A Wifi modul azonnal bekapcsol, amint a felhasználó megnyomja a bekapcsológombot.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

A Wifi modul azonnal kikapcsol, amint a felhasználó megnyomja a kikapcsológombot. A Wi-Fi akkor is kikapcsolható, ha a sütő be van kapcsolva, ha a Wi-Fi beállítások menüben az „OFF” (KI) lehetőséget választja.

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

AZ ALKALMAZÁSSAL VALÓ INTERAKCIÓ MÓDJA

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

MEGJEGYZÉS

- A sütő bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség nyílik 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.

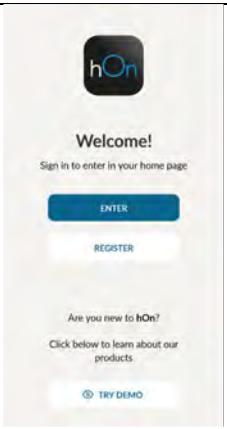
Töltse le okostelefonjára.

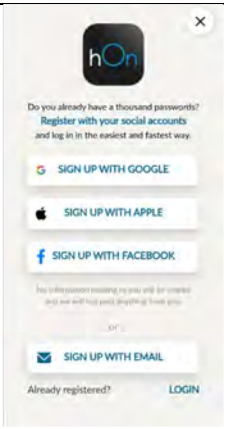
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

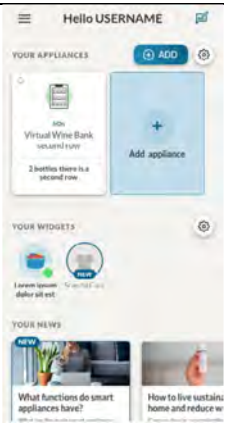




GYORS PÁROSÍTÁS

1. lépés

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.

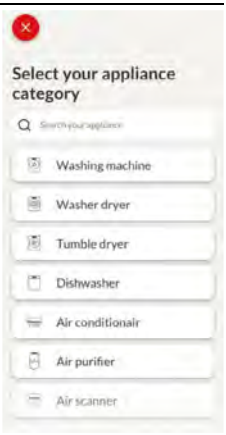


2. lépés

- Adjon helymeghatározási engedélyt.

3. lépés

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.

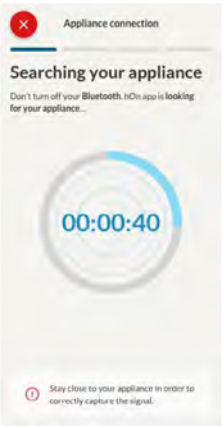


4. lépés

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.

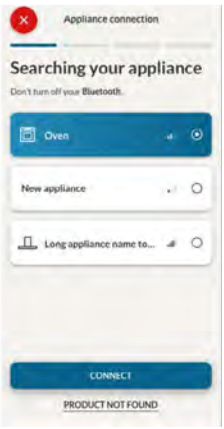
5. lépés

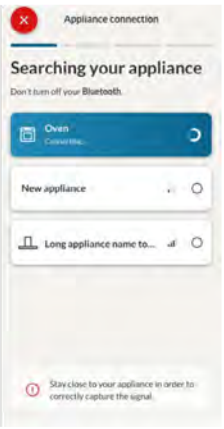
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.



6.1-6.2. lépés

- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakoztatás” gombot, és várjon néhány másodpercet.





7. lépés

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.

A WIFI BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A készülék csatlakoztatása után a felhasználó megváltoztathatja a WiFi beállításokat a következők között:

- **WIFI BEKAPCSOLVA: A sütő állapotát csak az alkalmazás segítségével lehet nyomon követni.**
- **WiFi hOn: A sütőt kizárólag az alkalmazás használhatja.**
- **WIFI KIKAPCSOLVA: A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett.**
- **WIFI HELYREÁLLÍTÁSA: A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.**

1. Koppintson a ☐ gombra, és lépjen be a WIFI menübe. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
2. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
3. Használja a nyilakat, amíg az „Off” (Ki) vagy az „rSt” visszaállítási beállítás meg nem jelenik.

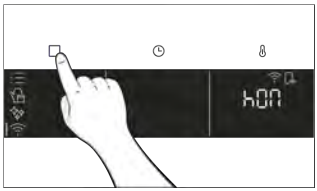
TÁVVEZÉRLÉS

A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból. Ez a funkció lehetővé teszi különböző funkciók használatát a készüléken keresztül, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy sütési programok azonnali vagy ütemezett indítása; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása; a sütési folyamat nyomon követése a szondával; a mentett receptek kezelése a terméken található „Jolly funkció” használatával (lásd a kapcsolódó szakaszt). Ezenkívül lehetőség van arra, hogy értesítéseket kapjon a programok vagy receptek befejezése után. A távvezérlés kizárólag a termék regisztrálásakor aktiválható.

MEGJEGYZÉS: A termék összes sütési funkciójához elérhető, kivéve a Csőben sültek, a Grill és a Supergrill programokat.

A távvezérlés aktiválása:

1. Koppintson a ☐ elemre a WIFI mód kiválasztásához.
2. A kijelzőn a „Connect” (Csatlakozás) felirat jelenik meg. Koppintson a ⏯ elemre. Az „On” (Be) felirat villogni kezd.
3. Érintse meg az ⌄ ikont a „hOn” mód kiválasztásához, és érintse meg a ⏯ gombot a távvezérlő aktiválásához.
4. Nyomja meg ☐ a gombot a „hOn” módból való kilépéshez.
5. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon ki egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékből, mind az alkalmazásból.

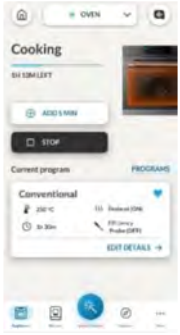


A távvezérlő a sütési folyamat során a kapcsolódó gomb megnyomásával is aktiválható

A távvezérlés leállítása:
Miközben a sütési program folyamatban van, közvetlenül a termékből is leállítható a készülékhez kapott távirányító megfelelő gombjának megnyomásával.

A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a kijelző „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.



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 szüneteltetni a tisztítási funkciót.

A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.
Az ajtókapcsolóval felszerelt sütőknél (lásd alább) a lámpa automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják.
A lámpa gombbal felszerelt sütők esetében a világítás aktiválására is használható.
Ha a sütő ajtaja több mint 10 percig nyitva marad, a lámpák automatikusan kialszanak.
A pirolitikus tisztítási folyamat során a lámpa nem világít. *

A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért. Emiatt a hűtőventilátor még a sütő kikapcsolása után is egy ideig hallható marad.
A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet. Pirolitikus tisztítás során, és amikor az ajtó zárva van, a hűtőventilátor be van kapcsolva. *
Az ECO funkció alatt a lámpa nem világít.

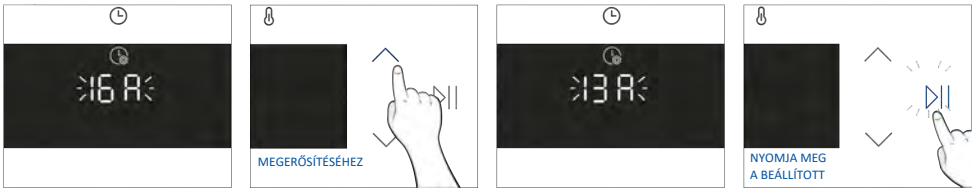
(*csak pirolitikus sütőkhöz)

3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása, a 13 amper vagy 16 amper közötti választás, és a hangerő kiválasztása.

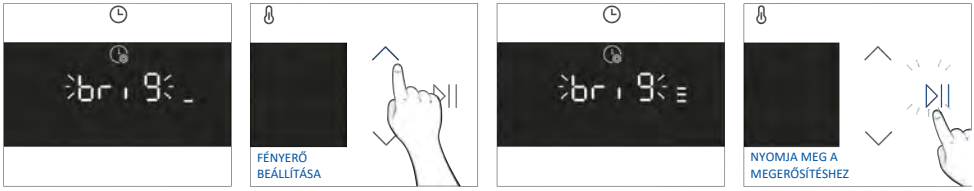
- **AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn a villogó „12:00” előre beállított idő jelenik meg. A módosításhoz tartsa lenyomva a ⏻ gombot, és használja a nyilakat az óra pontos beállításához. Nyomja meg az 🕒 gombot az óra érték megerősítéséhez. Kövesse ugyanezt az eljárást a perc beállításához. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.

- **ÁRAMERŐSSÉG:** Alapértelmezés szerint a sütő nagyobb teljesítményre van beállítva, amely alkalmas a 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményű háztartások számára. Ha otthonában alacsonyabb a teljesítmény, akkor ezt a beállítást ⏯ 13 A értékre módosíthatja. Ez a beállítás befolyásolja, hogy a sütő milyen gyorsan melegszik fel. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszik (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. Válassza ki a kívánt lehetőséget a nyilak segítségével. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.

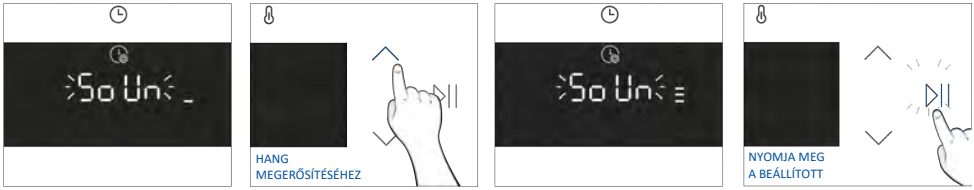


ⓘ **MEGJEGYZÉS:** Az áramerősség beállításának lehetősége csak az első telepítés során érhető el. A beállított áramerősség módosításához olvassa el a telepítés utáni utasításokat.

- **FÉNYERŐSSÉG:** A kijelzőn a „brig” szimbólum látható. A számok a fényerő intenzitásának szintjét jelzik, amely a nyilakkal szerkeszthető. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.

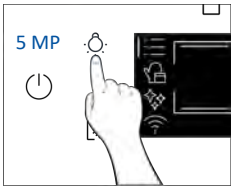


- **HANG:** A kijelzőn a „Sound” (Hang) szimbólum látható. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, és a nyilakkal szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg az ▷|| gombot.



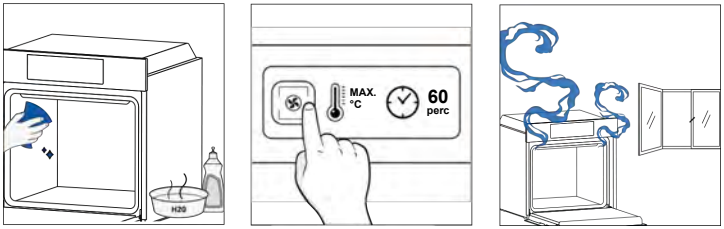
- **TELEPÍTÉST KÖVETŐ UTASÍTÁSOK**

A Lámpa gomb 5 másodpercig tartó lenyomásával visszatérhet a kezdeti beállításokhoz



3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.

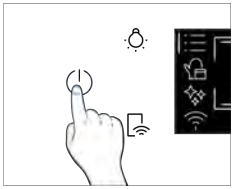


4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

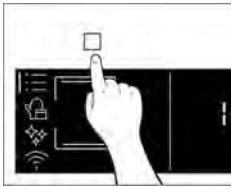
A SÜTŐ BE-/KIKAPCSOLÁSA

Nyomja meg a sütő BE/KI kapcsolásához, tartsa lenyomva: ⏻



FUNKCIÓK MENÜ

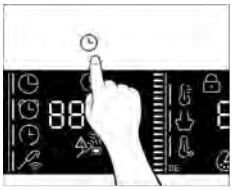
Nyissa meg a Funkció menüt a ☐ gomb megnyomásával.
A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:



Szimbólum	Funkció	Leírás
	FŐBB FUNKCIÓK	Ez a funkció lehetővé teszi a kívánt sütési program kiválasztását a nyilak segítségével. Érintse meg az ◷ és 🌡 gombot az idő és a hőmérséklet beállításához. Nyomja ⏯ meg a gombot a funkció elindításához. A program szüneteltetéséhez nyomja meg újra.
	ÉLELMISZER KATEGÓRIÁK	Ebben a menüben nyilak segítségével érheti el a sütőbe már beépített 4 sütési kategóriát. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet.
	WIFI	Ebben az üzemmódban csatlakoztathatja a sütőt egy hálózathoz, és regisztrálhatja a hOn alkalmazásban.
	TISZTÍTÁSI FUNKCIÓK	Ez a funkció lehetővé teszi a sütő számára elérhető tisztítórendszer kiválasztását.

IDŐ MENÜ

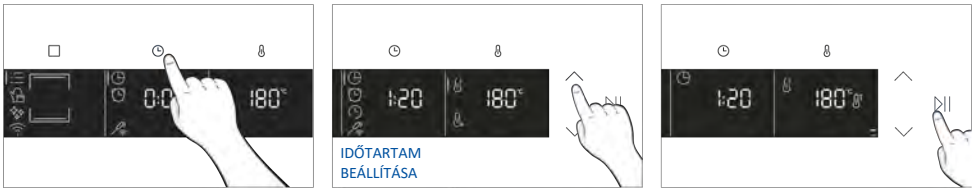
A sütési program kiválasztása után nyissa meg az Idő menüt az ◷ gomb megnyomásával.
A navigáláshoz koppintson annyiszor a ◷ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:



MEGJEGYZÉS: egyszerre több paraméter nem állítható be, ezért csak az utolsó paraméter marad a memóriában, amíg az előző törlődik.

Szimbólum	Funkció	Leírás
	a) SÜTÉS IDŐTARTAMA	Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását. Nyomja ◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az ◷ gombra, ahányszor az a „Sütés időtartama” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez. A visszaszámlálás az előmelegítés végén kezdődik (ha van). A sütési fázisban az időtartam értékét az ◷ gomb és a nyilak megnyomásával módosíthatja. Az időtartam letelte után a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg, és a sütés leáll.
	b) PERCJELZŐ	Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát. Nyomja ◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az ◷ gombra, ahányszor az a „Percjelző” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez. A sütési fázisban az időtartam értékét az ◷ gomb és a nyilak megnyomásával módosíthatja. Ezután nyomja meg a ▷|| gombot a sütés újraindításához. Az időtartam letelte után a sütés addig folytatódik, amíg kézzel meg nem szakítják. A ◷ gomb megnyomásával ez a funkció akkor is beállítható, ha a sütő készenléti üzemmódban van. Ha aktiválva van, a percszámláló a sütő sütési funkcióitól függetlenül működik.
	c) KÉSLELTETETT INDÍTÁS	Lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának kiválasztását. Nyomja ◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson ◷ annyiszor a gombra, ahányszor az a „Késleltetett indítás” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez. MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető el a grill funkcióival

a. SÜTÉS IDŐTARTAMA

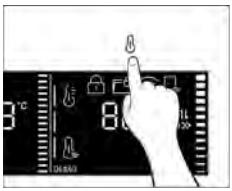


b. PERCJELZŐ

c. KÉSLELTETETT INDÍTÁS

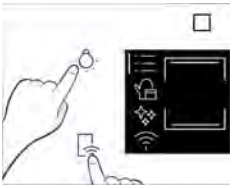
HŐMÉRSÉKLET MENÜ

A sütési program kiválasztása után nyissa meg a Hőmérséklet menüt a gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:



Szimbólum	Funkció	Leírás
	HŐMÉRSÉKLET	Nyomja meg a gombot a hőmérséklet beállításához, és használja a nyilakat az érték beállításához.
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	Nyomja meg kétszer a gombot a gyors funkció hőmérsékletének a beállításához.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	Leírás
	GYEREKZÁR	 Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kisko-rúak általi nemkívánatos hozzáférést. Az aktivá-lásához tartsa lenyomva egyszerre a Lámpa és a Távvezérlés gombokat 3 másodpercig. Egy lakattal ellátott ikon jelenik meg a felhasz-nálói felületen. Ebben az állapotban a készülék zárolta a sütő felhasználói felületét, és a beállí-tások nem módosíthatók. A gyerekzár kikap-csolásához ismét tartsa lenyomva a Lámpa és a Távvezérlés gombokat 3 másodpercig (a kulccsal ellátott 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 lámpa kikapcsol, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkciók esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított. Az előmelegítéssel kapcsolatban kövesse az alábbi táblázatban található utasításokat. Az „IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS” azt jelenti, hogy előmelegítésre van szükség, és a gyors előmelegítés opció elérhető; a „NEM” azt jelenti, hogy az előmelegítés nem áll rendelkezésre, és az ételeket hideg sütőbe kell behelyezni.

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	*Statikus	200 °C 30-250 °C	L2/L3	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: süteményekhez, kenyerekhez vagy kekszekhez egy szinten.
	Statikus + ventilátor	175 °C 50-250 °C	L2/L3	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: sültekhez, ragukhoz, zöldségekhez vagy nedves töltelékkel ellátott pitékhez.
	Többszintű	160 °C 50-250 °C	L3 (egy tálca) L3+L6 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez.
	Alsó melegítés	170 °C 50-230 °C	L1/L2	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: pörköltekhez és Gentle Cooking egy szinten
	Alsó melegítés + ventilátor	170 °C 50-230 °C	L2/L3	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: sós süteményekhez vagy folyékony feltéttel rendelkező ételekhez egy szinten
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEM	IGEN	IDEÁLIS: kis mennyiségű kolbászhoz vagy steakhez. Csukott sütőajtóval használja.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 vékony ételek esetében, L5 vastagabb ételek esetében.	NEM	IGEN	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	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	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.

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	Többszintű +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: teljes menüsütéshez a szagok keveredése nélkül. Az ételeket nem kell ugyanabban a sütési időben kivenni
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NEM	NEM	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítése nélkül. Használjon alacsonyabb hőmérsékletet a fagyasztott termékekhez, és 300 °C hőmérsékletet a házi készítésű receptekhez
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NEM	NEM	IDEÁLIS: hús, hal vagy zöldség sütéséhez. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja. A sütő belső világítása ki van kapcsolva.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NEM	NEM	IDEÁLIS: fagyasztott élelmiszerek vagy olyan rántott, félkész ételek készítéséhez, amelyeket általában sütni kell. A dedikált tálcának** köszönhetően a forró levegő egyenletesen áramlik
	Kenyér (gőz)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NEM	IGEN	IDEÁLIS: kenyér és kenyércipók sütéséhez
	Jolly	-	-	-	-	Speciális funkció

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**Csukott sütőajtóval használja.

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	Fehér hús (gőz)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEM	IGEN	IDEÁLIS: szárnyasokhoz és fehér hús szeletekhez
	Vörös hús (gőz)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEM	IGEN	IDEÁLIS: marhahúshoz és vörös hús szeletekhez
	Hal (Gőz)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NEM	IGEN	IDEÁLIS: egész halhoz és halfiléhez
	Zöldségek (Gőz)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEM	IGEN	IDEÁLIS: sült zöldségekhez és burgonyához

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**Csukott sütőajtóval használja.

4.2.2. SPECIÁLIS FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Jolly	-	-	-	Adja hozzá a funkciók előre beállított listájához a kedvencét, amely még nincs jelen a sütőben. A hOn alkalmazáson keresztül konfigurálhatja .

Jolly funkció

A Jolly funkciónak köszönhetően ez a termék teljesen testre szabható 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 receptrészét, válassza ki a használni kívánt receptet, majd kattintson a „Használat Jolly funkcióként” lehetőségre.

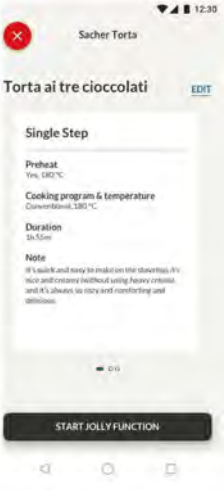
Ettől a ponttól kezdve az alkalmazással való interakció nélkül is elindíthatja a termékből.

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.



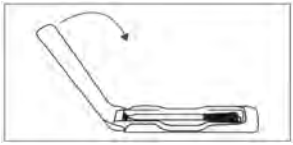
A Jolly funkció törlése:

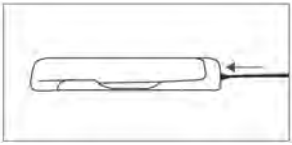
A Jolly funkció eltávolításához a sütő felhasználói felületéről, nyissa meg az alkalmazás recept részét.
A Jolly funkcióként megjelölt recept kártyájára koppintva törölheti azt a piros „törlés” gombra kattintva.
Egy előugró ablak megerősíti a műveletet, és kéri a megerősítését. Ha folytatja, a sütőbe mentett Jolly funkció eltávolításra kerül, és többé nem lesz elérhető az alkalmazásban.

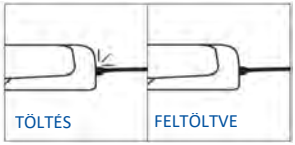
PRECI PROBE SZONDA

Használat előtt ellenőrizze a Preci Probe szonda töltését:

1. Helyezze a Preci Probe szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet.
2. Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel.
3. A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Ha a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol.

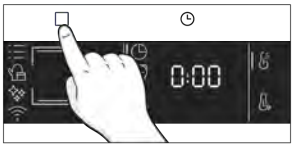


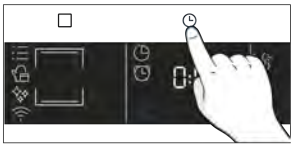




A Preci Probe regisztrálása és használata:

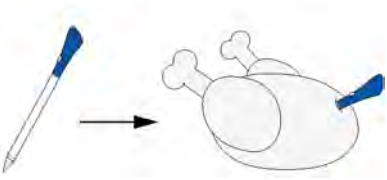
1. Helyezze a szondát az ételbe.
2. Koppintson a ☐ gombra a kívánt funkció kiválasztásához, majd koppintson annyiszor az ◷ gombra, ahányszor a Szonda ikon kiválasztásához szükséges.
3. Kis idő elteltével a sütő felismeri a szonda kódját. Érintse meg az ⏯ gombot, és használja a nyilakat a célhőmérséklet beállításához.
4. Koppintson a ⏯ gombra a megerősítéshez. Ettől a pillanattól kezdve a sütő a szonda adatait használja az étel belső hőmérsékletének nyomon követésére.
5. A kívánt belső hőmérséklet elérésekor megszólal a riasztó, és a sütő kikapcsol. Óvatosan vegye ki a szondát az ételből.





Főzési tippek

A szonda egyetlen mérési ponttal van felszerelve. Helyezze be teljesen az ételbe úgy, hogy a fémhegy az étel közepén helyezkedjen el. Helyezze ezt a pontot a lehető legközelebb az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez, hogy pontosan figyelemmel kísérje a sütési folyamatot.



A szonda kézi funkciókkal (Statikus, Statikus + ventilátor, Grill, Super grill, Gratin 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

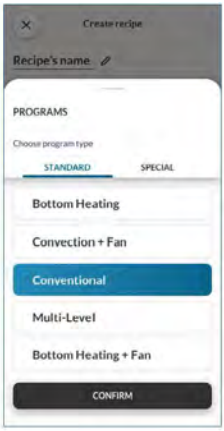
A többlépcsős funkció lehetővé teszi az előzőleg beállított sütési paraméterek (hőmérséklet és idő) megőrzését a funkció sütés közben történő változtatása mellett.

Többlépcsős receptek hozhatók létre a hOn App alkalmazásban a U-Create funkcióval, és ezek menthetők a sütőbe.

A felhasználó elmentheti a többlépcsős receptet Jolly funkcióként, hogy a sütő tárolja azt, vagy elmentheti a hOn alkalmazásra, és így távolról indítható az alkalmazásból.

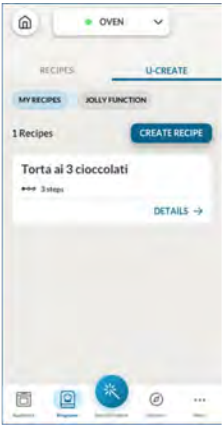
1. lépés Az alkalmazás U-Create részében nyomja meg a „Recept létrehozása” gombot.

2. lépés Szerkessze a recept nevét, és válassza ki a paramétereket a recept első lépcsőjéhez.



3. lépés Az első lépcső testreszabása után nyomja meg a „Lépés hozzáadása" gombot, hogy egy másik sütési funkciót adjon a recepthez, és testre szabja a paramétereit.

4. lépés Mentse el a receptet az alkalmazásban, hogy távolról indíthassa el a hOn alkalmazásból, vagy mentse el „Jolly funkcióként", hogy megtalálja közvetlenül a sütőben.



5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

- **7 szint**

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények / muffinok	1	Statikus többszintű	175 °C 160 °C		Süteményes tepsi	L3	20-30 30-40
		2	Többszintű	150 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L3+L6	30-40
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészták (26 cm Ø)	1	Statikus	170 °C		Fémrács + Tortaforma	L2	30-40
			Többszintű	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L3	40-50
		2	Többszintű	150 °C		Fémrácsok + Tortaforma	L3+L6	50-60
	Kekszek/ vajas kekszek	1	Statikus többszintű	150 °C 150 °C		Süteményes tepsi	L3	25-30 30-40
		2	Többszintű	140 °C	Y	Süteményes tepsik	L3+L6	35-45
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	35-40
	Choquette	1	Többszintű	190 °C	I	Süteményes tepsi	L3	25-35
		2	Többszintű	170 °C		Süteményes tepsi	L3+L6	25-35
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90 °C	I	Süteményes tepsi	L3	90-160
	Macaron	1	Statikus	150 °C	I	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Statikus	185 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L3	65-75
	Fordított almatorta	1	Statikus	170 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Statikus	200 °C	I	Sütőtálca + Sütőformák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Statikus	150 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Statikus	180 °C		Süteményes tepsi	L3	20-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Süteményes tepsik	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, mélyhűtött	1	Statikus	210 °C	I	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L7	4-6
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L2/L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	35-50

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm ∅)	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Quiche forma	L3	45-60
		2	Többszintű	180 °C		Fémrács + Quiche forma	L2+L5	50-70
	Sajtszuflé	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, mélyhűtött	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Cannelloni, fagyasztott	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
	Sült tészta	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus pizza	250 °C 300 °C	I N	Süteményes tepsi	L2/L3	15-20 18-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Statikus pizza	250 °C 300 °C	I N	Süteményes tepsi	L2/L3	8-10 15-20
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
	Mélyhűtött pizza (vékony tésztás)	1	Statikus pizza	220 °C 200 °C	I N	Fémrács	L3	10-15
		2	Többszintű	200 °C	I	Fémrács	L2+L5	15-25
		3	Többszintű	180 °C		Fémrács	L2+L4+L6	25-35
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Csőben sültek	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	40-60
	Csirkecomb	1	Légkeveréses sütés	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	30-50
	Sült kacsa	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Kakas	1	Csőben sültek	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	20-40
	Pörkölt pulyka	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Oldalas (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
Hús és baromfi	Kolbász	1	Supergrill	04	I	Fémrács	L5	40-50
	Marhasült (500 g)	1	Csőben sültek	220 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	I	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Csőben sültek	200 °C	I	Mélyebb tálca	L4	45-60

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	04	N	Fémrács	L5	15-30
	Mélyhűtött halrudak	1	Légkeveréses sütés	200 °C	N	Air Fry tálca**	L4	20-25
	Sült hal	1	ECO	200 °C	N	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L3	40-60
Zöldségek	Zöldséggratin	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-90
	Mélyhűtött hasábburgonya (300-500 g)	1	Légkeveréses sütés	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	18-25
	Csőben sült burgonya	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	15-25
	Sült krumpli	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L4	30-50

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
*ha előmelegítés szükséges
** A sütő modelljétől függően.

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 szint**

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények /muffinok	1	Statikus többszintű	175 °C 160 °C		Süteményes tepsi	L3	20-30 30-40
		2	Többszintű	150 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészták (26 cm Ø)	1	Statikus	170 °C		Fémrács + Tortaforma	L2	30-40
			Többszintű	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L3	40-50
		2	Többszintű	150 °C		Fémrácsok + Tortaforma	L2+L5	50-60
	Kekszek/vajas kekszek	1	Statikus többszintű	150 °C 150 °C		Süteményes tepsi	L3	25-30 30-40
		2	Többszintű	140 °C	Y	Süteményes tepsik	L2+L5	35-45
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	35-40
	Choquette	1	Többszintű	190 °C	I	Süteményes tepsi	L3	25-35
		2	Többszintű	170 °C		Süteményes tepsi	L3+L6	25-35
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90 °C	I	Süteményes tepsi	L3	90-160
	Macaron	1	Statikus	150 °C	I	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Statikus	185 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L3	65-75
	Fordított almatorta	1	Statikus	170 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Statikus	200 °C	I	Sütőtálca + Sütőformák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Statikus	150 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Statikus	180 °C		Süteményes tepsi	L3	20-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Süteményes tepsik	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, mélyhűtött	1	Statikus	210 °C	I	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L6	4-6
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L2/L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	35-50
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm ∅)	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Quiche forma	L3	45-60
		2	Többszintű	180 °C		Fémrács + Quiche forma	L2+L5	50-70

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
	Sajtszuflé	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, mélyhűtött	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Cannelloni, fagyasztott	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
	Sült tészta	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus pizza	250 °C 300 °C	I N	Süteményes tepsi	L2/L3	15-20 18-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Statikus pizza	250 °C 300 °C	I N	Süteményes tepsi	L2/L3	8-10 15-20
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
	Mélyhűtött pizza (vékony tésztás)	1	Statikus pizza	220 °C 200 °C	I N	Fémrács	L3	10-15
		2	Többszintű	200 °C	I	Fémrács	L2+L5	15-25
		3	Többszintű	180 °C		Fémrács	L2+L4+L6	25-35
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Csőben sültek	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	40-60
	Csirkecomb	1	Légkeveréses sütés	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	30-50
	Sült kacsa	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Kakas	1	Csőben sültek	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	20-40
	Pörkölt pulyka	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Oldalas (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
Hús és baromfi	Kolbász	1	Supergrill	04	I	Fémrács	L5	40-50
	Marhasült (500 g)	1	Csőben sültek	220 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	I	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Csőben sültek	200 °C	I	Mélyebb tálca	L4	45-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	04	N	Fémrács	L4	15-30
	Mélyhűtött halrudak	1	Légkeveréses sütés	200 °C	N	Air Fry tálca**	L4	20-25
	Sült hal	1	ECO	200 °C	N	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L3	40-60
Zöldségek	Zöldséggratin	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-90

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előme-legítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
	Mélyhűtött hasábburgonya (300-500 g)	1	Légkeveréses sütés	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	18-25
	Csőben sült burgonya	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	15-25
	Sült krumpli	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L4	30-50

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
*ha előmelegítés szükséges
** A sütő modelljétől függően.

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.

5.2. EVERYDAY COOKING TÁBLÁZAT

Az Ételkategória menü lehetővé teszi a különböző receptek elkészítését a sütő előmelegítése nélkül, az egyes kategóriák igényeihez szabott speciális sütési programoknak köszönhetően.

A sütési program kiválasztása után megjelennek az alapértelmezett idő és hőmérséklet értékei; a sütési idő és hőmérséklet a megfelelő ikonok megnyomásával módosítható. Mindkét paraméter korlátozott tartományon belül állítható be, az alábbi táblázat szerint.

Az Everyday Cooking funkciókban való navigálás közben a gőzzel készíthető ételkategória menüje kiválasztható, ha nyomva tartja a Hőmérséklet ikont a Gőz ikon megjelenéséig. Erősítse meg választását az Indítás gomb megnyomásával.

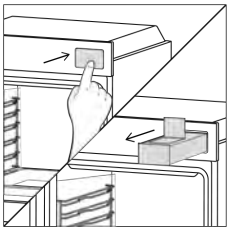
Szimbólum	Leírás	Előmelegítés	Polcpozíció	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Időtartomány (perc)	Hússzonda hőmérséklete (ha van)	Leírás
	Fehér hús	NEM	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Szárnyasokhoz és fehér hús szeletekhez
	Vörös hús	NEM	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Marhahúshoz és vörös hús szeletekhez
	Hal	NEM	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek	NEM	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Sült zöldségekhez és burgonyához
	Fehér hús (gőz)	NEM	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Szárnyasokhoz és fehér hús szeletekhez
	Vörös hús (gőz)	NEM	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Marhahúshoz és vörös hús szeletekhez
	Hal (gőz)	NEM	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek (gőz)	NEM	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Sült zöldségekhez és burgonyához

MEGJEGYZÉS: ha a sütő kikapcsolása után szükség van a sütés folytatására, javasoljuk, hogy kerülje az Everyday Cooking sütési programok használatát, és inkább a szabványos funkciókat válassza.

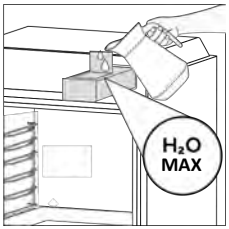
A gőztartály használata párolási programokhoz

A gőz segítségével való sütési program kiválasztása után, ha a gőztartály üres, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely a vízzel való feltöltés szükségességéről tájékoztat. A következőképpen járjon el:

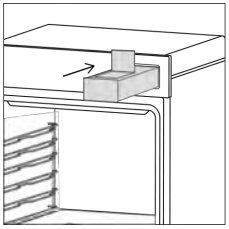
1. Enyhén nyomja meg a gőztartályt a nyitáshoz.

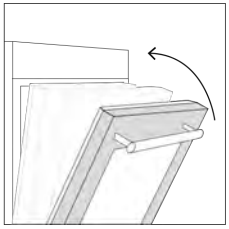


2. Töltsön ivóvizet a gőztartályba egy kancsón keresztül vagy közvetlenül a csapból. Ne lépje túl a tartályban jelzett maximális vízszintet.

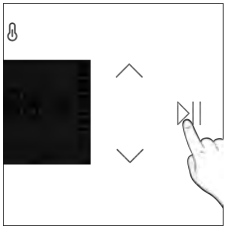


3. Nyomja meg a gőztartályt a záráshoz, majd csukja be a sütő ajtaját.





4. Nyomja meg az Indítás gombot a megerősítéshez, és indítsa el a sütést.



Ha a hozzáadott víz mennyisége nem elegendő a sütési program végrehajtásához, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely a tartály feltöltésének szükségességéről tájékoztat.

Recept	Adag mérete	Főzési program	T °C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Marhasült	500-800 g	Vörös hús (gőz)	180 °C	Fémrács	L3	30-40
Marhahúsfilé	200 g	Vörös hús (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	20-25
Fasírt	1000-1500 g	Vörös hús (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	40-50
Wellington bélszín	500 g	Vörös hús (gőz)	210 °C	Fémrács	L3	50-80
Sertéssült	800-1000 g	Fehér hús (gőz)	180 °C	Fémrács	L3	40-70
Oldalas	1000-1200 g	Fehér hús (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	80-100
Bárányborda	800-1000 g	Fehér hús (gőz)	190 °C	Fémrács	L3	60-80
Báránycomb	1500-2000 g	Fehér hús (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	80-100
Lazacfilé	200-600 g	Hal (gőz)	170 °C	Süteményes tepsi	L3	20-35
Tonhal steakek	600 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	180 °C	Fémrács	L3	15-20
Kardhal steak	700 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	180 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Tőkehalfilé	600 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Nagyszemű durbincs, egész	1	Hal (gőz)	170 °C	Süteményes tepsi	L3	35-45
Nagyszemű durbincs, filé	600 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Tengeri sügér filé	600 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Halnyárs	8 db	Hal (gőz)	150 °C	Fémrács	L3	20-30
Töltött tintahal	4 darab	Hal (gőz)	180 °C	Süteményes tepsi	L3	25-40
Édeskömény	1 tálca	Zöldségek (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	30-40
Vegyes zöldségek	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190 °C	Fémrács	L3	40-45
Karfiol	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150 °C	Fémrács	L3	40-50
Sütőtök, kocka alakú	1 tálca	Zöldségek (gőz)	160 °C	Fémrács	L3	30-40
Töltött paprika	1 tálca	Zöldségek (gőz)	180 °C	Fémrács	L3	70-80
Töltött cukkini	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190 °C	Fémrács	L3	35-45
Sárgarépa rudak	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	35-40
Brokkoli	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	30-40
Ratatouille	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190 °C	Fémrács	L3	40-45
Zöldséges lepény	6 ramekin	Zöldségek (gőz)	180 °C	Sütőtálca + Sütőformák	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

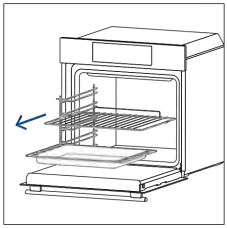
Pirolitikus tisztítás (* a sütő modelljétől függően)
Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.

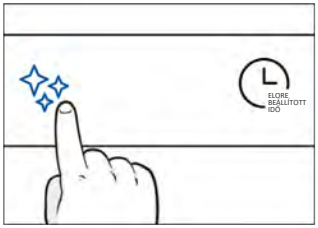
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet.
A tisztítási ciklus végén az ételmaradékok fehér bevonatot hagynak a zománc felületeken.
Ezeknek a részecskéknek az eltávolításához törölje le forró szappanos vízzel átitatott ruhával, és használjon kefét vagy acélgyapotot. A megfelelő tisztítószerek a forró szappanos víz vagy a sütőtisztító.

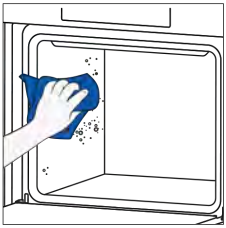
Hogyan működik:

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.





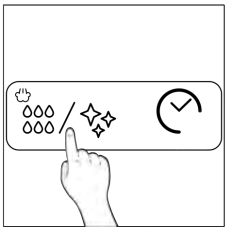
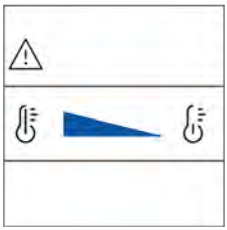
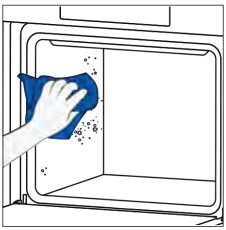


H_2O gőz

A H_2O gőz tisztítási funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

1. Töltse fel a gőztartályt vízzel, amíg el nem éri a tartályon jelzett maximális szintet.
2. Válassza ki a H_2O gőz tisztítási programot. 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. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.

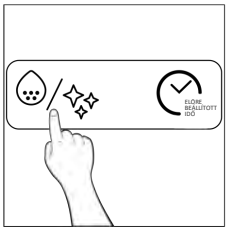
GŐZRENDSZER TISZTÍTÁSA

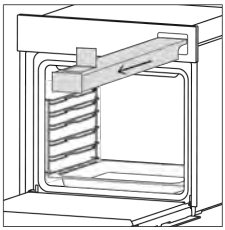
Vízkőmentesítés

Ez a funkció 25 ciklus után javasolt, és 40 ciklus után kötelezően elvégzendő. A sütő kijelzőjén a 25. naptól kezdődően minden gőzciklus végén megjelenik a ⚠, ha a felhasználó még nem végezte el a vízkőmentesítést. 40 gőzciklus után egyik gőzsütési program sem indul el, mielőtt a felhasználó végrehajtaná a vízkőmentesítési programot. A vízkőmentesítés három lépésből áll:

1. lépés (A maradék víz eltávolítása a párolóból):

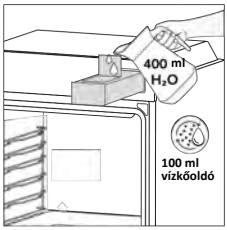
i. Válassza ki a vízkőmentesítési módot, majd nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Amikor a csengő sípol a második lépéssel való folytatáshoz, távolítsa el a víztartályt.

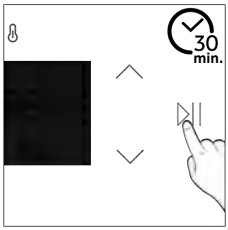


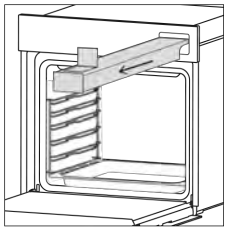


2. lépés (Vízkőmentesítés):

i. Töltsön 400 ml csapvizet és 100 ml vízkőoldót a gőztartályba. Ezután nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Ez a lépés 30 percet vesz igénybe, majd a harmadik lépéshez ismét el kell távolítani a gőztartályt.

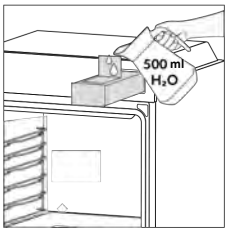


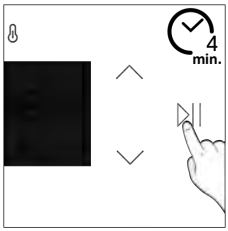




3. lépés (Öblítés):

i. Töltsön 500 ml csapvizet a gőztartályba. Ezután nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Ez a lépés 4 percet vesz igénybe, a folyamat végén hangjelzés hallható





Leeresztés

Minden gőzzel történő sütési ciklus után a gőzölőben maradt víz automatikusan visszafolyik a gőztartályba.

E folyamat során a kijelzőn a ikon látható.

Ha a gőztartály már megtelt, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely értesíti a tartály ürítésének a szükségességéről a leeresztési folyamat megkezdése előtt.

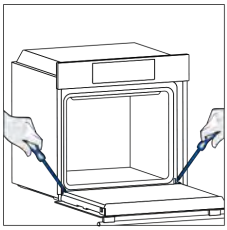
Katalitikus tisztítás (elérhetőség a modelltől függően)

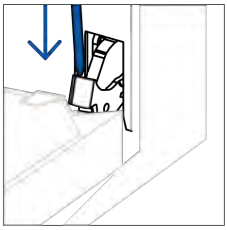
A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.
A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált 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.

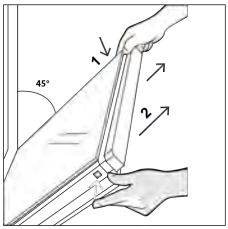
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

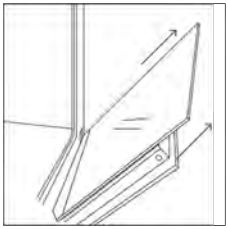




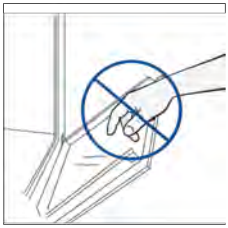
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



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).

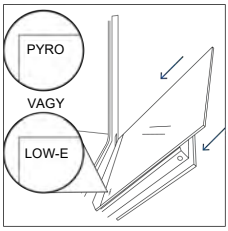


4. **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.

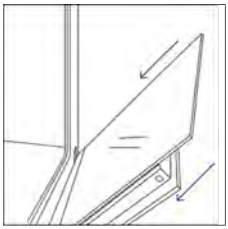


5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.

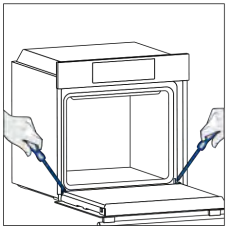
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.

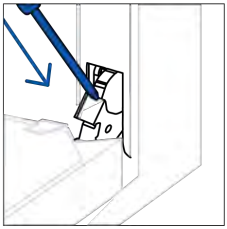


7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





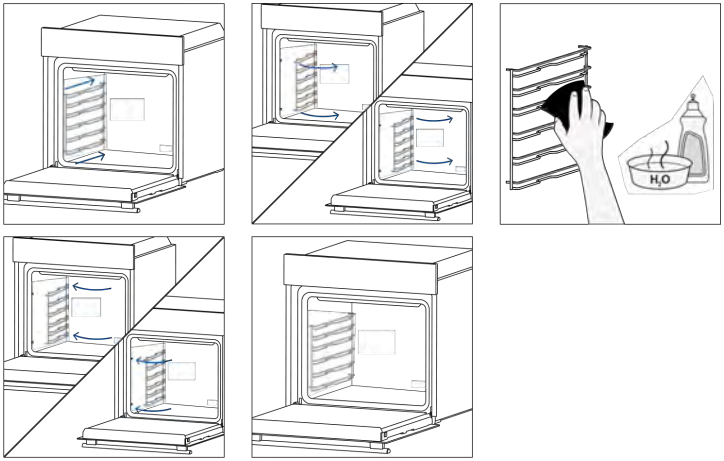
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

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:

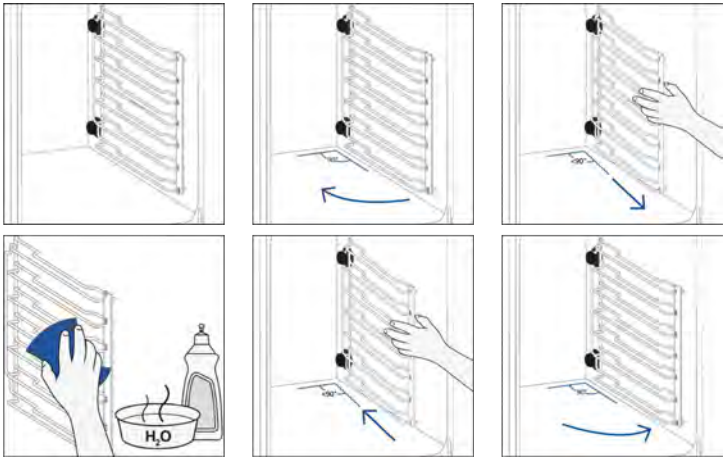
– **6 szintes modell**

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.



– **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.



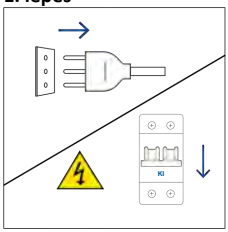
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

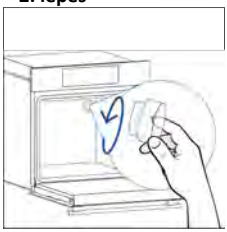
A felül lévő izzó cseréje:

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.

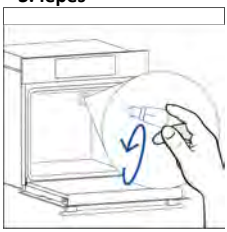
1. lépés



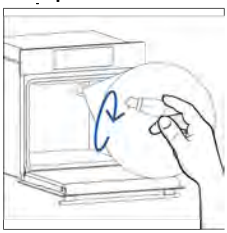
2. lépés



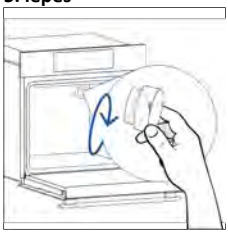
3. lépés



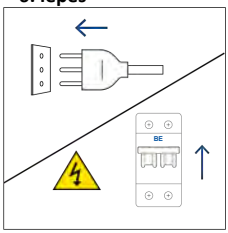
4. lépés



5. lépés



6. lépés

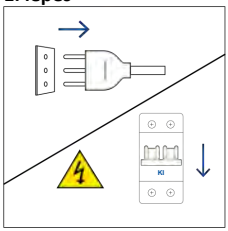


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

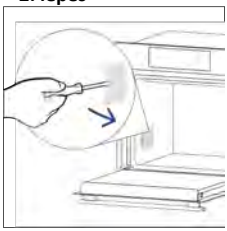
Az oldalsó izzó cseréje:

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.

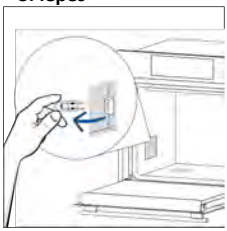
1. lépés



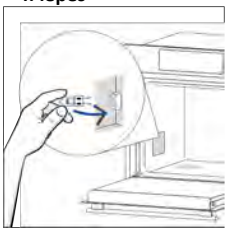
2. lépés



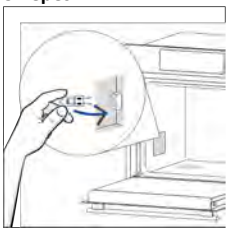
3. lépés



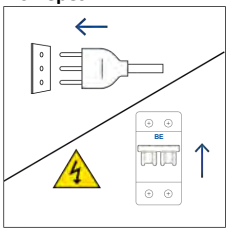
4. lépés



5. lépés



6. lépés

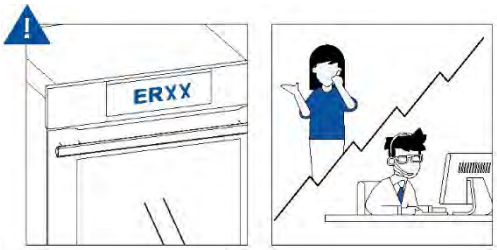


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

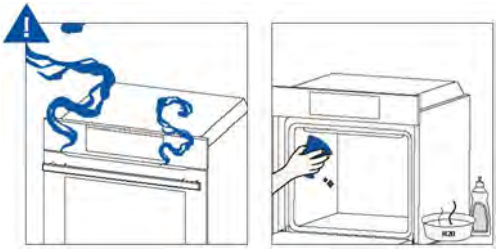
7. HIBAELHÁRÍTÁS

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:

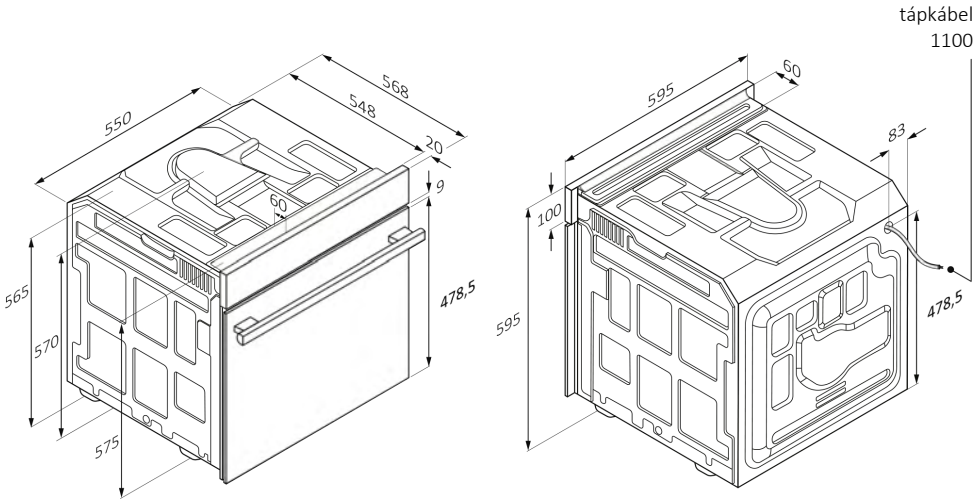
– az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
– az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

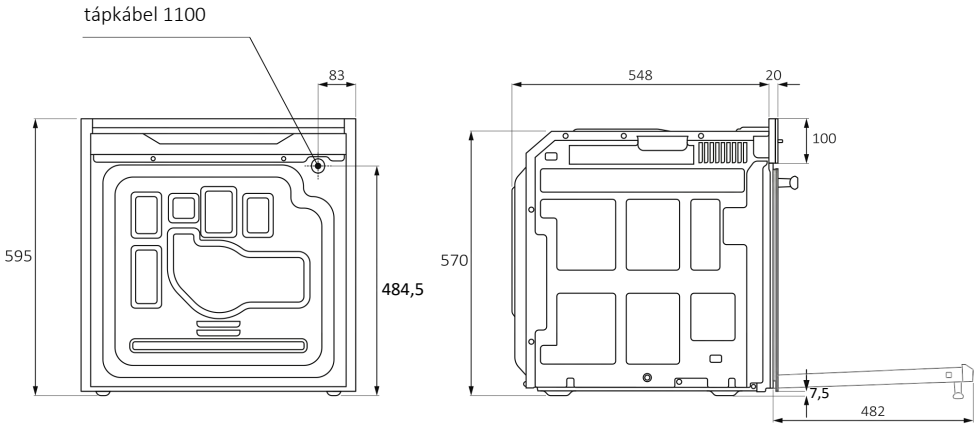
Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik 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

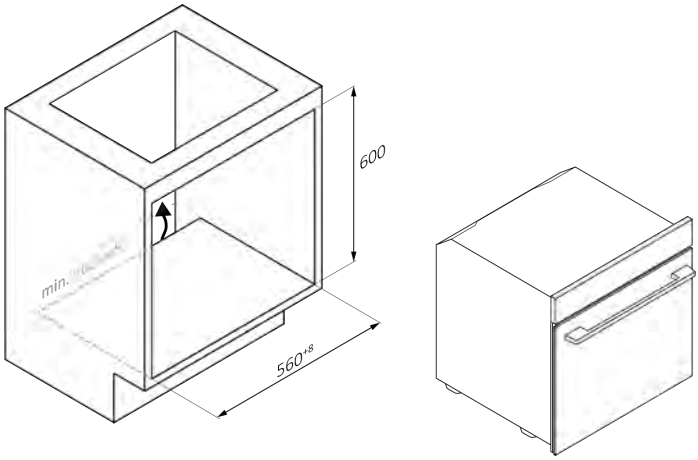


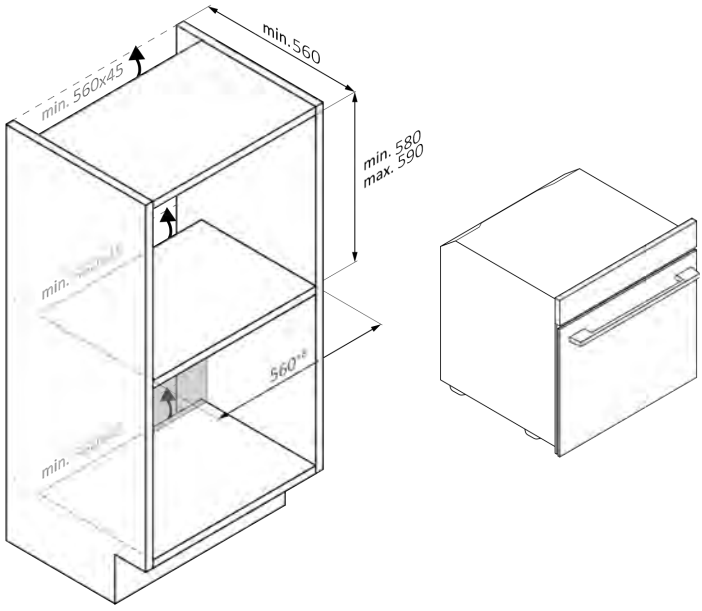


Hátulnézet

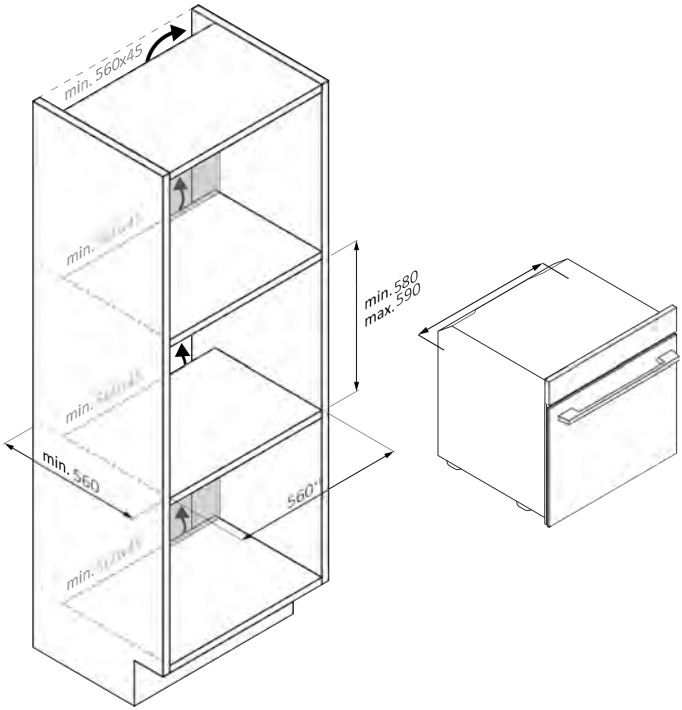
Oldalnézet

mm

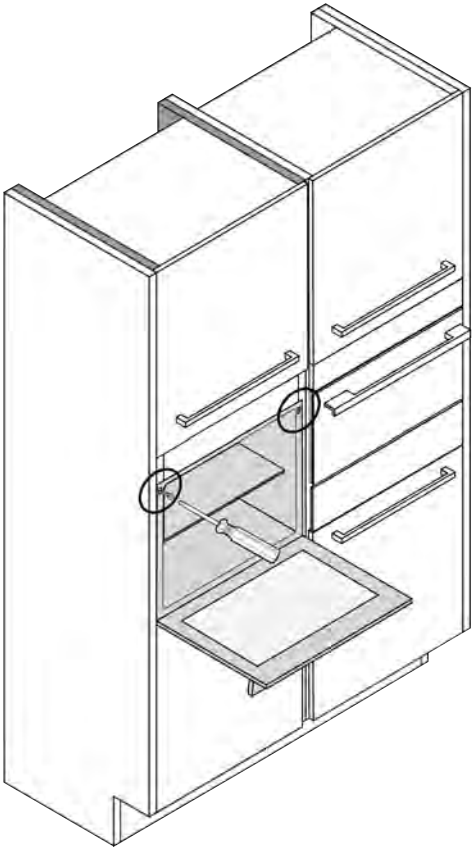


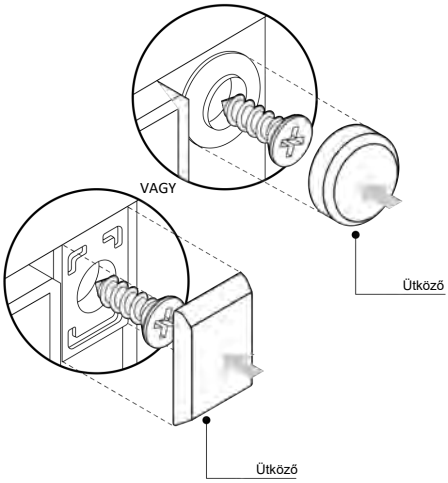


mm



mm





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. NAMESTITEV

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- ⚠ **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.
- 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 vgrajena ergonomsko v omarico 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 potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.
- Med nameščanjem je treba pečico odklopiti iz električnega omrežja, da se prepreči pregrevanje.
- 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 embalaže 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 mora 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 pod 2000 m.
- Pred prvo uporabo odstranite zaščitne filme in oglasne nalepke s sprednje površine pečice.

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIKE

- 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 samo 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 aparata iz vira napajanja 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

- Posoda za kapljanje zbira ostanke, ki kapljajo med pripravo hrane.
- Ko postavite pladenj Airfry ali rešetko na stranska stojala, se prepričajte, da je krajši stranski del (med omejitvijo in skrajnim delom) usmerjen proti notranjosti pečice. Če ima mreža 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, počakajte 10-15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. Kondenzacija v vsakem primeru izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.

- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici več 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.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s pekači in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne 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 nad pečico nameščena kuhalna plošča, med pirolizo nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, zato da se ne pregreje.

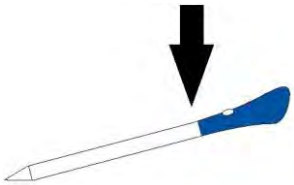
OPOZORILA (*ZA STEAM PLUS)

- Pri polnjenju rezervoarja za paro nivo vode ne sme presegati najvišjega nivoja, označenega na rezervoarju.
- Za polnjenje rezervoarja uporabite samo pitno vodo.
- Pred zagonom funkcije pirolitičnega čiščenja je treba rezervoar za paro odstraniti. Med delovanjem funkcije pirolitičnega čiščenja ne vstavite rezervoarja za paro.

OPOZORILA ZA BREZŽIČNO TEMPERATURNO SONDO

- Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo v pečicah. Uporabljati ga je treba izključno po teh navodilih za uporabo.
- TAKOJ PO KUHANJU SE sonde Preci Probe NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem sonde Preci Probe iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečice.
- Za pravilno uporabo temperaturne sonde je bistveno, da med kuhanjem v celoti vstavite kovinsko palico sonde v hrano, dokler ne doseže črnega keramičnega dela na konici sonde.

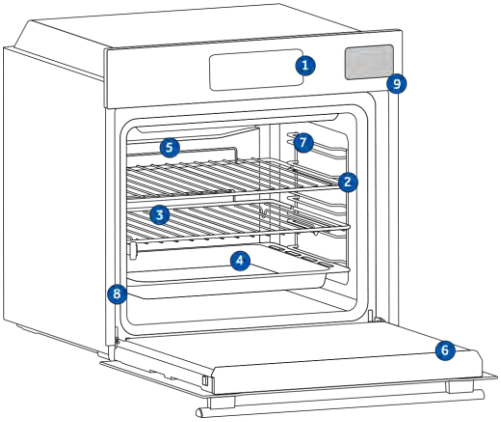
Vstavite sondo Preci Probe
v hrano do tukaj



- Kovinskega dela sonde Preci Probe ne izpostavljajte neposredno toploti, ki jo proizvaja pečica.
- Sondo Preci Probe uporabljajte izključno v vgradni pečici.
- Sonde Preci Probe ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Sondo Preci Probe lahko očistite in operete, vendar je ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe sonde Preci Probe, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
- Sondo Preci Probe pred uporabo očistite.
- Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. Keramični del lahko doseže 350 °C.
- Če temperatura sonde Preci Probe preseže 100 °C, se kuhanje ustavi, sondo Preci Probe pa je treba z rokavicami čim prej odstraniti iz pečice, da se sonda ne poškoduje.

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. PREGLED IZDELKA

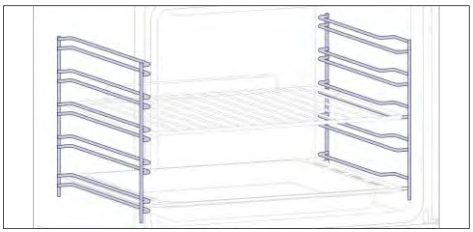


1. **Nadzorna plošča**
2. **Številke položajev polic**
3. **Rešetke**
4. **Pladnji**
5. **Pokrov ventilatorja**
6. **Vrata pečice**
7. **Stranske rešetke** (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)
8. **Serijska številka in koda QR**
9. **Vstavljanje rezervoarja za paro**

Sem vpišite serijsko številko za poznejšo uporabo.

2.2. DODATKI

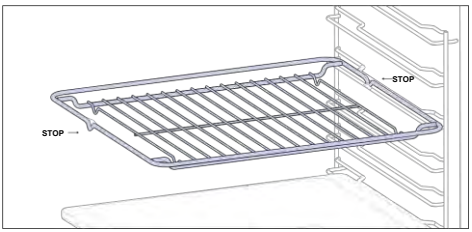
Stranske rešetke (samo, če so prisotne*)



Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

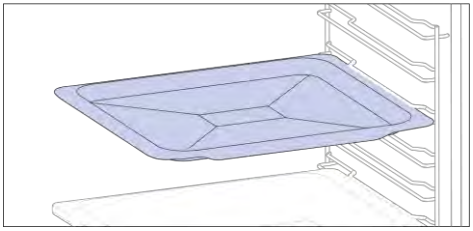
OPOMBA: 6 ali 7 nivojev, odvisno od modela.

Kovinska rešetka



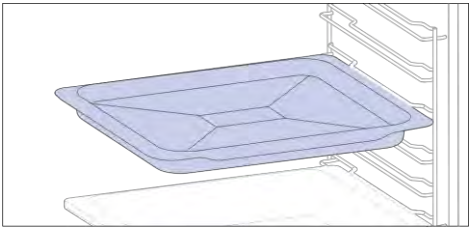
Kovinska rešetka v pečici je odstranljiva, nastavljiva polica, ki podpira posodo, zagotavlja enakomerno kuhanje in olajša čiščenje. Uporablja se lahko za postavljanje krožnikov in posod na različne višine za različne potrebe kuhanja.

Pekač (samo, če je prisoten*)



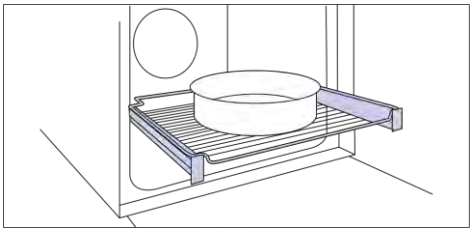
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

Globok pekač



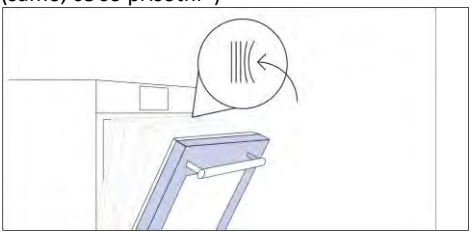
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

Teleskopska vodila (samo, če so prisotna*)



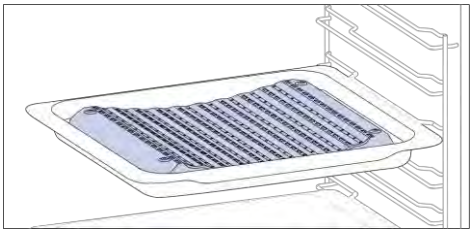
Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne nivoje.

Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje (samo, če so prisotni*)



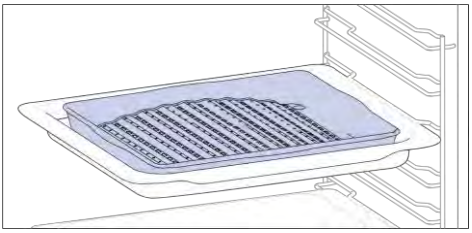
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

Dvojni pladenj – način PARE (samo, če je prisoten*)



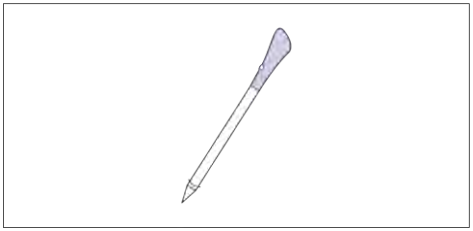
Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

Dvojni pladenj – način peke na žaru (samo, če je prisoten*)



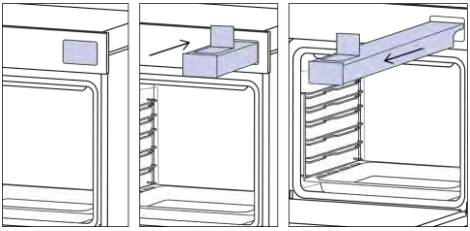
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

Sonda Preci probe (samo, če je prisotna*)



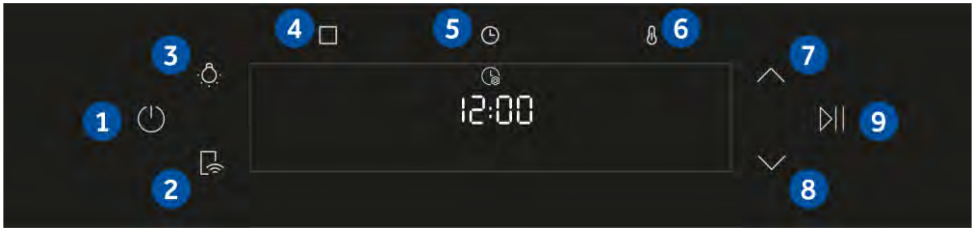
Sonda je senzor temperature, ki se vstavi v hrano in je povezan s pečico prek Bluetooth. Omogoča nadzor notranje temperature hrane med kuhanjem. Uporablja se predvsem za ribe in meso.

Rezervoar za paro



Rezervoar za paro je predal, ki ga lahko napolnite z vodo, potrebno za izvajanje programov kuhanja in čiščenja s pomočjo pare.

2.3. NADZORNA PLOŠČA



Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model.

1. Vklop/Izklop
2. Daljinsko upravljanje
3. Luč
4. Funkcije
5. Čas
6. Temperatura

7/8. Navigacijski gumbi

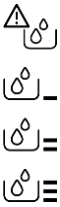
9. Začetek/Premor

GLAVNE FUNKCIJE

Nadzorna plošča ima naslednje glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Vklop/Izklop	Pritisnite za vklop/izklop pečice.
	VKLOP/IZKLOP daljinskega upravljanja	Pritisnite gumb, da aktivirate daljinsko upravljanje po seznanitvi pečice z aplikacijo hOn (prek aplikacije).
	Luč	Pritisnite, da vklopite/izklopite luč v pečici
	Funkcije	Pritisnite enkrat za dostop do ročnih funkcij, dvakrat za Everyday Cooking, trikrat za meni Čiščenje in štirikrat za meni WIFI.
	Čas	Pritisnite enkrat za trajanje kuhanja, dvakrat za odštevalnik minut (na voljo v stanju pripravljenosti), trikrat za zamik vklopa. V stanju pripravljenosti je na voljo kuhinjski odštevalnik in s pritiskom za 3 sekunde, dnevni čas.
	Temperatura	Pritisnite enkrat, da preverite temperaturo v notranjosti, dvakrat, da aktivirate možnost hitrega predgretja (na voljo samo med fazo predgretja pečice).
	Navigacijski gumbi	Pritisnite gumbe za krmarjenje, da se pomaknete med funkcijami in prilagodite parametre.
	Začetek/Premor	Pritisnite za začetek/začasno zaustavitev kuhanja ali za potrditev funkcij.

POVRATNE INFORMACIJE NA PRIKAZOVALNIKU (vidne samo, ko so aktivne)

Simbol	Povratne informacije	Opis
	Ni rezervoarja	Ikona se prikaže, ko ni rezervoarja za paro.
	Napolnite rezervoar	Ikona se prikaže, ko je treba v rezervoar za paro dodati vodo.
	Odvajanje vode v teku	Ikona se prikaže med postopkom odvajanja vode.
	Rezervoar je prazen	Ikona se prikaže, ko v posodi za paro ni vode.
	Izpraznite rezervoar	Ikona se prikaže, da uporabnika pozove, naj izprazni rezervoar za paro.
	**Povratne informacije o ravni vode**	Stolpci ob ikoni predstavljajo količino vode, ki je na voljo v rezervoarju za paro.

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

Parametri brezžične povezave za model sonde Preci Probe et180

Tehnologija	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2400÷2480
Največja moč [mW]	2,5 – (4 dBm)

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

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Wifi modul se vklopi takoj, ko uporabnik pritisne gumb za vklop.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Modul Wi-Fi se izklopi takoj, ko uporabnik pritisne gumb za izklop. Wi-Fi lahko izklopite tudi, ko je pečica vklopljena, in sicer z izbiro možnosti »izklop« v meniju z nastavitvami Wi-Fi.

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg v ZK. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

KAKO UPORABLJATI APLIKACIJO

Aparat lahko povežete z domačim brezžičnim omrežjem in ga upravljate na daljavo z uporabo aplikacije. Povežite aparat, da bo redno prejemal najnovejšo programsko opremo in funkcije.

OPOMBA

- Ob vklopu pečice ikone Wi-Fi utripajo 30 minut. V tem obdobju je mogoče izdelek vpisati.
- 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.

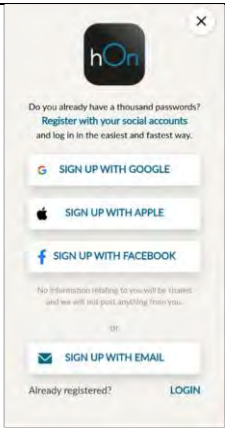
Prenesite v svoj pametni telefon.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVEGA UPORABNIKA

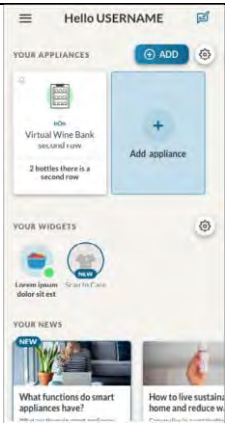
- Kliknite »Registracija«.
- Registrirate se lahko z računi družbenih omrežij ali pa s svojim osebnim e-poštnim naslovom.



VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

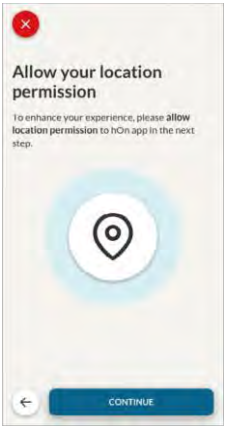
1. korak

- Izberite »Dodaj napravo«.



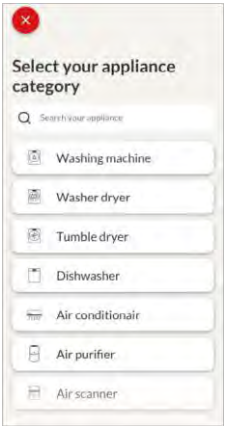
2. korak

- Dajte dovoljenje za lokacijo.



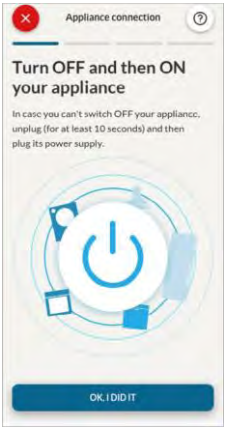
3. korak

- Izberite pečico v kategorijah aparatov.



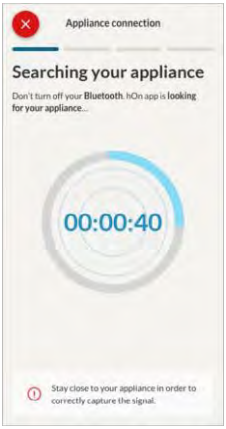
4. korak

- Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



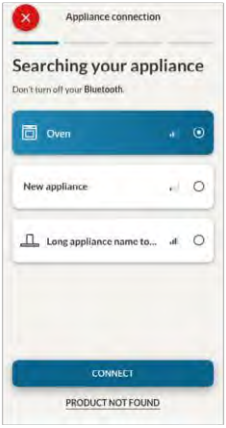
5. korak

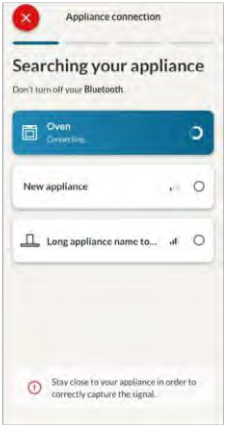
- Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.



6.1-6.2 korak

- Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.





7. korak

- Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.

KAKO SPREMENITI NASTAVITVE WIFI

Ko je aparat povezan, lahko uporabnik spremeni nastavitve Wi-Fi med:

- **WI-FI VKLOPLJEN: Stanje pečice je mogoče nadzorovati prek aplikacije.**
- **WI-FI hOn: Pečico lahko uporabljate izključno prek aplikacije.**
- **WI-FI IZKLOPLJEN: Pečica ni povezana, vendar je še vedno vpisana s shranjenimi omrežnimi poverilnicami.**
- **PONASTAVITEV WI-FI: Povezava je ponastavljena in možen je nov vpis.**

1. Tapnite ☐ in vstopite v meni Wi-Fi. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
2. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
3. Uporabite puščice, dokler se ne prikaže »Off« ali nastavitev ponastavitve »rSt«.

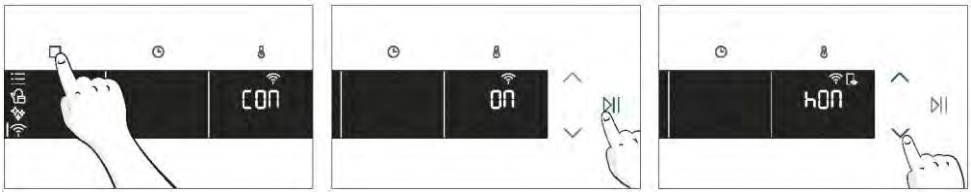
DALJINSKO UPRAVLJANJE

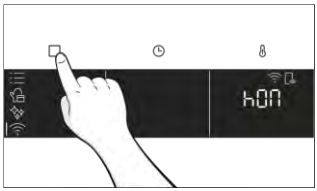
Daljinsko upravljanje ponuja številne prednosti za uporabnike, saj poveča priročnost, učinkovitost in splošno izkušnjo kuhanja z upravljanjem izdelka neposredno prek aparata in aplikacije hOn. Ta funkcija omogoča, da prek svoje naprave uživate v različnih funkcijah, kot so: takojšen ali načrtovan začetek receptov ali programov kuhanja, ki so že na voljo v aplikaciji; sprotno spremljanje poteka vaših receptov; prilagajanje uporabljenih parametrov kuhanja; spremljanje postopka kuhanja s sondo; upravljanje shranjenih receptov z uporabo »funkcije Jolly« na izdelku (glejte ustrezno poglavje). Poleg tega lahko prejmete obvestila, ko so programi ali recepti zaključeni. Daljinsko upravljanje lahko aktivirate izključno ob vpisu izdelka.

OPOMBA: Na voljo je za vse funkcije kuhanja na izdelku, razen za programe Gratin, Grill in Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Tapnite ☐, da izberete način Wi-Fi.
2. Na zaslonu se prikaže »Poveži«. Tapnite ⏯ Utripati začne »Vklop«.
3. Tapnite ⌄, da izberete način »hOn«, nato pa tapnite ⏯, da aktivirate daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite ☐ za izhod iz načina »hOn«.
5. Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogoče nadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.



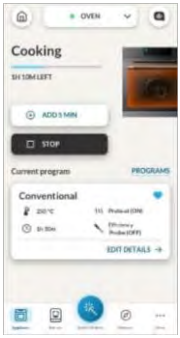


Daljinsko upravljanje lahko s pritiskom na ustrezen gumb aktivirate tudi med postopkom kuhanja.

Kako ustaviti daljinsko upravljanje:
Medtem ko je program kuhanja v teku, ga lahko ustavite neposredno iz samega izdelka s pritiskom na ustrezen gumb daljinskega upravljalnika, ki je priložen vašemu aparatu.

Program kuhanja lahko ustavite tudi na daljavo s klikom na gumb »STOP« v aplikaciji. Pečica bo samodejno ustavila kuhanje.

OPOMBA: Če uporabnik ustavi kuhanje v teku prek pečice, bo istočasno ustavljeno kuhanje prikazano v aplikaciji.



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.

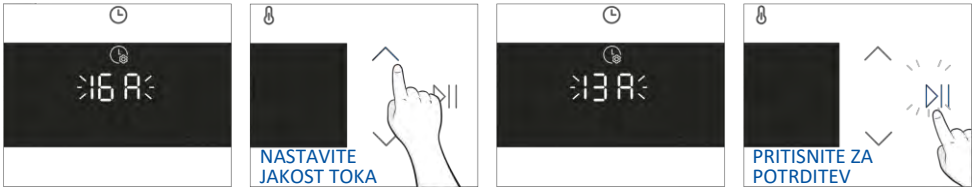
(*samo za pirolizne pečice)

3.2. PRVA UPORABA

Ob prvem vklopu aparata morate najprej nastaviti uro, izbrati med 13 amperov ali 16 amperov in nastaviti glasnost zvoka.

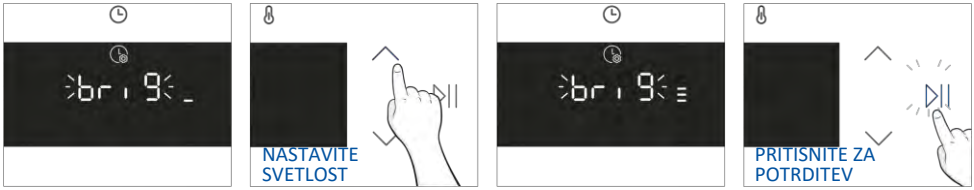
- **NASTAVITE URO:** Na zaslonu bo utripala prednastavljena ura »12:00«. Če jo želite spremeniti, pridržite ⏻ in s puščicami nastavite trenutno uro. Pritisnite 🕒 za potrditev ur. Za nastavitev minut sledite istemu postopku. Za potrditev pritisnite ⏯.

- **JAKOST TOKA:** Privzeto je pečica nastavljena na delo z višjo močjo, primerno za gospodinjstva z več kot 3 kW (16 A). Če ima vaš dom manjšo moč, lahko to nastavitev spremenite na ⏯ 13 A. Ta nastavitev vpliva na to, kako hitro se pečica segreje. Izbira višje možnosti (16 A) pomeni, da se segreje hitreje (ker se poveča absorpcija moči). Na zaslonu boste videli dve možnosti: 13 A in 16 A. S puščicami izberite želeno. Za potrditev pritisnite ⏯.

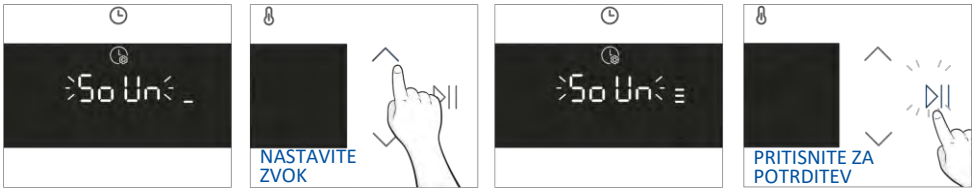


OPOMBA: Možnost nastavitve jakosti toka je na voljo samo med začetno namestitvijo. Če želite spremeniti nastavljeno jakost toka, glejte navodila po namestitvi.

- **SVETLOST:** Na zaslonu je prikazan simbol »brig«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo je mogoče urejati s puščicami. Za potrditev pritisnite ⏯.



- **ZVOK:** Na zaslonu se prikaže simbol »Zvok«. Številke predstavljajo raven intenzivnosti zvoka, ki jo je mogoče urejati s puščicami. Za potrditev pritisnite ⏯.

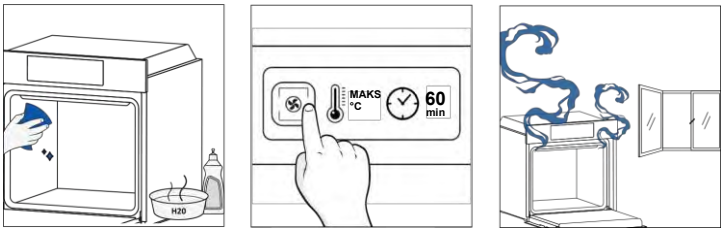


- **NAVODILA PO NAMESTITVI**

Nazaj na začetne nastavitve se lahko pomaknete s pritiskom na gumb Luč za 5 sekund

3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje. Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.

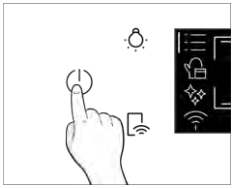


4. Delovanje izdelka

4.1. KAKO IZDELEK DELUJE

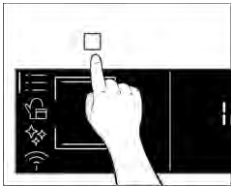
VKLOP/IZKLOP PEČICE

Za VKLOP/IZKLOP pečice pridržite ⏻



MENI FUNKCIJ

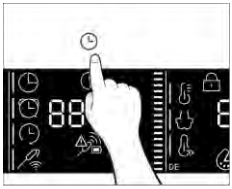
Do menija funkcij dostopate s tipko ☐.
Za krmarjenje v tapnite tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:



Simbol	Funkcija	Opis
	GLAVNE FUNKCIJE	Ta funkcija omogoča izbiro želenega programa kuhanja s puščicami. Tapnite ◷ in 🌡, da nastavite čas in temperaturo. Pritisnite ⏯ za zagon funkcije. Če želite začasno ustaviti program, kliknite znova.
	KATEGORIJE ŽIVIL	V tem meniju lahko s puščicami dostopate do 4 kategorij kuhanja hrane, ki so že vgrajene v vašo pečico. Na zaslonu se prikažeta privzeti čas in temperatura.
	Wi-Fi	V tem načinu lahko pečico povežete z omrežjem in jo vpišete v aplikacijo hOn.
	FUNKCIJE ČIŠČENJA	Ta funkcija omogoča izbiro čistilnega sistema, ki je na voljo v vaši pečici.

MENI ZA ČAS

Po izbiri programa kuhanja dostopite do menija Čas s pritiskom tipke ◷.
Za krmarjenje v tapnite ◷ tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:



OPOMBA: več parametrov ni mogoče nastaviti hkrati, zato v pomnilniku ostane le zadnja skupina, medtem ko se prejšnja izbriše.

Simbol	Funkcija	Opis
	a) TRAJANJE KUHANJA	Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept. Pritisnite ◷ za vstop v meni Čas. Tapnite ◷ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Trajanje kuhanja«. Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ⏯ za potrditev. Odštevanje se začne na koncu predgretja (če obstaja). Med fazo kuhanja lahko spremenite vrednost trajanja s pritiskom ◷ in uporabo puščic. Po preteku trajanja se na zaslonu prikaže »Konec« in kuhanje se ustavi.
	b) MINUTNI OPOMNIK	Omogoča uporabo pečice kot alarma. Pritisnite ◷ za vstop v meni Čas. Tapnite ◷ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Minutni opomnik«. Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ⏯ za potrditev. Med fazo kuhanja lahko spremenite vrednost trajanja s pritiskom ◷ in uporabo puščic. Nato pritisnite ⏯ za nadaljevanje kuhanja. Ko trajanje poteče, se kuhanje nadaljuje, dokler ga ročno ne prekinete. To funkcijo lahko s pritiskom gumba ◷ nastavite tudi, ko je pečica v stanju pripravljenosti. Ko je aktiviran minutni opomni, ta deluje neodvisno od funkcij pečenja v pečici.
	c) ZAKASNITEV VKLOPA	Omogoča izbiro časa začetka kuhanja. Pritisnite ◷ za vstop v meni Čas. Tapnite ◷ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Zakasnitev vklopa«. Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ⏯ za potrditev. OPOMBA: Zakasnitev vklopa je mogoče aktivirati šele po nastavitvi trajanja kuhanja, s funkcijami žara pa ni na voljo.

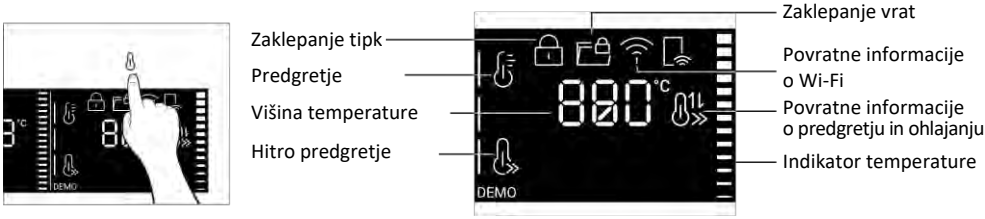
a. TRAJANJE KUHANJA

b. MINUTNI OPOMNIK

c. ZAKASNITEV VKLOPA

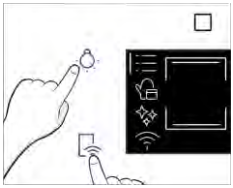
MENI ZA TEMPERATURO

Po izbiri programa kuhanja dostopite do menija Temperatura s pritiskom na tipko 🌡. Za krmarjenje v tapnite 🌡 tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:



Simbol	Funkcija	Opis
🌡	TEMPERATURA	Pritisnite 🌡 za nastavitev temperature in uporabite puščice za uravnavanje vrednosti.
🌡»	HITRO PREDGRETJE	Dvakrat pritisnite 🌡, da nastavite hitro temperaturo.

DODATNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Opis
💡 📶	OTROŠKA KLJUČAVNICA	 Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da otrokom preprečite neželeno uporabo. Če jo želite aktivirati, sočasno pritisnite gumba Luč in Daljinsko upravljanje za 3 sekunde. Na uporabniškem vmesniku se bo prikazala ikona ključavnice. V tem stanju je uporabniški vmesnik pečice zaklenjen in nastavitev ni mogoče spreminjati. Za izklop otroške zaščite ponovno pritisnite gumba Luč in Daljinsko upravljanje za 3 sekunde (ikona ključa 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 luč IZKLOPI, dokler pečica ne doseže želene temperature.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

OPOMBA: pri funkcijah, ki zahtevajo predgretje, se prepričajte, da so v tej fazi odstranjeni vsi dodatki. Sledite navodilom v spodnji tabeli glede predgretja.
»DA/HITRO PREDGRETJE« pomeni, da je predgretje potrebno in da je na voljo možnost hitrega predgretja; »NE« pomeni, da predgretje ni na voljo in da je treba živila dati v hladno pečico.

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	Na voljo je sonda PRECI PROBE	Predlogi
	*Konven-cionalno	200 °C 30–250 °C	L2/L3	DA/HITRO PRED-GRETJE	DA	IDEALNO ZA: pecivo, kruh, piškote, na enem nivoju.
	Konvekcija + ventilator	175 °C 50–250 °C	L2/L3	DA/HITRO PRED-GRETJE	DA	IDEALNO ZA: pečenke, enolončnice, zelenjavo ali pite z vlažnimi nadevi.
	Na več nivojih	160 °C 50–250 °C	L3 (en pladenj) L3+L6 (dva pladnja) L2+L4+L6 (trije pladnji)	DA/HITRO PRED-GRETJE	DA	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil.
	Spodnji grelnik	170 °C 50–230 °C	L1/L2	DA/HITRO PRED-GRETJE	DA	IDEALNO ZA: enolončnice in Gentle Cooking na enem nivoju.
	Spodnji grelnik+ ventilator	170 °C 50–230 °C	L2/L3	DA/HITRO PRED-GRETJE	DA	IDEALNO ZA: slane torte ali hrano s tekočimi prelivi na enem nivoju
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NE	DA	IDEALNO ZA: majhne količine klobas ali zrezkov. Uporabljajte pri zaprtih vratih.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 za tanjša živila, L5 za debelejša živila.	NE	DA	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	Na voljo je sonda PRECI PROBE	Predlogi
	**Gratin	200 °C 150–250 °C	L4/L5	DA/HITRO PRED-GRETJE	DA	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke) ali gratinirano hrano. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite.
	Na več nivojih +	200 °C 150–250 °C	L1+L2+L3+L6	DA/HITRO PRED-GRETJE	DA	IDEALNO ZA: kuhanje vseh jedi skupaj brez mešanja vonjav. Hrane ni treba vzeti iz pečice hkrati.
	Pica	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NE	NE	IDEALNO ZA: vse vrste pic brez predgretja pečice. Uporabite nižje temperature za zamrznjene izdelke in 300 °C za domače recepte.
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, rib ali zelenjave. Ta funkcija omogoča varčevanje z energijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka. Luč v pečici ne sveti.
	Airfry	200 °C 150–250 °C	L4	NE	NE	IDEALNO ZA: pripravo zamrznjene hrane ali panirane kuhane hrane, ki se jo običajno cvre. Zahvaljujoč namenskemu pladnju** lahko vroč zrak enakomerno kroži
	Kruh (para)	210 °C 180–220 °C	L2/L3	NE	DA	IDEALNO ZA: peko kruha in štruc kruha
	Jolly	-	-	-	-	Posebna funkcija

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.
** Uporabljajte pri zaprtih vratih.

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	Na voljo je sonda PRECI PROBE	Predlogi
	Belo meso (para)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: perutnino in narezano belo meso
	Rdeče meso (para)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: govedino in narezano rdeče meso
	Ribe (para)	170 °C 160–180 °C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: cele ribe in fileje
	Zelenjava (para)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: pečeno zelenjavo in krompir

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

** Uporabljajte pri zaprtih vratih.

4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Predgretje	Predlogi
	Jolly	-	-	-	Na prednastavljeni seznam funkcij dodajte svojo najljubšo funkcijo, ki še ni prisotna v vaši pečici. Konfigurirate ga lahko prek 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 recepti 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 recepti v aplikaciji.

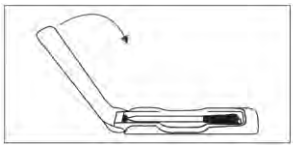
Z dotikom kartice recepta, ki je označena kot funkcija Jolly, jo lahko izbrišete s klikom na rdeči gumb »izbriši«.

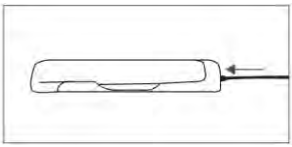
Prikaže se pojavno okno, v katerem morate potrditi dejanje. Če nadaljujete, bo funkcija Jolly, shranjena v pečici, odstranjena in ne bo več na voljo v aplikaciji.

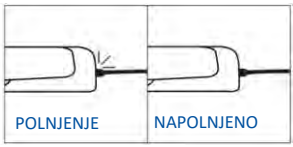
SONDA PRECI PROBE

Pred uporabo preverite napolnjenost sonde Preci Probe:

1. Sondo Preci Probe vstavite v polnilnik in zaprite pokrov.
2. Polnilnik s kablom priključite na napajalni vir USB, kot je adapter USB ali vtičnica USB računalnika/ prenosnega računalnika. Polnilnik zaradi funkcije samodejnega izklopa s prenosnim polnilcem morda ne deluje pravilno.
3. Lučka LED polnilnika se bo vklopila in med polnjenjem utripa. Ko je sonda Preci Probe povsem napolnjena, ugasne.

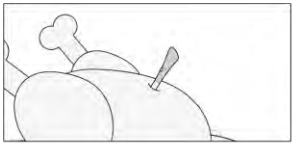


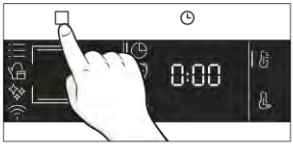


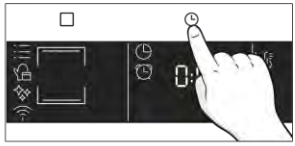


Kako vpisati in uporabljati Preci Probe:

1. Vstavite sondo v hrano.
2. Tapnite ☐, da izberete želeno funkcijo, in tapnite ◷ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete ikono sonde.
3. Pečica bo čez nekaj časa prepoznala kodo sonde. Tapnite ⏯ in s puščicami nastavite ciljno temperaturo.
4. Tapnite ⏯ za potrditev. Od tega trenutka bo pečica uporabljala podatke sonde za spremljanje notranje temperature vaše hrane.
5. Ko je dosežena želena notranja temperatura, se oglasi alarm in pečica se izklopi. Previdno odstranite sondo iz hrane.

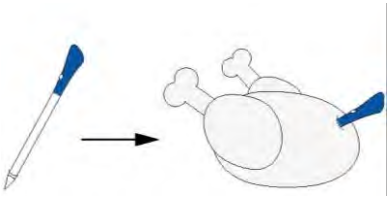






Nasveti za kuhanje

Sonda je opremljena z eno samo merilno točko. V celoti jo vstavite v hrano, pri čemer naj bo kovinska konica v sredini hrane. To točko postavite čim bližje najdebelejšemu (najhladnejšemu) delu hrane, da natančno spremljate postopek kuhanja.



Sondo lahko uporabljate z ročnimi funkcijami (Konvencionalno, Konvekcija + ventilator, Grill, Supergrill, Gratiniranje in 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 najdebelejši del. V primeru hrane valjaste oblike (tj. goveja pečenka) postavite konico čim bližje geometričnemu središču.
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Perutnina	83–85 °C	V najdebelejši del prsi
Ribe (cele/zrezki)	65 °C	Diagonalno v najdebelejši del
Kruh/enolončnice	90 °C	Blizu geometrijskega središča živila

4.2.3. FUNKCIJA VEČ KORAKOV

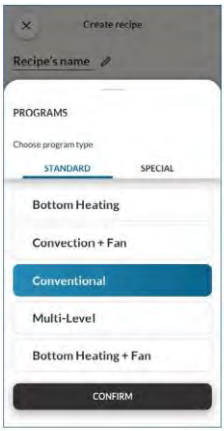
»Funkcija več korakov omogoča ohranitev prej nastavljenih parametrov pečenja (temperatura in čas) med spreminjanjem funkcije med kuhanjem.

Večstopenjske recepte lahko ustvarite v aplikaciji hOn s funkcijo U-Create in jih shranite v pečico.

Uporabnik lahko shrani večstopenjski recept kot funkcijo Jolly, da ga shrani v pečici oz. v aplikacijo hOn in ga zažene na daljavo iz aplikacije.

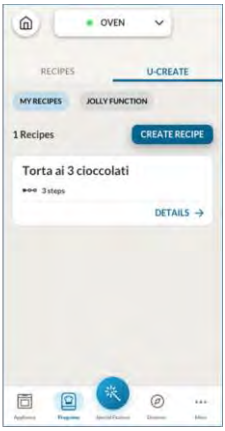
1. korak V razdelku U-Create v aplikaciji pritisnite »Ustvari recept«.

2. korak Uredite ime recepta in izberite parametre za prvi korak recepta.



3. korak Po urejanju prvega koraka pritisnite »Dodaj korak«, če želite receptu dodati še eno funkcijo kuhanja in prilagoditi njene parametre.

4. korak Recept shranite v aplikacijo hOn, da ga lahko zaženete na daljavo, ali pa ga shranite kot »funkcijo Jolly«, da se bo prikazal neposredno na pečici.



5. NAPOTKI ZA KUHANJE

5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA

- **7 ravni**

Kategorija	Recept	Št. nivojev	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		Pekač	L3	20–30 30–40
		2	Na več nivojih	150 °C	D	Peka + globoki pekači	L3+L6	30–40
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	L2+L4+L6	40–50
	Biskvitne torte (Ø 26 cm)	1	Konvencionalno	170 °C		Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	30–40
			Na več nivojih	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L3	40–50
		2	Na več nivojih	150 °C		Kovinske rešetke + pekač za torte	L3+L6	50–60
	Piškoti/krhko pecivo	1	Konvencionalno na več nivojih	150 °C 150 °C		Pekač	L3	25–30 30–40
		2	Na več nivojih	140 °C	D	Pekači	L3+L6	35–45
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	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
	Zamrznjeni rogljički	1	Konvencionalno	180 °C		Pekač	L3	20–25
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Pekači	L2+L5	25–35
		3	Na več nivojih	160 °C		Pekači	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	L7	4–6
	Focaccia	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač	L2/L3	25–35
	Kruh, cel	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač	L3	35–50

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Slane pite in eno-lončnice	Slane torte / quiche (∅ 26 cm)	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za quiche	L3	45–60
		2	Na več nivojih	180 °C		Kovinska rešetka + pekač za quiche	L2+L5	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	Konvekcija + ventilator	180 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60
	Kaneloni, zamrznjeni	1	Konvekcija + ventilator	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/L3	15–20 18–25
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Peka + globoki 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	Peka + globoki pekači	L2+L5	30–40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Konvencionalno pica	220 °C 200 °C	D N	Kovinska rešetka	L3	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	Gratin	220 °C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	40–60
	Piščančja stegna	1	Zračno cvrtje	220 °C	N	Pladenj Air Fry**	L4	30–50
	Pečena raca	1	Gratin	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60
	Petelin	1	Gratin	220 °C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	20–40
	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

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Meso in perutnina	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	Globok pekač	L4	45–60
Ribe in morski sadeži	Morski sadeži na žaru	1	Supergrill	04	N	Kovinska rešetka	L5	15–30
	Zamrznjene ribje palčke	1	Zračno cvrtje	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	Zračno cvrtje	220 °C	N	Pladenj Air Fry**	L4	18–25
	Gratiniran krompir	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.

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.

- **6 ravni**

Kategorija	Recept	Št. nivojev	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		Pekač	L3	20–30 30–40
		2	Na več nivojih	150 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	30–40
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	L2+L4+L6	40–50
	Biskvitne torte (Ø 26 cm)	1	Konvencionalno	170 °C		Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	30–40
			Na več nivojih	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L3	40–50
		2	Na več nivojih	150 °C		Kovinske rešetke + pekač za torte	L2+L5	50–60
	Piškoti/krhko pecivo	1	Konvencionalno na več nivojih	150 °C 150 °C		Pekač	L3	25–30 30–40
		2	Na več nivojih	140 °C	D	Pekači	L2+L5	35–45
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	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
	Zamrznjeni rogljički	1	Konvencionalno	180 °C		Pekač	L3	20–25
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Pekači	L2+L5	25–35
		3	Na več nivojih	160 °C		Pekači	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/L3	25–35
	Kruh, cel	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač	L3	35–50

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Slane pite in eno-lončnice	Slane torte / quiche (∅ 26 cm)	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za quiche	L3	45–60
		2	Na več nivojih	180 °C		Kovinska rešetka + pekač za quiche	L2+L5	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	Konvekcija + ventilator	180 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60
	Kaneloni, zamrznjeni	1	Konvekcija + ventilator	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/L3	15–20 18–25
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Peka + globoki 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	Peka + globoki pekači	L2+L5	30–40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Konvencionalno pica	220 °C 200 °C	D N	Kovinska rešetka	L3	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	Gratin	220 °C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	40–60
	Piščančja stegna	1	Zračno cvrtje	220 °C	N	Pladenj Air Fry**	L4	30–50
	Pečena raca	1	Gratin	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60
	Petelin	1	Gratin	220 °C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	20–40
	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

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Meso in perutnina	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	Globok pekač	L4	45–60
Ribe in morski sadeži	Morski sadeži na žaru	1	Supergrill	04	N	Kovinska rešetka	L4	15–30
	Zamrznjene ribje palčke	1	Zračno cvrtje	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	Zračno cvrtje	220 °C	N	Pladenj Air Fry**	L4	18–25
	Gratiniran krompir	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.

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.

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 prikažejo privzete vrednosti časa in temperature; čas in temperaturo kuhanja lahko spremenite s pritiskom namenskih ikon. Oba parametra lahko nastavite v omejenem območju, kot je prikazano v spodnji tabeli.

Med krmarjenjem po funkcijah Everyday Cooking lahko meni kategorije živil s paro aktivirate tako, da pritisnete ikono temperature, dokler se ne prikaže ikona za paro. Svojo izbiro potrdite s pritiskom gumba Start.

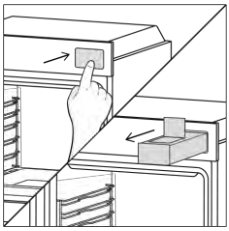
Simbol	Opis	Predgretje	Položaj police	Temperaturno območje (°C)	Časovni razpon (min)	Temperatura sonde za meso (če je na voljo)	Opis
	Belo meso	NE	L3	180–200	40–80	70–85 °C	Za perutnino in narezano belo meso.
	Rdeče meso	NE	L3	180–200	20–80	58–65 °C	Za govedino in narezano rdeče meso.
	Ribe	NE	L3	160–180	15–45	55–65 °C	Za cele ribe in fileje.
	Zelenjava	NE	L3	180–200	30–80	70–90 °C	Za pečeno zelenjavo in krompir.
	Belo meso (para)	NE	L3	160–220	40–90	70–85 °C	Za perutnino in narezano belo meso.
	Rdeče meso (para)	NE	L3	180–220	20–100	58–65 °C	Za govedino in narezano rdeče meso.
	Ribe (para)	NE	L3	150–180	15–60	55–65 °C	Za cele ribe in fileje.
	Zelenjava (para)	NE	L3	150–200	30–90	70–90 °C	Za pečeno zelenjavo in krompir.

OPOMBA: če je treba po izklopu pečice nadaljevati s kuhanjem, namesto uporabe programov za Everyday Cooking priporočamo uporabo standardnih funkcij.

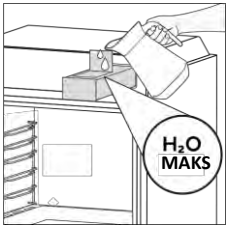
Kako uporabljati rezervoar za paro za programe kuhanja s paro

Če je rezervoar za paro prazen, se po izbiri programa kuhanja s paro na zaslonu prikaže , ki vas opozarja, da ga napolnite z vodo. Izvedite naslednje:

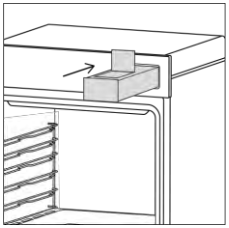
1. Rahlo pritisnite rezervoar za paro, da ga odprete.



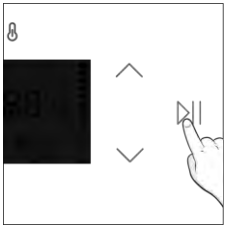
2. V rezervoar za paro dolijte pitno vodo iz vrča ali neposredno pri pomivalnem koritu.
   Ne prekoračite najvišje ravni vode, ki je označena v rezervoarju.



3. Potisnite rezervoar za paro, da ga zaprete, in zaprite vrata pečice.



4. Pritisnite gumb Start, da potrdite in omogočite začetek kuhanja.



Če količina dodane vode ne zadostuje za izvedbo programa kuhanja, se na zaslonu prikaže , ki vas opozarja, da je treba ponovno napolniti rezervoar.

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T °C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Goveja pečenka	500–800 g	Rdeče meso (para)	180 °C	Kovinska rešetka	L3	30–40
Goveji file	200 g	Rdeče meso (para)	200 °C	Kovinska rešetka	L3	20–25
Mesna štruca	1000–1500 g	Rdeče meso (para)	200 °C	Kovinska rešetka	L3	40–50
Govedina Wellington	500 g	Rdeče meso (para)	210 °C	Kovinska rešetka	L3	50–80
Svinjska pečenka	800–1000 g	Belo meso (para)	180 °C	Kovinska rešetka	L3	40–70
Svinjska rebra	1000–1200 g	Belo meso (para)	200 °C	Kovinska rešetka	L3	80–100
Stojalo za jagnjetino	800–1000 g	Belo meso (para)	190 °C	Kovinska rešetka	L3	60–80
Jagnječja krača	1500–2000 g	Belo meso (para)	200 °C	Kovinska rešetka	L3	80–100
Fileji lososa	200–600 g	Ribe (para)	170 °C	Pekač	L3	20–35
Tunini zrezki	600 g (uporaba: 4 kosi)	Ribe (para)	180 °C	Kovinska rešetka	L3	15–20
Mečarica teaks	700 g (uporaba: 4 kosi)	Ribe (para)	180 °C	Pekač	L3	15–20
File trske	600 g (uporaba: 4 kosi)	Ribe (para)	150 °C	Pekač	L3	15–20
Okati ribon, cel	1	Ribe (para)	170 °C	Pekač	L3	35–45
Fileti okatega ribona	600 g (uporaba: 4 kosi)	Ribe (para)	150 °C	Pekač	L3	15–20
File brancina	600 g (uporaba: 4 kosi)	Ribe (para)	150 °C	Pekač	L3	15–20
Ribja nabodala	8 kosov	Ribe (para)	150 °C	Kovinska rešetka	L3	20–30
Polnjeni lignji	4 kosi	Ribe (para)	180 °C	Pekač	L3	25–40
Koromači	1 pekač	Zelenjava (para)	200 °C	Kovinska rešetka	L3	30–40
Mešana zelenjava	1 pekač	Zelenjava (para)	190 °C	Kovinska rešetka	L3	40–45
Cvetača	1 pekač	Zelenjava (para)	150 °C	Kovinska rešetka	L3	40–50
Buče, narezane na kocke	1 pekač	Zelenjava (para)	160 °C	Kovinska rešetka	L3	30–40
Polnjene paprike	1 pekač	Zelenjava (para)	180 °C	Kovinska rešetka	L3	70–80
Polnjene bučke	1 pekač	Zelenjava (para)	190 °C	Kovinska rešetka	L3	35–45
Korenčkove palčke	1 pekač	Zelenjava (para)	150 °C	Pekač	L3	35–40
Brokoli	1 pekač	Zelenjava (para)	150 °C	Pekač	L3	30–40
Ratatouille	1 pekač	Zelenjava (para)	190 °C	Kovinska rešetka	L3	40–45
Zelenjavni flan	6 ramekinov	Zelenjava (para)	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

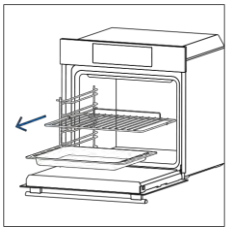
Čiščenje s pirolizo (*odvisno od modela pečice)
Ta proces se temelji na istoimenskemu kemičnemu procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.

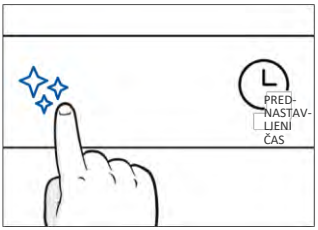
Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C.
Po zaključku cikla čiščenja bodo ostanki hrane pustili belo prevleko na površinah iz emajla.
Če želite odstraniti te delce, jih obrišite s krpo, namočeno v toplo milnico, in uporabite krtačo ali jekleno volno. Primerno čistilno sredstvo je topla milnica ali čistilo za pečico.

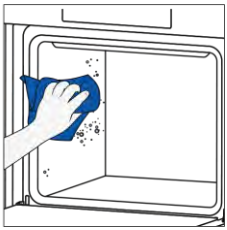
Kako deluje:

1. Odstranite vse dodatke iz pečice, kot so rešetke, stranska stojala in vijak stranskih stojal (*);
2. Zavrtite funkcijski gumb na ✧. 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.





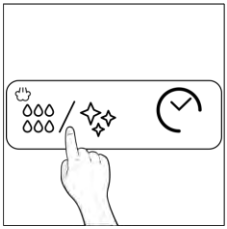
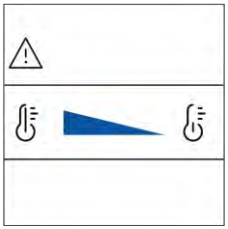
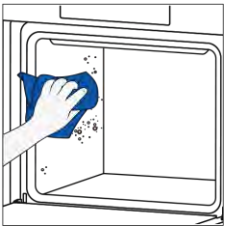


H_2O para

Funkcija čiščenja H_2O Steam 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 rezervoar za paro nalijte vodo do najvišje ravni, ki je označena na rezervoarju.
2. Izberite program za čiščenje H2O Steam. 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.

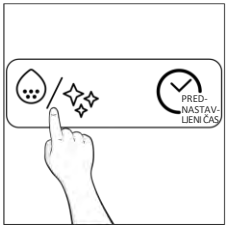
ČIŠČENJE PARNEGA SISTEMA

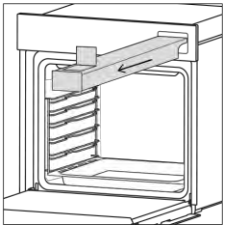
Odstranjevanje vodnega kamna

Ta funkcija je predlagana po 25 ciklih, po 40 ciklih pa je obvezna. Če uporabniki še niso opravili odstranjevanja vodnega kamna, se na koncu vsakega parnega cikla od 25. naprej na pečici prikaže ⚠. Po 40 parnih ciklih se ne bo zagnal noben program kuhanja s paro, dokler uporabniki ne izvedejo programa za odstranjevanje vodnega kamna. Razdeljeno je v tri korake:

1. korak (odstranjevanje ostankov vode iz parnika):

i. Izberite način odstranjevanja vodnega kamna in nato pritisnite gumb za zagon.
ii. Ko brenčalo zapiska, da nadaljujete z drugim korakom, odstranite posodo za vodo.

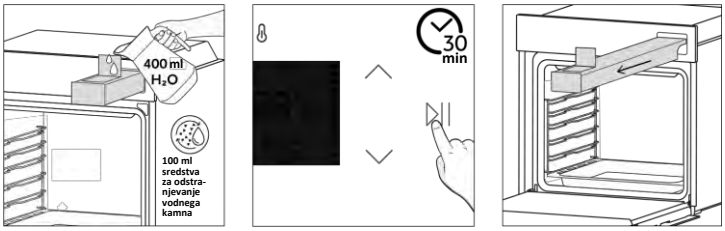




2. korak (odstranjevanje vodnega kamna):

i. V rezervoar za paro dodajte 400 ml vode iz pipe in 100 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna. Nato pritisnite gumb za zagon.

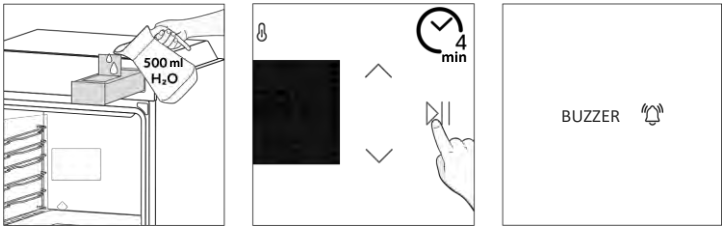
ii. Ta korak bo trajal 30 minut, nato pa morate za nadaljevanje na tretjo stopnjo ponovno odstraniti rezervoar za paro.



3. korak (izpiranje):

i. V rezervoar za paro dodajte 500 ml vode iz pipe. Nato pritisnite gumb za zagon.

ii. Ta korak bo trajal 4 minute, na koncu postopka pa brenčalo zapiska.



Odvajanje vode

Po vsakem ciklu kuhanja s paro se voda, ki je ostala v parniku, samodejno odvede nazaj v rezervoar za paro.

Med tem postopkom je na zaslonu prikazano .

Če je rezervoar za paro že poln, se na zaslonu prikaže simbol , ki vas obvešča, da morate rezervoar izprazniti, da se lahko začne postopek odvajanja vode.

Čiščenje s katalizo (na voljo glede na model)

Katalitične plošče obdajajo notranjost pečice in zagotavljajo, da se vam nikoli ni treba spopadati z umazano pečico.

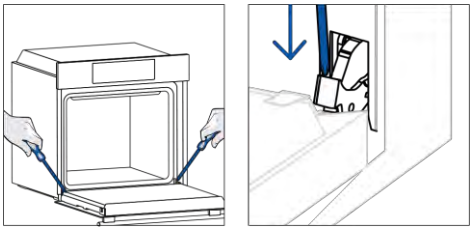
Plošče so prevlečene s specializiranim emajlom z mikroporozno strukturo, ki dobro absorbira naškropljeno maščobo.

S katalitično kemično reakcijo ob izpostavitvi visokim temperaturam učinkovito pretvorijo absorbirano maščobo v plinaste elemente.

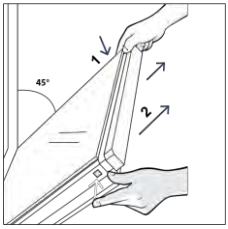
Priporočilo: Razmislite o zamenjavi katalitičnih plošč po približno treh letih uporabe, še posebej, če pečico uporabljate dva do tri cikle kuhanja na teden. To zagotavlja optimalno delovanje in čistočo.

6.2.2. ZUNANJOST PEČICE: odstranitev in čiščenje steklenih vrat

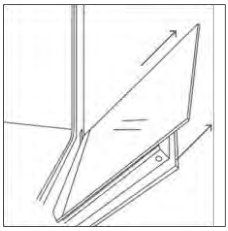
1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.



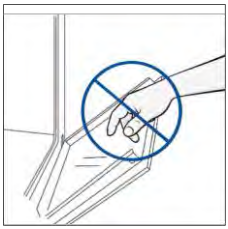
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



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).

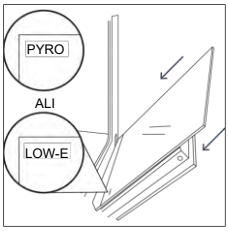


4. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.

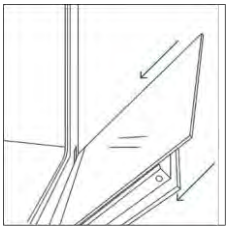


5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.

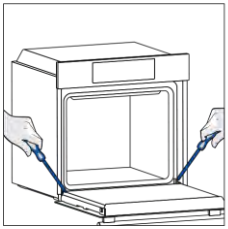
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »Low-E/PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.

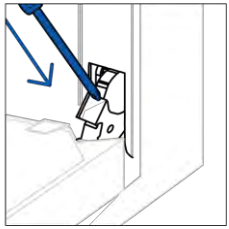


7. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.



8. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.





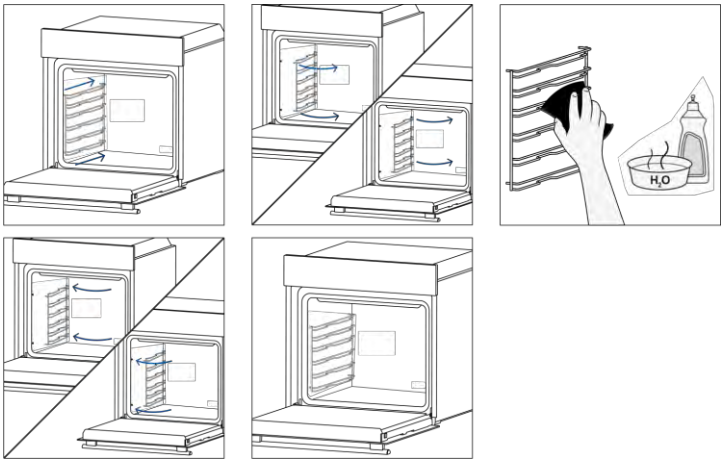
6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

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:

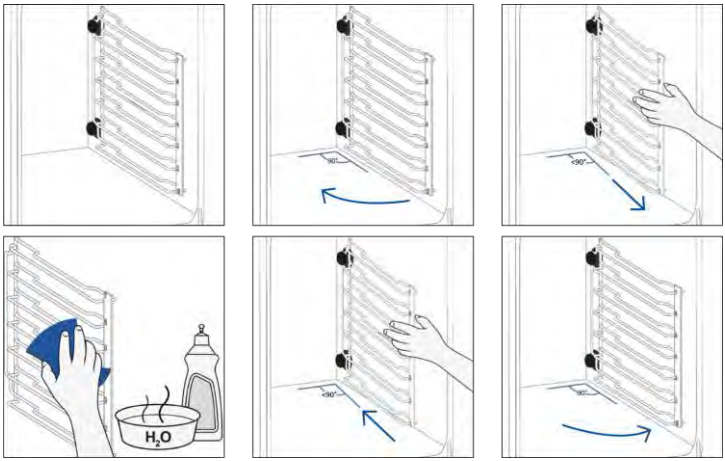
– **Model s 6 nivoji**

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.



– **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.



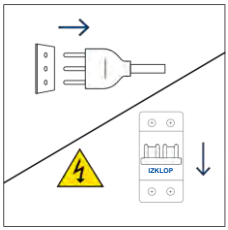
6.4. VZDRŽEVANJE

ZAMENJAVA DELOV

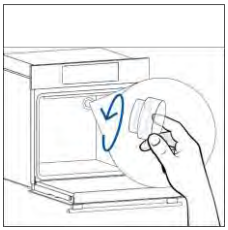
Zamenjava žarnice na vrhu:

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.

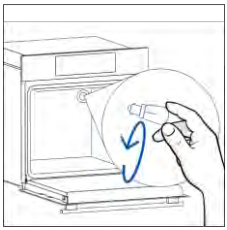
1. korak



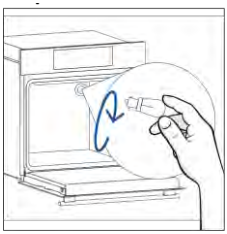
2. korak



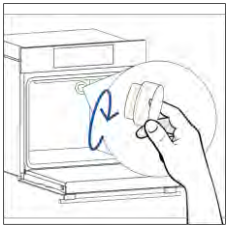
3. korak



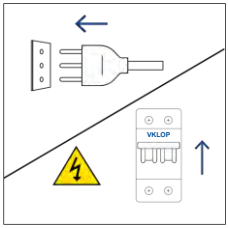
4. korak



5. korak



6. korak

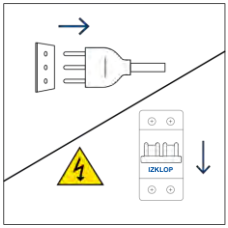


Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

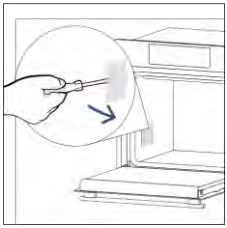
Menjava stranske žarnice:

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.

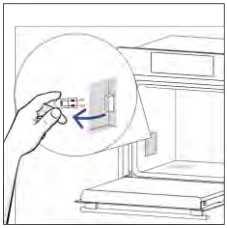
1. korak



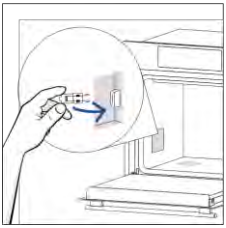
2. korak



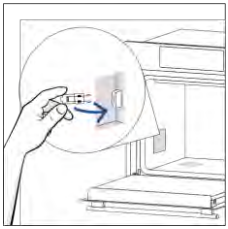
3. korak



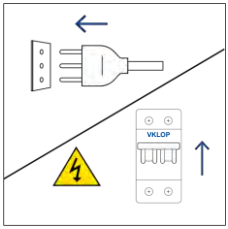
4. korak



5. korak



6. korak



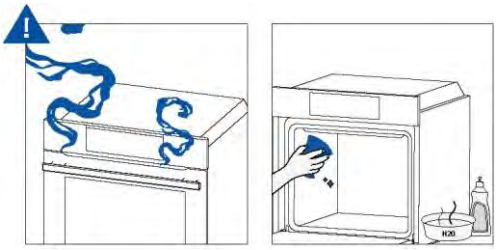
Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

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.

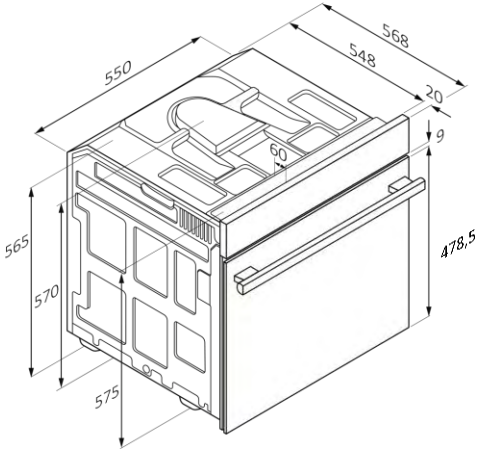
V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

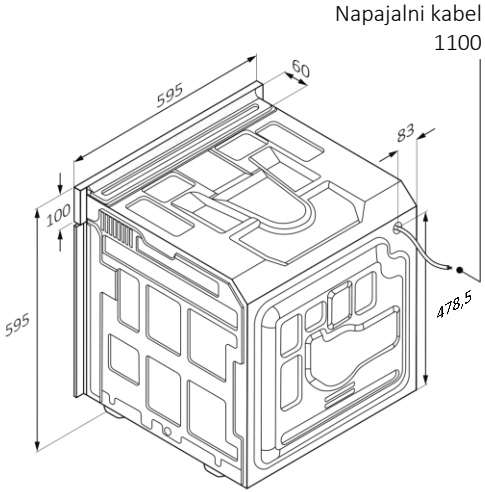
8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

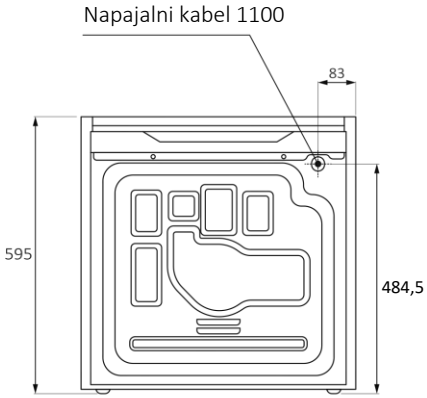
Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.

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.

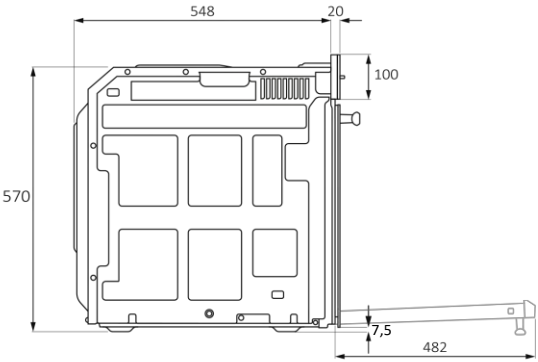
9. NAMESTITEV





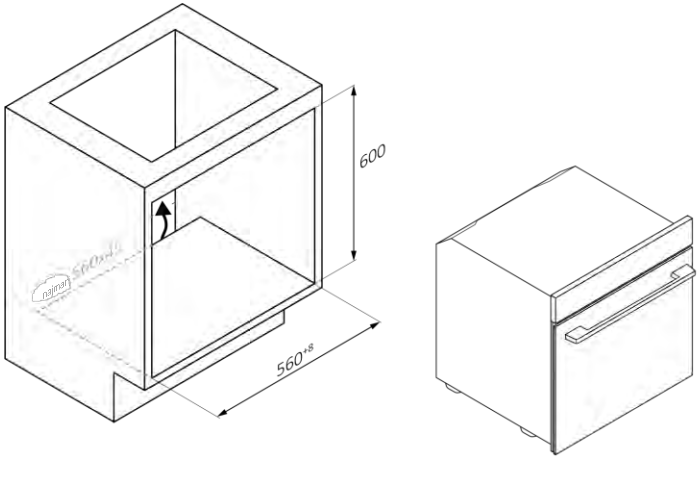


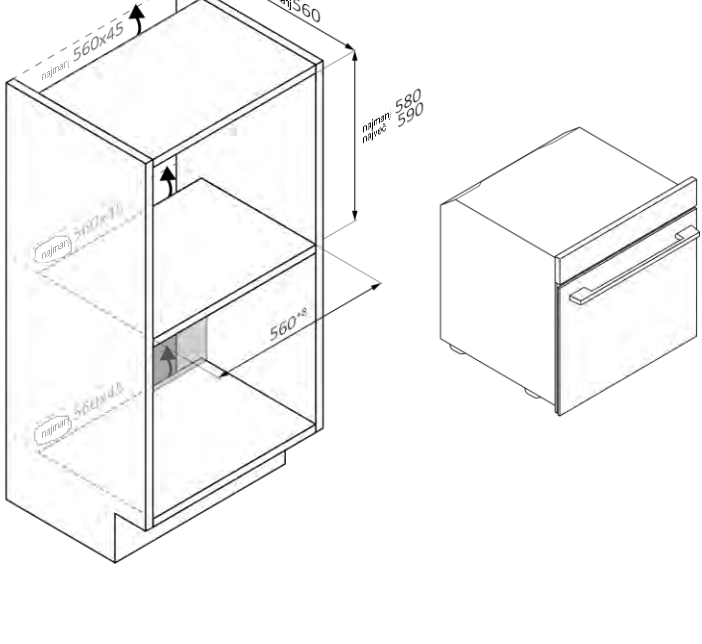
Pogled od zadaj



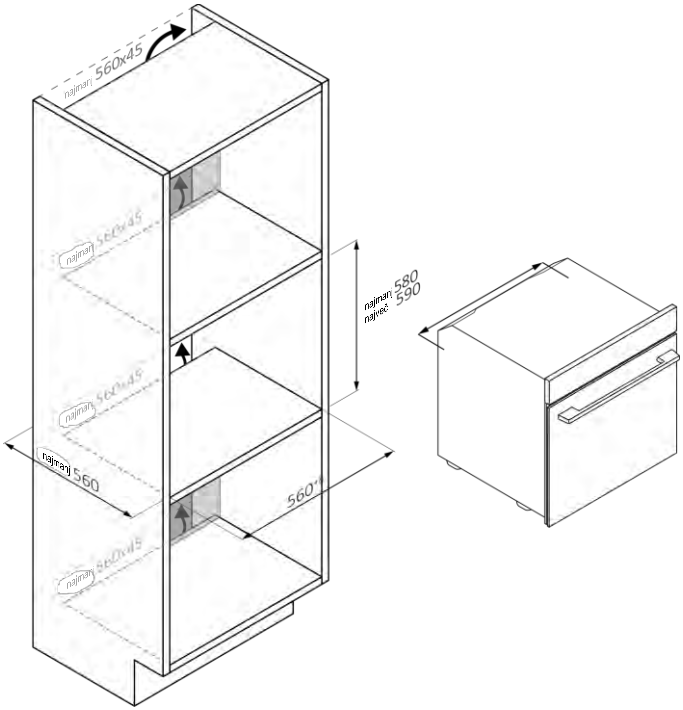
Pogled s strani

mm

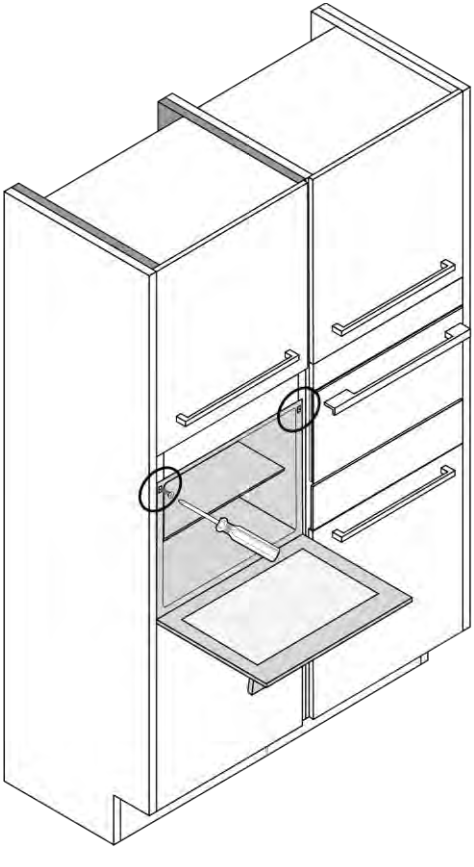

600
560+8

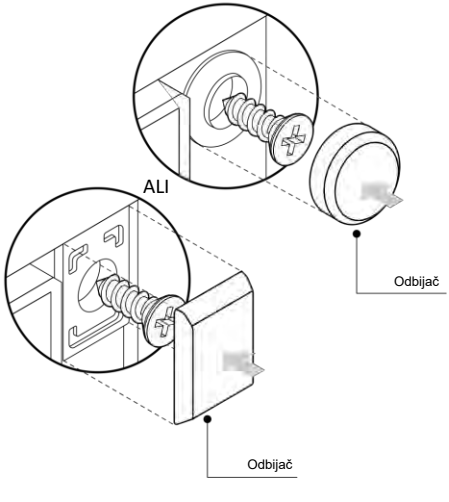

najmanj 560
najmanj 560x45
najman 580
najvec 590
560+8

mm


najmanj 560x45
najmanj 560x45
najmanj 560x45
najmanj 560x45
najmanj 560
560
najmanj 580
največ 590

mm





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 radi
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. Tabela Everyday cooking

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. REŠAVANJE PROBLEMA

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.
- ⚠ **OPREZ:** da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog uređaja za uključivanje, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.

Koristiti u skladu sa namenjenom 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 se zagrevaju 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 UGRADNJI

- Pećnica može da se nalazi visoko u koloni 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.
- Nisu potrebne dodatne operacije/podešavanja da bi uređaj radio na nominalnoj frekvenciji.
- Uređaj ne sme da se ugrađuje iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Tokom ugradnje pećnicu treba isključiti iz napajanja kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne instalacije, 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 pećnice 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 koji 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 uređaja za uključivanje, 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 Prženje na vazduhu 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 rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rerna 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.
- Za pravilnu upotrebu pećnice, preporučuje se da hrana ne dodiruje rešetke i plehove, već treba da koristite papir za pećnicu i/ ili specijalne posude.

UPOZORENJA (*ZA PYRO PEĆNICE)

- Pre čišćenja moraju da se uklone ostaci izlivanja.
- ⚠ **UPOZORENJE:**pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice vlažnim sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
  - Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
  - Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- 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 OPCIJU STEAM PLUS)

- Kada punite rezervoar za paru, nivo vode ne sme preći maksimalni nivo naveden na rezervoaru
- Za punjenje rezervoara koristite samo vodu za piće.
- Pre pokretanja funkcije pirolitičkog čišćenja, mora se ukloniti rezervoar za paru. Nemojte umetati rezervoar za paru tokom funkcije pirolitičkog čišćenja.

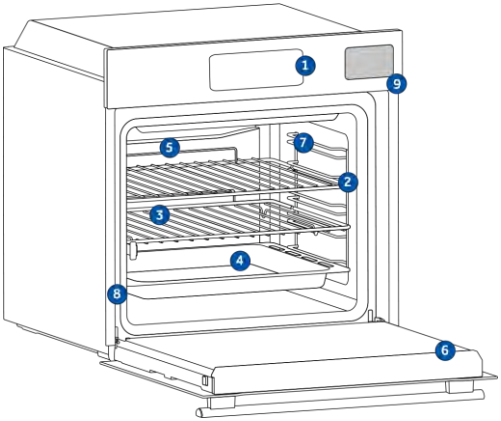
UPOZORENJA ZA BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU*

- Ovaj proizvod se koristi isključivo za pećnice. Mora da se koristi prema uputstvima u ovom Uputstvu za upotrebu.
- NE DODIRUJTE Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu prilikom uklanjanja Preci Probe iz hrane nakon kuvanja.
- Da biste pravilno koristili temperaturnu sondu, neophodno je da tokom kuvanja u potpunosti umetnete metalnu šipku sonde u hranu dok ne dostigne crni keramički deo koji se nalazi na vrhu sonde.

- Ne izlažite metalni deo Preci Probe direktno toploti koju proizvodi pećnica.
- Nemojte koristiti Preci Probe u drugim uređajima već samo u ugrađenoj pećnici.
- Nemojte koristiti Preci Probe u mikrotalasnoj pećnici.
- Preci Probe može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvu štetu Preci Probe nastale usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite Preci Probe sondu pre upotrebe.
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Keramički deo može da dostigne 350 °C.
- Ako temperatura Preci Probe sonde pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a Preci Probe sonda mora da se izvadi iz pećnice što je pre moguće, uz upotrebu rukavica, kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

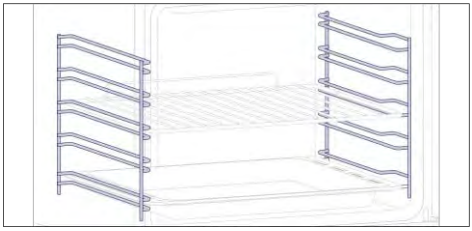


1. **Kontrolni panel**
2. **Brojevi pozicija polica**
3. **Rešetke**
4. **Plehovi**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Serijski broj i QR kod**
9. **Umetanje rezervoara za paru**

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu.

2.2. DODATNA OPREMA

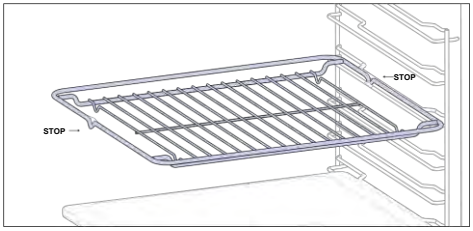
Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme*)



Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

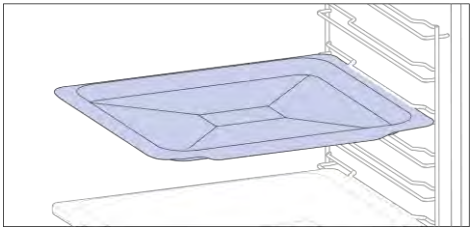
ⓘ **NAPOMENA:** 6 ili 7 nivoa u zavisnosti od modela.

Metalna rešetka



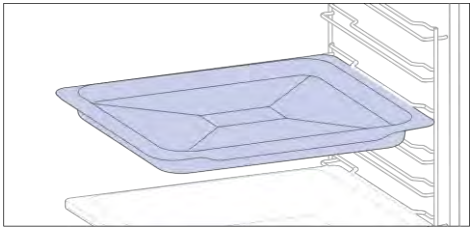
Metalna rešetka u pećnici je uklonjiva, podesiva polica koja podržava posuđe, obezbeđuje ravnomerno kuvanje i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje tanjira i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuvanja.

Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme*)



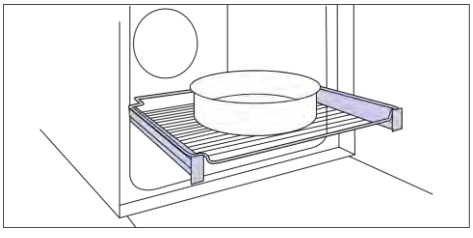
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

Dublji pleh



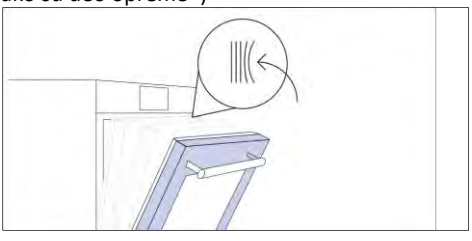
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

Teleskopske vođice (samo ako su deo opreme*)



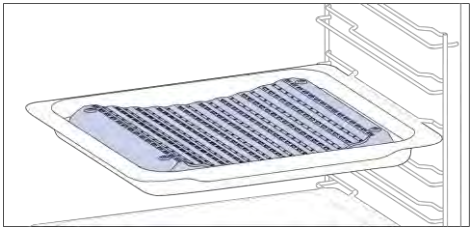
Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje (samo ako su deo opreme*)



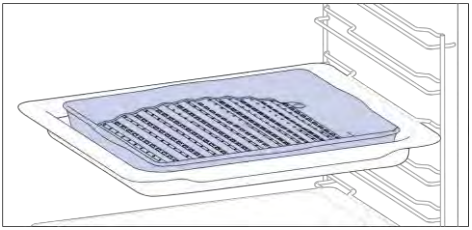
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

Dvostruki pleh – režim PARA (samo ako je deo opreme*)



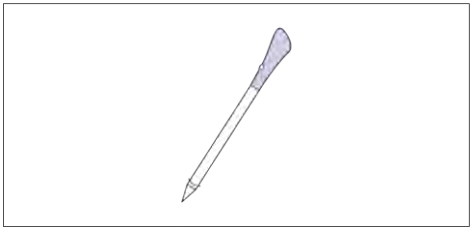
Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

Dvostruki pleh – režim roštilja (samo ako je deo opreme*)



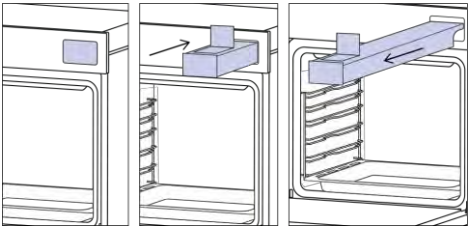
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

Preci probe (samo ako je deo opreme*)



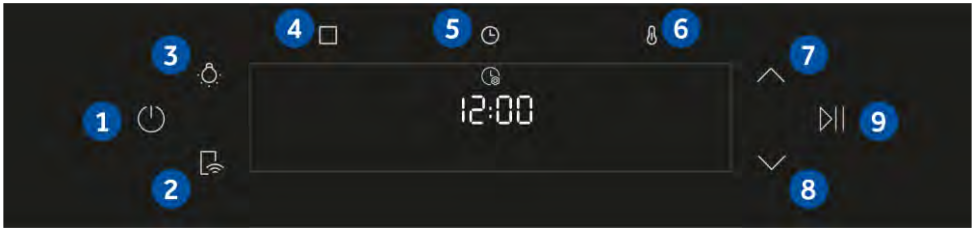
Ova sonda je senzor temperature koji, kada se umetne u hranu i poveže sa pećnicom pomoću bluethooth-a, omogućava kontrolu unutrašnje temperature hrane tokom kuvanja. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Rezervoar za paru



Rezervoar za paru je fioka koja se može napuniti vodom potrebnom za obavljanje programa kuvanja i čišćenja uz pomoć pare.

2.3. KONTROLNI PANEL



Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Uključi/Isključi
2. Daljinsko upravljanje
3. Lampa
4. Funkcije
5. Vreme
6. Temperatura

7/8. Tasteri za navigaciju

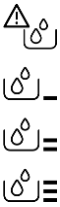
9. Pokreni/Pauza

GLAVNE FUNKCIJE

Kontrolni panel ima sledeće glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Uključi/Isključi	Pritisnite da biste uključili/isključili pećnicu.
	Uključivanje/ Isključivanje daljinskog upravljanja	Pritisnite dugme da biste aktivirali daljinsko upravljanje, posle uparivanja pećnice sa hOn aplikacijom (putem aplikacije).
	Svetlo	Pritisnite da biste uključili/isključili svetlo u pećnici
	Funkcije	Pritisnite jednom da biste pristupili ručnim funkcijama, dvaput za programe Everyday cooking, tri puta za meni čišćenja i četiri puta za Wi-Fi meni.
	Vreme	Pritisnite jednom za dužinu pečenja, dvaput za minutni podsetnik (dostupno u režimu pripravnosti), tri puta za odloženi početak. U režimu pripravnosti su dostupni kuhinjski tajmer i, pritiskom na 3 sekunde, doba dana.
	Temperatura	Pritisnite jednom da biste proverili temperaturu u pećnici, dvaput da biste aktivirali opciju brzog predgrevanja (dostupno samo tokom faze predgrevanja pećnice).
	Tasteri za navigaciju	Pritisnite tastere za navigaciju da biste se kretali između funkcije i da biste podesili parametre.
	Pokreni/Pauza	Pritisnite da biste pokrenuli/pauzirali kuvanje ili da biste potvrdili funkcije.

POVRATNE INFORMACIJE DISPLEJA (vidljive samo kada su aktivne)

Simbol	Povratna informacija	Opis
	Nedostaje rezervoar	Ikona se pojavljuje kada nedostaje rezervoar za paru.
	Napunite rezervoar	Ikona se pojavljuje kada mora dodati voda u rezervoar za paru.
	Pražnjenje u toku	Ikona se pojavljuje tokom procesa pražnjenja.
	Rezervoar je prazan	Ikona se pojavljuje kada nema vode u rezervoaru za paru.
	Ispraznite rezervoar	Pojavljuje se ikona koja od korisnika traži da isprazni rezervoar za paru.
	**Povratne informacije o nivou vode**	Linije pored ikone predstavljaju količinu vode koja je dostupna u rezervoaru za paru.

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

Parametri bežičnog povezivanja sonde Preci Probe model et180

Tehnologija	Bluetooth
Standardna	Bluetooth v4.0 BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2400÷2480
Maksimalna snaga [mW]	2,5 - (4dBm)

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W

Kako aktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul se uključuje čim korisnik pritisne dugme za uključivanje.

Kako deaktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul se deaktivira čim korisnik pritisne dugme za isključivanje. Wi-Fi se takođe može deaktivirati kada je pećnica uključena biranjem opcije „isključi“ u meniju sa podešavanjima Wi-Fi mreže.

Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima za tržište VB. Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

KAKO DA OSTVARITE INTERAKCIJU S 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.

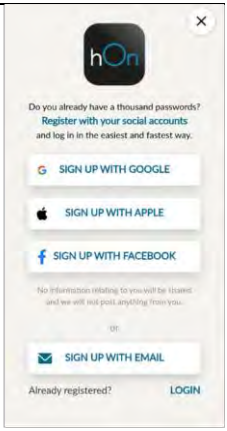
Preuzmite na svoj pametni telefon.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Registrujte se“
- Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom



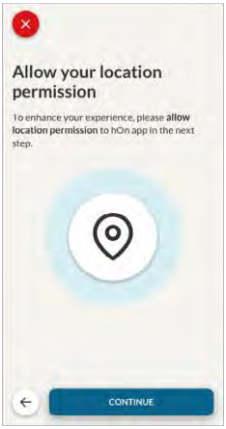
PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

1. korak

- Izaberite „Dodaj uređaj“.

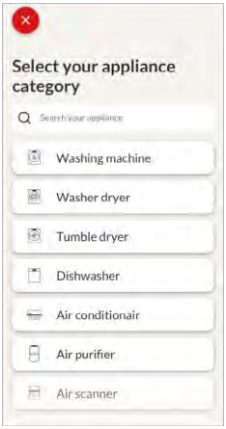
2. korak

- Dajte dozvolu za lokaciju.



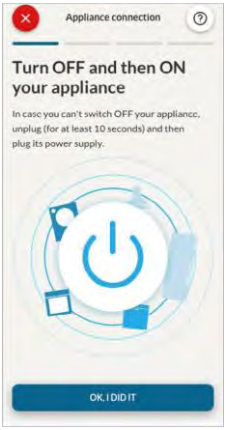
3. korak

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



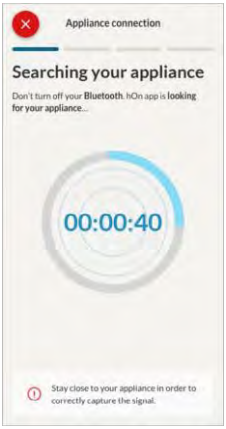
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



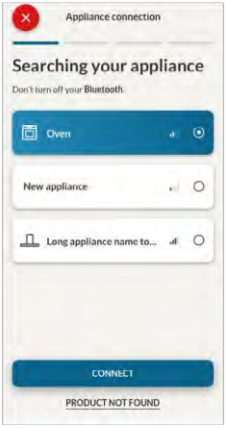
5. korak

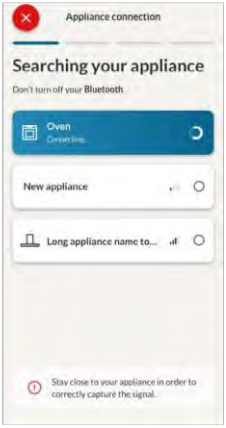
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.



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 je uređaj povezan, korisnik može da promeni W-Fi podešavanja između:

- **Wi-Fi ON: Moguće je pratiti stanje pećnice samo pomoću aplikacije.**
- **Wi-Fi hOn: Pećnica može da se koristi samo preko aplikacije.**
- **Wi-Fi OFF: Pećnica nije povezana, ali je i dalje registrovana sa sačuvanim mrežnim akreditivima.**
- **Wi-Fi RESET: Veza se resetuje i registracija može ponovo da se izvrši.**

1. Dodirnite ☐ i uđite u Wi-Fi meni. Na displeju se pojavljuje „On“.
2. Na displeju se pojavljuje „On“.
3. Koristite strelice dok se ne prikaže „Off“ ili resetovanje podešavanja „rSt“.

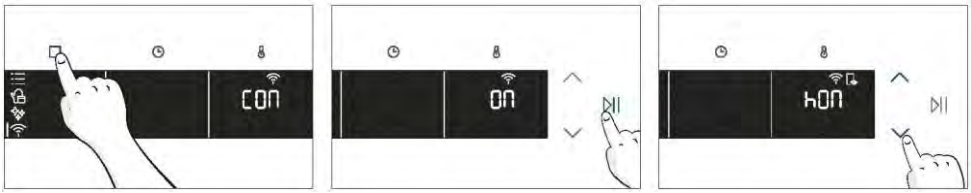
DALJINSKO UPRAVLJANJE

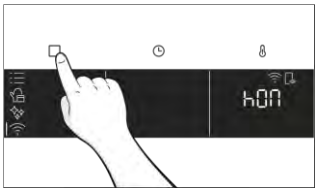
Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećavajući praktičnost, efikasnost i celokupno iskustvo kuvanja, pružajući mogućnost kontrole proizvoda direktno iz uređaja i aplikacije hOn.
Ova funkcija omogućava da putem vašeg uređaja uživate u različitim funkcijama, kao što su: trenutni 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 Gratiniranje, Roštilj i Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Dodirnite ☐ da biste izabrali Wi-Fi režim.
2. Na displeju se pojavljuje „connect“. Dodirnite ⏯. „On“ će početi da treperi.
3. Dodirnite ⌄ da biste izabrali režim „hOn“ i dodirnite ⏯ da biste aktivirali daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite ☐ da biste izašli iz režima „hOn“.
5. Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.



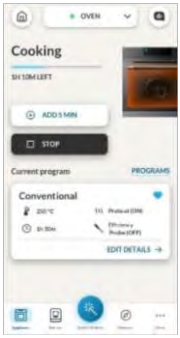


Takođe, moguće je aktivirati daljinsko upravljanje tokom procesa kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme

Kako da zaustavite daljinsko upravljanje:
Dok je program kuvanja u toku, može se zaustaviti direktno iz samog proizvoda pritiskom na odgovarajuće dugme daljinskog upravljača koji je isporučen sa vašim uređajem.

Program za kuvanje možete da zaustavite i daljinski pomoću aplikacije tako što ćete kliknuti na dugme „STOP“ na displeju uređaja. Pećnica će automatski zaustaviti kuvanje.

NAPOMENA: Ako korisnik sa pećnice prekine kuvanje koje je u toku, istovremeno će se zaustaviti kuvanje i u aplikaciji.



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 lampice, ono se može koristiti i za aktiviranje osvetljenja.
Ako vrata rerne ostanu otvorena duže od 10 minuta, svetlo će se automatski isključiti.
Tokom procesa pirolitičkog čišćenja svetlo ostaje isključeno. *

Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. Zbog toga će ventilator za hlađenje proizvoditi zvuk neko vreme čak i nakon isključivanja pećnice.
On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata rerne i kontrolnog panela. Tokom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tokom funkcije ECO svetlo će ostati isključeno.

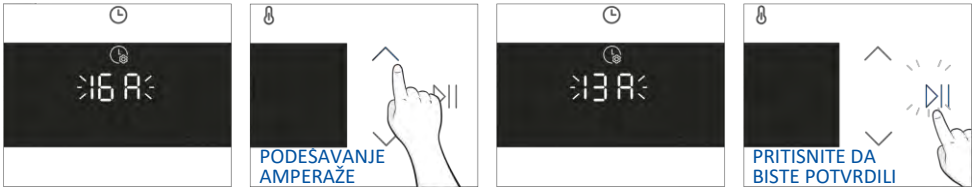
(*samo za piro pećnice)

3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, prvi korak je da podesite vreme, izaberete između 13 ampera ili 16 ampera i nivo jačine zvuka.

- **PODEŠAVANJE VREMENA:** Na displeju će treptati unapred podešeno vreme „12:00“. Da biste ga izmenili, držite ⏻ i koristite strelice da biste podesili trenutni sat. Pritisnite 🕒 da biste potvrdili sate. Sledite istu proceduru da biste podesili minute. Da biste potvrdili pritisnite ⏯.

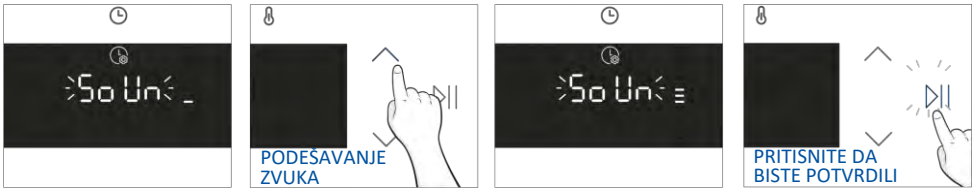
- **AMPERAŽA:** Pećnica je podrazumevano podešena da radi sa većom snagom pogodnom za domaćinstva sa više od 3 kW (16 A). Ako vaš dom ima manju snagu, možete da promenite ovu postavku na ⏯ 13 A. Ovo podešavanje utiče na brzinu zagrevanja pećnice. Odabir više opcije (16A) znači da se brže zagreva (jer se povećava apsorpcija snage). Na displeju ćete videti dva izbora: 13A i 16A. Izaberite željeni pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ⏯.



NAPOMENA: Opcija podešavanja amperaže je dostupna samo tokom početne ugradnje. Da biste izmenili podešenu amperažu, pogledajte uputstva za upotrebu nakon ugradnje.

- **OSVETLJENOST:** Na ekranu se prikazuje simbol „br“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti, koji se može izmeniti pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ⏯.

- **ZVUK:** Na ekranu se prikazuje simbol „Sound“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta zvuka, koji se može menjati pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ⏯.

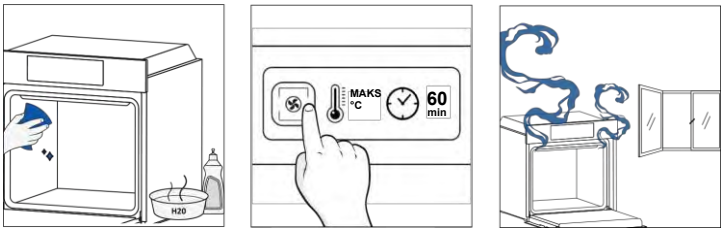


- **UPUTSTVA POSLE INSTALACIJE**

Moguće je vratiti se na početna podešavanja pritiskom na dugme Lamp na 5 sekundi

3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.

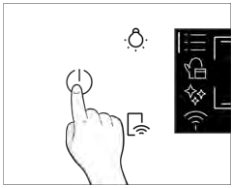


4. RAD PROIZVODA

4.1. KAKO PROIZVOD RADI

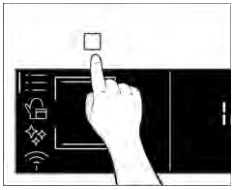
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Držite ⏻ da biste uključili/isključili pećnicu



MENI FUNKCIJA

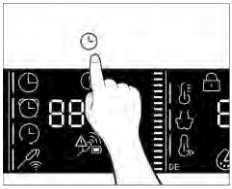
Pristupite meniju Funkcija pritiskom na dugme ☐.
Da biste ušli, dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:



Simbol	Funkcija	Opis
	GLAVNE FUNKCIJE	Ova funkcija omogućava odabir željenog programa kuvanja pomoću strelica. Dodirnite 🕒 i 🌡 da biste podesili vreme i temperaturu. Pritisnite ⏯ da biste pokrenuli funkciju. Da biste pauzirali program, pritisnite ponovo.
	KATEGORIJE HRANE	U ovom meniju pomoću strelica možete pristupiti 4 kategorije kuvanja hrane koje su već integrisane u pećnicu. Na displeju će se prikazati podrazumevano vreme i temperatura.
	Wi-Fi	U ovom režimu možete da povežete pećnicu sa mrežom i registrujete je pomoću aplikacije hOn.
	FUNKCIJE ČIŠĆENJA	Ova funkcija vam omogućava da izaberete sistem za čišćenje koji je dostupan na pećnici.

MENI VREME

Nakon odabira programa kuvanja, pristupite meniju Vreme pritiskom na dugme ◷.
Da biste ušli dodirnite ◷ onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:



i NAPOMENA: nekoliko parametara se ne može podesiti istovremeno, stoga samo poslednje podešavanje ostaje u memoriji dok se prethodno briše.

Simbol	Funkcija	Opis
	a) TRAJANJE KUVANJA	Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept. Pritisnite ◷ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ◷ onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Trajanje kuvanja“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite ⏯ za potvrdu. Odbrojavanje počinje na kraju predgrevanja (ako postoji). Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja pritiskom na ◷ i korišćenjem strelica. Kada istekne vreme, na displeju se prikazuje „End“ i kuvanje se zaustavlja.
	b) MINUTNI PODSETNIK	Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika. Pritisnite ◷ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ◷ onoliko puta koliko vam je potrebno da biste izabrali funkciju „Minutni podsetnik“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite ⏯ za potvrdu. Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja pritiskom na ◷ i korišćenjem strelica. Zatim pritisnite ⏯ da biste ponovo pokrenuli kuvanje. Kada istekne vreme, kuvanje se nastavlja dok se ručno ne prekine. Ova funkcija se može podesiti i kada je pećnica u režimu pripravnosti pritiskom na dugme ◷. Kada je aktiviran, minutni podsetnik radi nezavisno od funkcija kuvanja u pećnici.
	c) ODLAGANJE POČETKA	Omogućava odabir vremena početka kuvanja. Pritisnite ◷ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ◷ onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Odlaganje početka“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite ⏯ za potvrdu. NAPOMENA: Odlaganje početka je moguće tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupno sa funkcijama roštilja

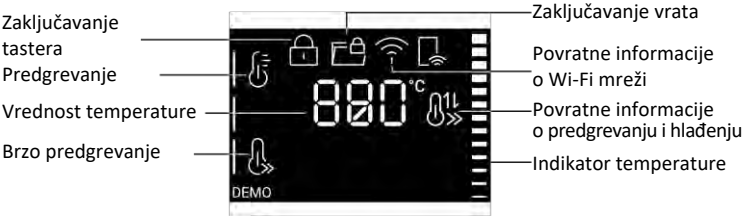
a. TRAJANJE KUVANJA

b. MINUTNI PODSETNIK

c. ODLAGANJE POČETKA

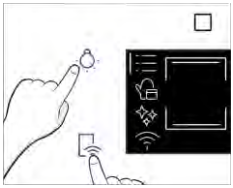
MENI TEMPERATURE

Nakon odabira programa kuvanja, pristupite meniju Temperatura pritiskom na dugme . Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:



Simbol	Funkcija	Opis
	TEMPERATURA	Pritisnite da biste podesili temperaturu i koristite strelice za regulisanje vrednosti.
	BRZO PREDGREVANJE	Pritisnite dva puta da biste podesili brzu temperaturu.

DODATNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Opis
	ZAKLJUČANO ZA DECU	 Ova funkcija vam omogućava da zaključate displej kako biste sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika. Da biste ga aktivirali, istovremeno pritisnite dugmad Lampa i Daljinsko upravljanje na 3 sekunde. Na korisničkom interfejsu će se pojaviti ikonica sa katancem. U ovom stanju, korisnički interfejs pećnice je zaključan i ne mogu se vršiti promene podešavanja. Da biste isključili zaključavanje za decu, ponovo pritisnite tastere Lampa i Daljinsko upravljanje na 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, lampa će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dostigne željenu temperaturu

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtevaju predgrevanje, uverite se da je tokom ove faze sav dodatni pribor uklonjen. Sledite uputstva iz tabele ispod za ono što se odnosi na predgrevanje.
„DA/BRZO PREDGREVANJE“ znači da je potrebno predgrevanje i da je dostupna opcija brzog predgrevanja; „NE“ znači da predgrevanje nije dostupno i da se hrana mora ubaciti u hladnu pećnicu.

Simbol	Funkcija	Podrazumevana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgrevanje	PRECI PROBE je dostupna	Predlozi
	*Konvencionalno	200 °C 30-250 °C	L2/L3	DA/BRZO PREDGREVANJE	DA	IDEALNO ZA: kolače, hlebove, kekse, na jednom nivou.
	Konvekcija + ventilator	175 °C 50-250 °C	L2/L3	DA/BRZO PREDGREVANJE	DA	IDEALNO ZA: pečenja, musake, povrće ili pite sa vlažnim punjenjem.
	Više nivoa	160 °C 50-250 °C	L3 (jedan pleh) L3+L6 (dva pleha) L2+L4+L6 (tri pleha)	DA/BRZO PREDGREVANJE	DA	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica.
	Donje grejanje	170 °C 50-230 °C	L1/L2	DA/BRZO PREDGREVANJE	DA	IDEALNO ZA: paprikaš i Gentle Cooking na jednom nivou
	Donje grejanje+ ventilator	170 °C 50-230 °C	L2/L3	DA/BRZO PREDGREVANJE	DA	IDEALNO ZA: slane torte ili hranu sa tečnim prelivom na jednom nivou
	Roštilj	L5 L1-L5	L6/L7	NE	DA	IDEALNO ZA: male količine kobasica ili odrezaka. Koristite sa zatvorenim vratima.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 za tanku hranu, L5 za gušću hranu.	NE	DA	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).

Simbol	Funkcija	Podrazume-vana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	PRECI PROBE je dostupna	Predlozi
	**Gratiniranje	200 °C 150-250 °C	L4/L5	DA/BRZO PREDGRE-VANJE	DA	IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje) ili gratiniranu hranu. Koristite sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno.
	Više nivoa +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	DA/BRZO PREDGRE-VANJE	DA	IDEALNO ZA: kuvanje kompletnog menija bez mešanja mirisa. Namirnice ne moraju da se vade tokom istovremenog kuvanja
	Pica	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NE	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pica bez prethodnog zagrevanja pećnice. Koristite niže tempe-rature za zamrznute artikle i 300 °C za domaće recepte
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: kuvanje mesa, ribe ili povrća. Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampa šupljine pećnice je isključena.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NE	NE	IDEALNO ZA: pripremu zamrznute hrane ili delimično kuvane pohovane hrane koja se obično prži. Zahvaljujući namenskom plehu**, vrući vazduh može ravnomerno da struji
	Hleb (para)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NE	DA	IDEALNO ZA: pripremu hleba i vekni hleba
	Jolly	-	-	-	-	Specijalna funkcija

*Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.

Simbol	Funkcija	Podrazume-vana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	PRECI PROBE je dostupna	Predlozi
	Belo meso (para)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: živinu i komade belog mesa
	Crveno meso (para)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: govedinu i komade crvenog mesa
	Riba (para)	170 °C 160-180°C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: celu ribu i filete
	Povrće (para)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: pečeno povrće i krompir

*Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.

4.2.2. SPECIJALNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Podrazume-vana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	Predlozi
	Jolly	-	-	-	Dodajte na unapred podešenu listu funkcija svoju omiljenu funkciju koja nije prisutna u pećnici. Možete je konfigurisati putem hOn aplikacije.

Jolly funkcija

Zahvaljujući Jolly funkciji, ovaj proizvod nudi potpuno prilagodljivo iskustvo, omogućavajući vam da svoje personalizovane recepte čuvate direktno u pećnici. Ove recepte možete da obavljate koliko god često želite, čak i bez potrebe da se prijavljujete u aplikaciju.

Kako da podesite funkciju Jolly:

Da biste podesili funkciju Jolly na pećnici, otvorite odeljak sa receptima 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 receptima u aplikaciji.

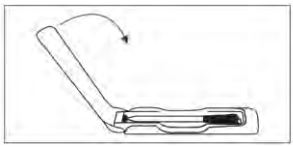
Dodirom na karticu recepta koja je označena kao Jolly funkcija, moguće ju je izbrisati klikom na crveno dugme „Izbrišite“.

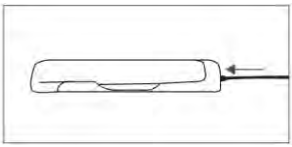
Iskačući prozor će potvrditi operaciju i tražiće vašu potvrdu. Ako nastavite, funkcija Jolly sačuvana u pećnici će biti uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

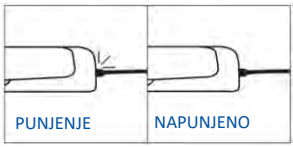
SONDA PRECI PROBE

Pre upotrebe proverite napunjenost sonde Preci Probe:

1. Stavite Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac.
2. Povežite punjač sa USB izvorom napajanja, kao što su USB adapter ili USB utičnica računara/notebook uređaja sa USB kablom. Punjač možda neće raditi ispravno sa eksternom baterijom zbog funkcije automatskog isključivanja.
3. LED lampica punjača se uključuje i treperi tokom punjenja. Isključiće se kada se sonda Preci Probe potpuno napuni.

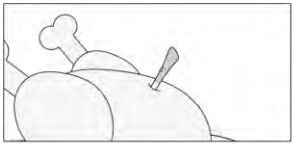


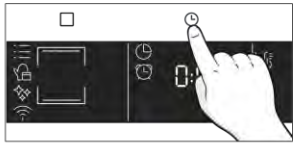




Kako prijaviti i koristiti Preci Probe sondu:

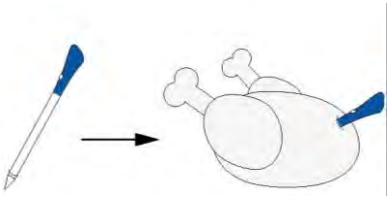
1. Umetnite sondu u hranu.
2. Dodirnite ☐ da biste izabrali željenu funkciju i dodirnite ◷ onoliko puta koliko vam je potrebno da izaberete ikonu sonde.
3. Nakon nekog vremena, pećnica će prepoznati šifru sonde. Dodirnite ⏯ i pomoću strelica podesite željenu temperaturu.
4. Dodirnite ⏯ da biste potvrdili. Od ovog trenutka, pećnica će koristiti podatke sonde za praćenje unutrašnje temperature vaše hrane.
5. Kada se dostigne željena unutrašnja temperatura, oglašava se alarm i pećnica se isključuje. Pažljivo uklonite sondu iz hrane.





Saveti za kuvanje

Sonda je opremljena jednim mernim mestom. Ubacite je u potpunosti u hranu sa metalnim vrhom postavljenim u centru hrane. Postavite ovu tačku što bliže najdebljem (najhladnijem) delu hrane kako biste precizno pratili proces kuvanja.



Sonda se može koristiti sa ručnim funkcijama (Konvencionalno, Konvekcija + ventilator, Roštilj, Super grill, Gratiniranje i Više nivoa), sa KATEGORIJAMA KUVANJA HRANE (meso, riba i povrće) i Gentle Cooking.

Kategorija hrane	Predložena T °C sredine	Predloženo pozicioniranje
Pečena govedina	45 °C	Dijagonalno u najdebljem delu. Za namirnice cilindričnog oblika (kao što je goveđe pečenje), postavite vrh što bliže geometrijskom centru
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Živinsko meso	83-85 °C	U najdeblji deo grudi
Riba (cela/odresci)	65 °C	Dijagonalno u najdebljem delu
Hleb/musaka	90 °C	Blizu geometrijskog centra hrane

4.2.3. FUNKCIJA U VIŠE KORAKA

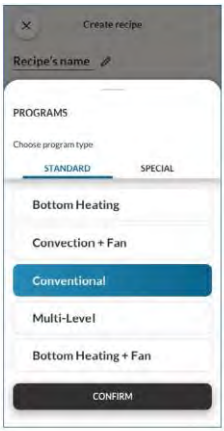
Funkcija u više koraka omogućava održavanje prethodno podešenih parametara kuvanja (temperatura i vreme) sa mogućnošću promene funkcije tokom kuvanja.

Recepti u više koraka mogu se kreirati u aplikaciji hOn putem funkcije U-Create i sačuvati u pećnici.

Korisnik može da sačuva recept u više koraka kao funkciju Jolly da bi ga sačuvao u pećnici, ili da ga sačuva na aplikaciji hOn kako bi ga pokrenuo na daljinu iz aplikacije.

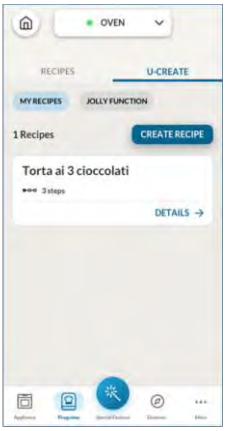
1. korak U odeljku U-Create u aplikaciji pritisnite „Kreiraj recept“.

2. korak Izmenite naziv recepta i izaberite parametre za prvi korak recepta.



3. korak Nakon prilagođavanja prvog koraka, pritisnite „Dodaj korak“ da biste receptu dodali još jednu funkciju kuvanja i prilagodili njene parametre.

4. korak Sačuvajte recept u aplikaciji da biste ga pokrenuli na daljinu sa hOn ili ga sačuvajte kao „funkciju Jolly“ da biste ga pronašli direktno u pećnici.



5. SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. OPŠTA TABELA KUVANJA

- **7 nivoa**

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgrevanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
Slatka peciva	Sitni kolači / mafini	1	Konvencionalno na više nivoa	175 °C 160 °C		Pleh za pečenje	L3	20-30 30-40
		2	Više nivoa	150 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L3+L6	30-40
		3	Više nivoa	140 °C		Plehovi za pečenje	L2+L4+L6	40-50
	Vazdušasti kolači (26 cm Ø)	1	Konvencionalno	170 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30-40
			Više nivoa	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L3	40-50
		2	Više nivoa	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L3+L6	50-60
	Keksi/kolačići	1	Konvencionalno na više nivoa	150 °C 150 °C		Pleh za pečenje	L3	25-30 30-40
		2	Više nivoa	140 °C	Da	Plehovi za pečenje	L3+L6	35-45
		3	Više nivoa	140 °C		Plehovi za pečenje	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
	Smrznuti kroasani	1	Konvencionalno	180 °C		Pleh za pečenje	L3	20-25
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Plehovi za pečenje	L2+L5	25-35
		3	Više nivoa	160 °C		Plehovi za pečenje	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	L2/L3	25-35
	Hleb, ceo	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	35-50

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgrevanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
Slane pite i musake	Slani kolači / kiševi (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L3	45-60
		2	Više nivoa	180 °C		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	Konvencionalno	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	40-60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvekcija + ventilator	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/L3	15-20 18-25
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	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	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencionalno pica	220 °C 200 °C	Da Ne	Metalna rešetka	L3	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	Gratiniranje	220 °C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	40-60
	Pileći karabatak	1	Air Fry	220 °C	Ne	Pleh za Air Fry**	L4	30-50
	Pečena patka	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
	Petao	1	Gratiniranje	220 °C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	20-40
	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

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgrevanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
Meso i živina	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	Dublji 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	Pleh za Air Fry**	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	40-60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-90
	Zamrznuti pomfrit (300-500g)	1	Air Fry	220 °C	Ne	Pleh za Air Fry**	L4	18-25
	Gratinirani krompir	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.

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.

- **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 na više nivoa	175 °C 160 °C		Pleh za pečenje	L3	20-30 30-40
		2	Više nivoa	150 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	30-40
		3	Više nivoa	140 °C		Plehovi za pečenje	L2+L4+L6	40-50
	Vazdušasti kolači (26 cm Ø)	1	Konvencionalno	170 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30-40
			Više nivoa	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L3	40-50
		2	Više nivoa	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L2+L5	50-60
	Keksi/kolačići	1	Konvencionalno na više nivoa	150 °C 150 °C		Pleh za pečenje	L3	25-30 30-40
		2	Više nivoa	140 °C	Da	Plehovi za pečenje	L2+L5	35-45
		3	Više nivoa	140 °C		Plehovi za pečenje	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
	Smrznuti kroasani	1	Konvencionalno	180 °C		Pleh za pečenje	L3	20-25
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Plehovi za pečenje	L2+L5	25-35
		3	Više nivoa	160 °C		Plehovi za pečenje	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/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 ∅)	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L3	45-60
		2	Više nivoa	180 °C		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	Konvencionalno	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	40-60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvekcija + ventilator	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/L3	15-20 18-25
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	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	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencionalno pica	220 °C 200 °C	Da Ne	Metalna rešetka	L3	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	Gratiniranje	220 °C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	40-60
	Pileći karabatak	1	Air Fry	220 °C	Ne	Pleh za Air Fry**	L4	30-50
	Pečena patka	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
	Petao	1	Gratiniranje	220 °C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	20-40
	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

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
Meso i živina	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	Dublji pleh	L4	45-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi sa roštilja	1	Supergrill	04	Ne	Metalna rešetka	L4	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Air Fry	200 °C	Ne	Pleh za Air Fry**	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	40-60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-90
	Zamrznuti pomfrit (300-500g)	1	Air Fry	220 °C	Ne	Pleh za Air Fry**	L4	18-25
	Gratinirani krompir	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.

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.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

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 podrazumevane vrednosti za vreme i temperaturu; vreme i temperatura kuvanja mogu se promeniti pritiskom na određene ikone. Oba parametra se mogu podesiti u ograničenom opsegu kao što je prikazano u tabeli ispod.

Dok se krećete kroz funkcije Everyday Cooking, meni kategorije hrane sa parom može se aktivirati pritiskom na ikonu Temperature dok se ne pojavi ikona Steam. Potvrdite svoj izbor pritiskom na dugme Start.

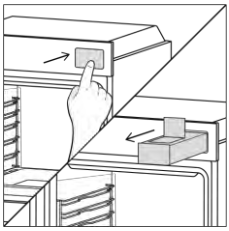
Simbol	Opis	Predgrevanje	Položaj police	Opseg temperature (°C)	Vremenski opseg (min)	Temperatura sonde za meso (ako je dostupno)	Opis
	Belo meso	NE	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Za živinsko i komade belog mesa
	Crveno meso	NE	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Za govedinu i komade crvenog mesa
	Riba	NE	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Za celu ribu i filete.
	Povrće	NE	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Za pečeno povrće i krompir
	Belo meso (para)	NE	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Za živinu i komade belog mesa
	Crveno meso na pari	NE	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Za govedinu i komade crvenog mesa
	Riba + para	NE	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Za celu ribu i filete.
	Povrće (para)	NE	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Za pečeno povrće i krompir

NAPOMENA: Ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuvanja, preporučuje se izbegavanje korišćenja programa everyday cooking i umesto toga se odlučite za standardne funkcije.

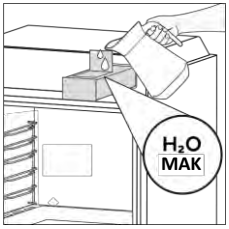
Kako koristiti rezervoar za paru za programe kuvanja na pari

Nakon odabira programa za kuvanje na pari, ako je rezervoar za paru prazan, će se pojaviti na ekranu da vas obavesti da ga napunite vodom. Postupite na sledeći način:

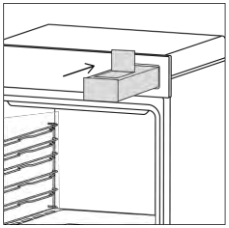
1. Lagano pritisnite rezervoar za paru da biste ga otvorili.



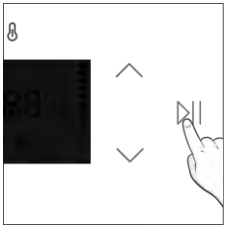
2. Dodajte vodu za piće u rezervoar za paru pomoću bokala ili direktno sa slavine. Nemojte prekoračiti maksimalni nivo vode naznačen unutar rezervoara.



3. Gurnite rezervoar za paru da biste ga zatvorili i zatvorite vrata pećnice.



4. Pritisnite dugme Start da biste potvrdili i pustili da kuvanje počne.



U slučaju da količina dodate vode nije dovoljna za sprovođenje programa kuvanja, će se pojaviti na ekranu da vas obavesti da napunite rezervoar.

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T °C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Goveđe pečenje	500-800 g	Crveno meso (para)	180 °C	Metalna rešetka	L3	30-40
Goveđi file	200 g	Crveno meso (para)	200 °C	Metalna rešetka	L3	20-25
Mesna vekna	1000-1500 g	Crveno meso (para)	200 °C	Metalna rešetka	L3	40-50
Govedina Velington	500g	Crveno meso (para)	210 °C	Metalna rešetka	L3	50-80
Svinjsko pečenje	800-1000 g	Belo meso (para)	180 °C	Metalna rešetka	L3	40-70
Svinjska rebra	1000-1200 g	Belo meso (para)	200 °C	Metalna rešetka	L3	80-100
Jagnjeća rebra	800-1000 g	Belo meso (para)	190 °C	Metalna rešetka	L3	60-80
Jagnjeći but	1500-2000 g	Belo meso (para)	200 °C	Metalna rešetka	L3	80-100
Fileti lososa	200-600 g	Riba + para	170 °C	Pleh za pečenje	L3	20-35
Odrezak tune	600 g (oko 4 kom.)	Riba + para	180 °C	Metalna rešetka	L3	15-20
Odresci sabljarke	700 g (oko 4 kom.)	Riba (para)	180 °C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Filet bakalara	600 g (oko 4 kom.)	Riba (para)	150 °C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Orada, cela	1	Riba (para)	170 °C	Pleh za pečenje	L3	35-45
Filet orade	600 g (oko 4 kom.)	Riba (para)	150 °C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Filet brancina	600 g (oko 4 kom.)	Riba (para)	150 °C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Riblji ražnjići	8 komada	Riba (para)	150 °C	Metalna rešetka	L3	20-30
Punjene lignje	4 komada	Riba (para)	180 °C	Pleh za pečenje	L3	25-40
Komorač	1 pleh	Povrće (para)	200 °C	Metalna rešetka	L3	30-40
Mešano povrće	1 pleh	Povrće (para)	190 °C	Metalna rešetka	L3	40-45
Glavice karfiola	1 pleh	Povrće (para)	150 °C	Metalna rešetka	L3	40-50
Bundeve, narezane na kockice	1 pleh	Povrće (para)	160 °C	Metalna rešetka	L3	30-40
Punjene paprike	1 pleh	Povrće (para)	180 °C	Metalna rešetka	L3	70-80
Punjene tikvice	1 pleh	Povrće (para)	190 °C	Metalna rešetka	L3	35-45
Štapići šargarepe	1 pleh	Povrće (para)	150 °C	Pleh za pečenje	L3	35-40
Brokoli	1 pleh	Povrće (para)	150 °C	Pleh za pečenje	L3	30-40
Ratatuj	1 pleh	Povrće (para)	190 °C	Metalna rešetka	L3	40-45
Flan od povrća	6 činijice	Povrće (para)	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

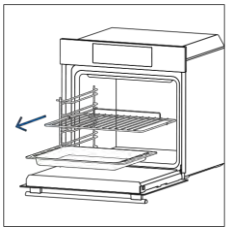
Pirolitičko čišćenje (* u zavisnosti od modela pećnice)
Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.

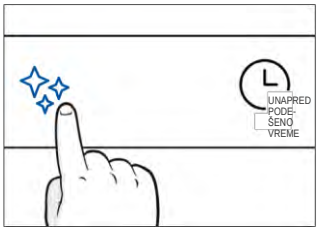
Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C.
Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane će ostaviti beli sloj na površinama emajla.
Da biste uklonili te čestice, obrišite površine krpom namočenom u vruću vodu sa sapunom i koristite četku ili čeličnu vunu. Odgovarajuća sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje pećnice.

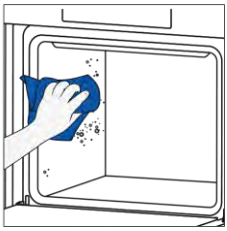
Kako funkcioniše:

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.





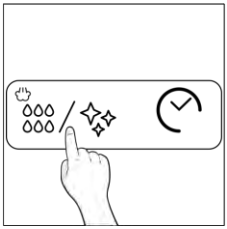
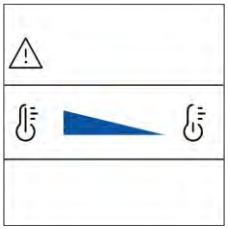
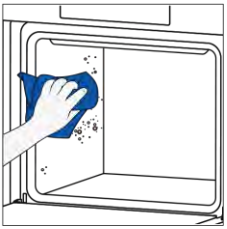


H_2O para

Funkcija čišćenja H_2O Steam 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 vodu u rezervoar za paru dok ne dostigne maksimalni nivo naznačen na rezervoaru.
2. Izaberite program za čišćenje H2O Steam. 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.

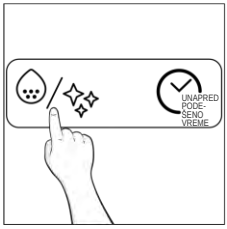
ČIŠĆENJE PARNOG SISTEMA

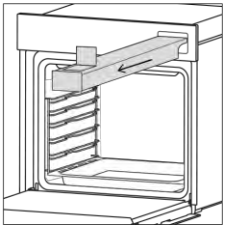
Uklanjanje kamenca

Ova funkcija se predlaže nakon 25 ciklusa, a biće obavezna nakon 40 ciklusa. Rerna će pokazati na kraju svakog ciklusa pare počevši od 25. ako korisnici još nisu izvršili uklanjanje kamenca. Nakon 40 ciklusa pare, nijedan od programa za kuvanje na pari neće se pokrenuti pre nego što korisnici izvrše program za uklanjanje kamenca. Deli se na tri koraka:

1. korak (uklanjanje zaostale vode iz odeljka za paru):

i. Izaberite režim uklanjanja kamenca, a zatim pritisnite dugme za pokretanje.
ii. Kada se oglasi zvučni signal za nastavak drugog koraka, izvadite rezervoar za vodu.

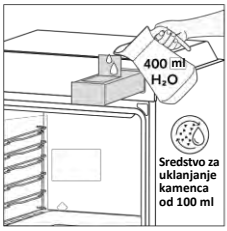


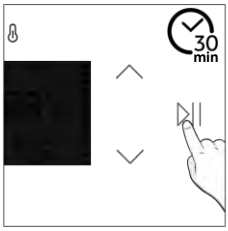


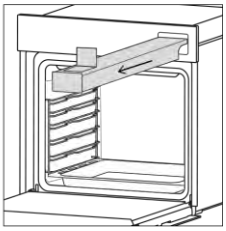
2. korak (uklanjanje kamenca):

i. Sipajte 400 ml vode sa česme i 100 ml sredstva za uklanjanje kamenca u rezervoar za paru. Zatim pritisnite dugme za pokretanje.

ii. Ovaj korak će trajati 30 minuta, a nakon toga, da biste prešli na treću fazu, ponovo morate ukloniti rezervoar za vodu.



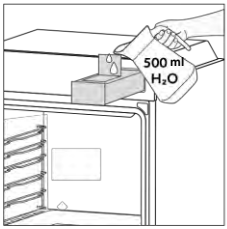


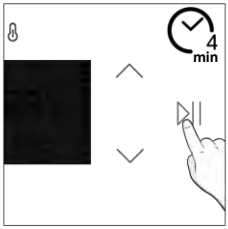


3. korak (ispiranje):

i. Sipajte 500 ml vode sa česme u rezervoar za paru. Zatim pritisnite dugme za pokretanje.

ii. Ovaj korak će trajati 4 minuta, a na kraju procesa će se oglasiti zvučni signal





Pražnjenje

Nakon svakog ciklusa kuvanja na pari, voda koja ostane u parnom kotlu automatski će se isprazniti nazad u rezervoar za paru.

Tokom ovog procesa, će biti prikazano na displeju.

U slučaju da je rezervoar za paru već pun, će se pojaviti na displeju da vas obavesti da ispraznite rezervoar kako bi se omogućio početak procesa pražnjenja.

Katalitičko čišćenje (dostupno u zavisnosti od modela)

Katalitički paneli oblažu unutrašnjost pećnice i pružaju vam luksuz da se nikada ne borite sa prljavom pećnicom.

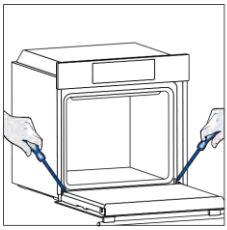
Paneli su obloženi specijalizovanim emajlom koji se može pohvaliti mikroporoznom strukturom koja dobro apsorbuje mast koja prska.

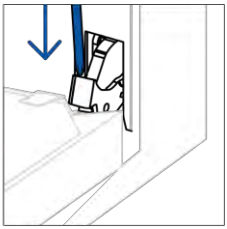
Katalitičkom hemijskom reakcijom oni efikasno pretvaraju apsorbovanu mast u gasovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

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.

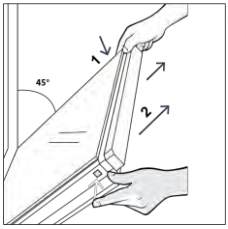
6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

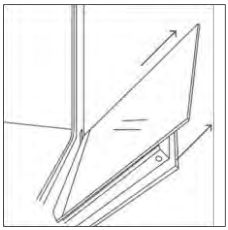




2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



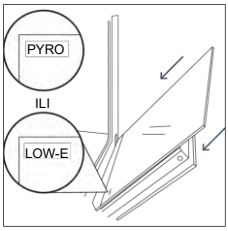
3. Veoma pažljivo uklonite staklo pećnice, počevši od unutrašnjeg stakla. Tokom postupka, čvrsto držite staklo obema rukama i stavite ga na mekanu ravnu površinu (npr. na tkaninu).



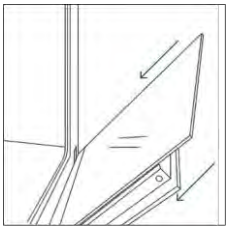
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.

5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

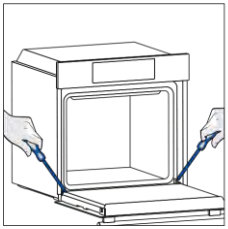
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „Low-E/PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.

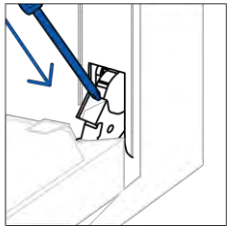


7. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.



8. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.





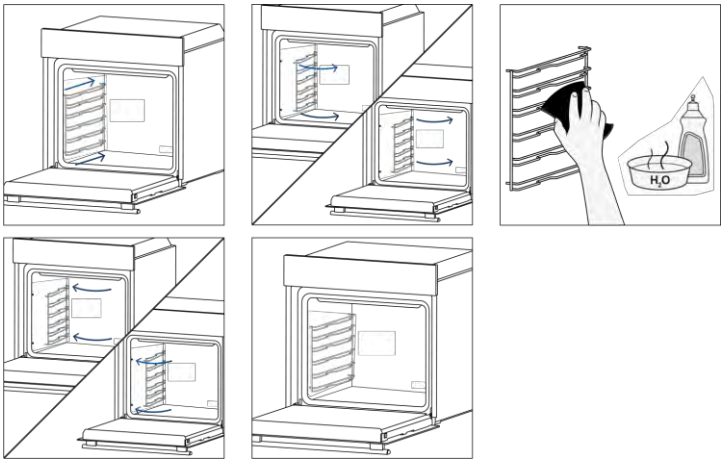
6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

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:

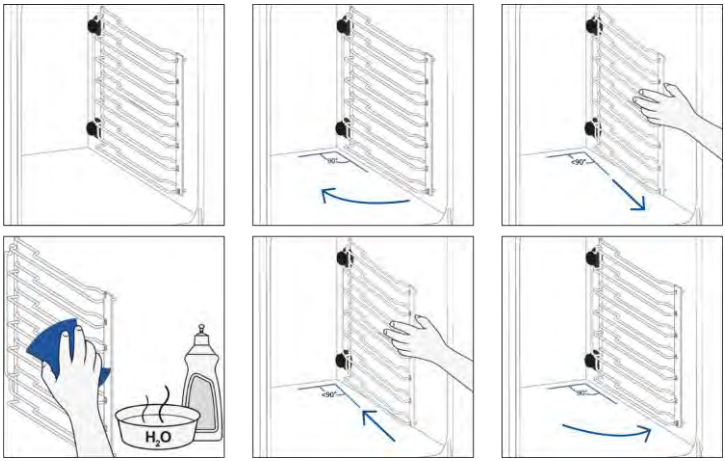
– **Model sa 6 nivoa**

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.



– **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.



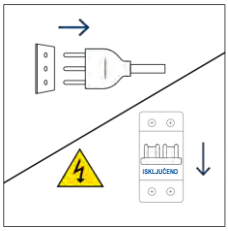
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMENA KOMPONENTI

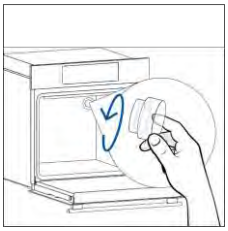
Zamena sijalice na vrhu:

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.

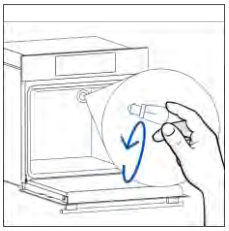
1. korak



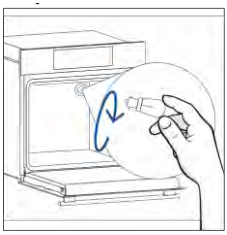
2. korak



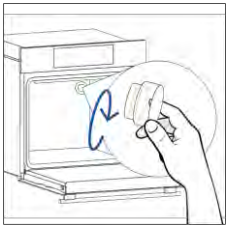
3. korak



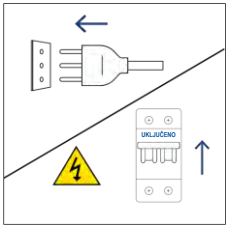
4. korak



5. korak



6. korak

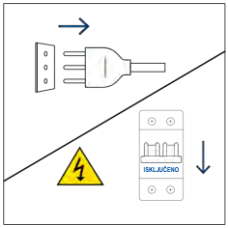


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

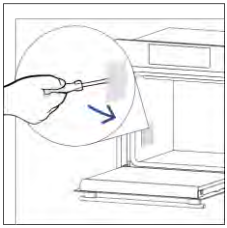
Zamena bočne sijalice:

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 osnove.
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.

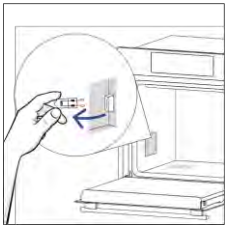
1. korak



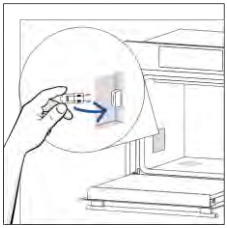
2. korak



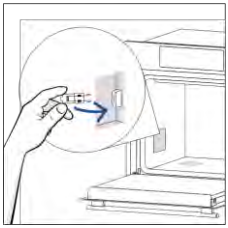
3. korak



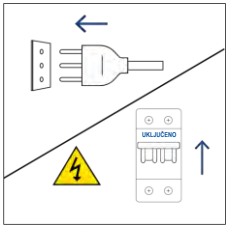
4. korak



5. korak



6. korak

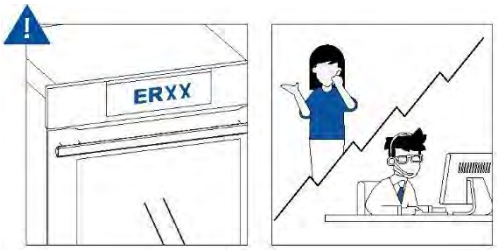


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

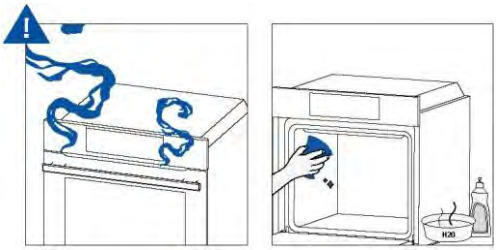
7. REŠAVANJE PROBLEMA

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 (OEEO). OEEO 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 OEEO 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 OEEO ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

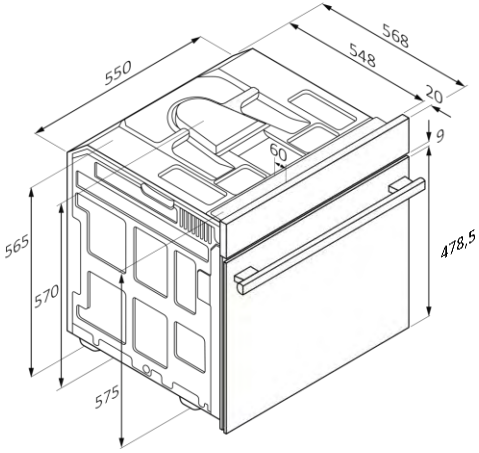
– OEEO ne treba tretirati kao kućni otpad;
– OEEO treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

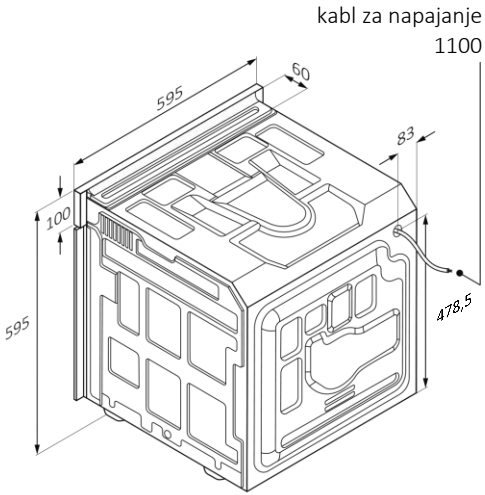
U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike OEEO. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

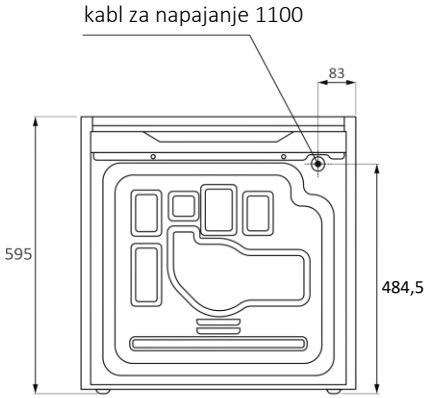
8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

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.

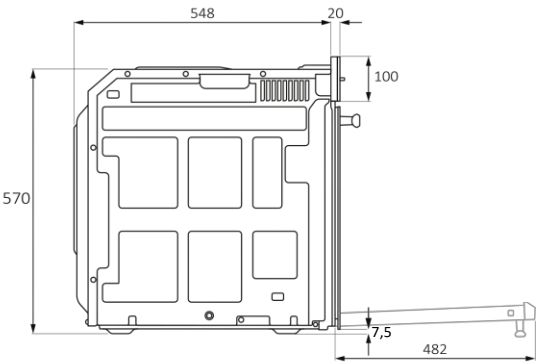
9. UGRADNJA





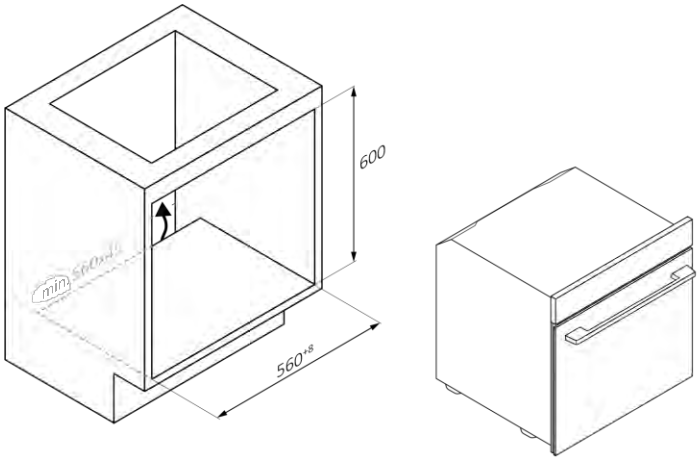


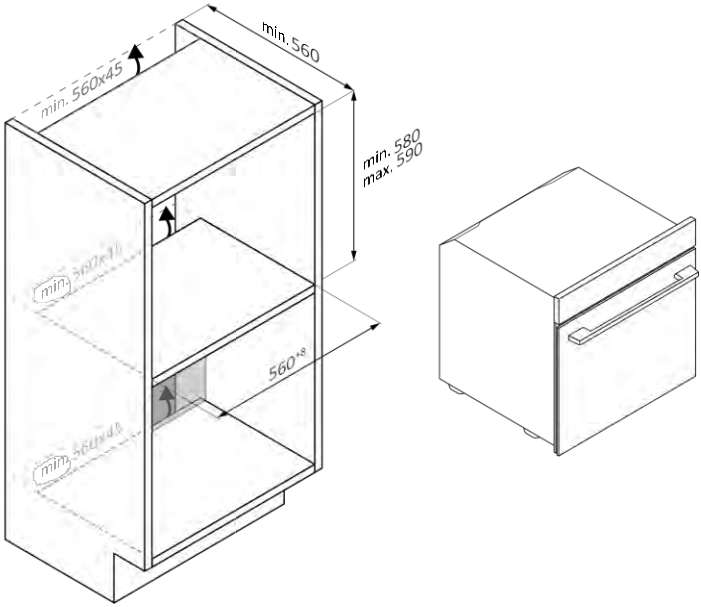
Pogled sa zadnje strane



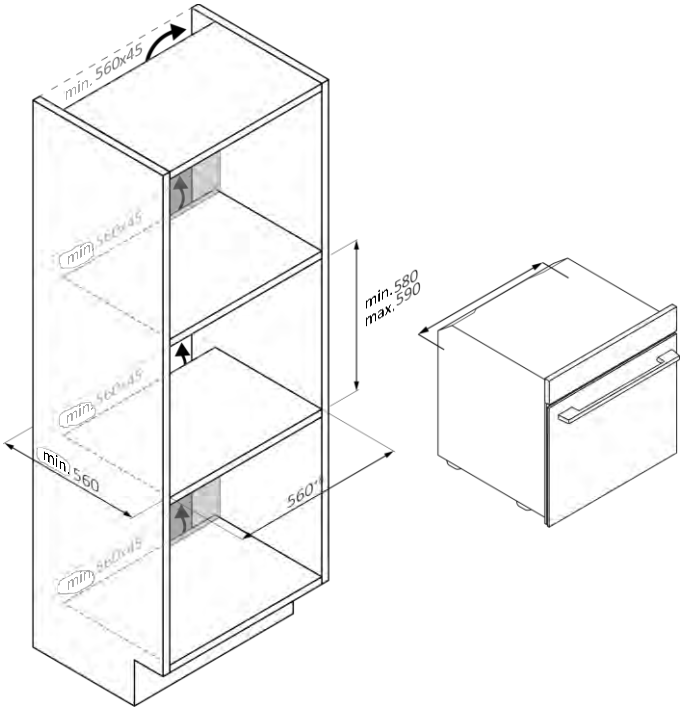
Bočni pogled

mm

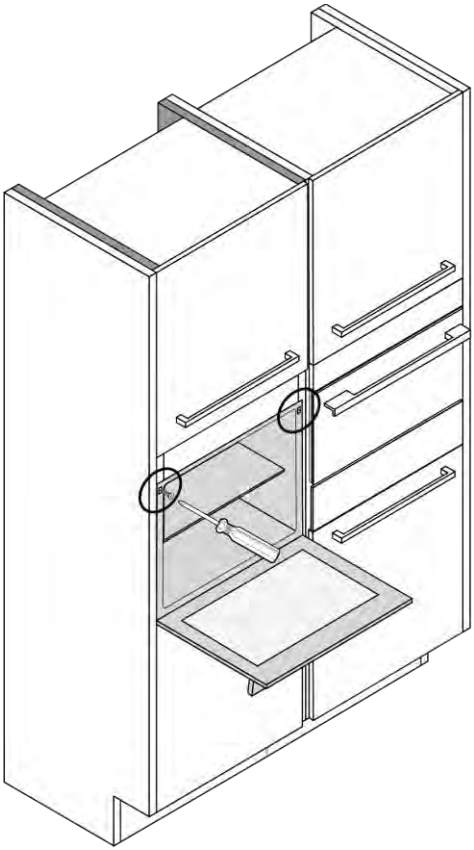


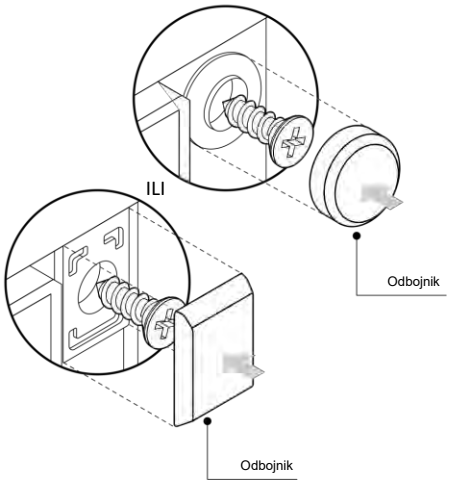


mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560*
min. 580
max. 590

mm





mm

SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir pasilikite 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 ruošimo funkcijos
4.2.1. Standartinės funkcijos
4.2.2. Specialiosios funkcijos
4.2.3. Daugiapakopė funkcija

5. MAISTO RUOŠIMO GAIRĖS
5.1. Bendroji maisto ruošimo lentelė
5.2. Lentelė „Everyday Cooking“

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
6.1. Bendrosios rekomendacijos
6.2. Orkaitės valymas
6.2.1. Orkaitės vidus: 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.
- ⚠ **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
- 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

- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra 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, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesni nei 8 metų vaikai, jei jie neprižiūrimi, negali artintis prie prietaiso.
- ⚠ **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 baldų 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 ją nuo maitinimo tinklo, kad neperkaistų.
- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradusias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis kvalifikuotų specialistų pateiktais nurodymais.
- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba sugadinti 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.
- Prieš naudodami pirmą kartą nuimkite apsaugines plėveles ir reklaminius lipdukus nuo priekinio orkaitės paviršiaus.

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 kištuku arba neatjungiamais laidais, tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, įrengiant daugiapolį pertraukiklį, 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 techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- **ĮSPĖJIMAS.** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.
- 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 ruošiant maistą lašančius likučius.
- „Airfry“ skardą arba groteles ant šoninių lentynų padėkite taip, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir krašto) būtų nukreipta į orkaitės vidų. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, atkreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskaitomas prekės ženklo logotipas. Kokia yra tinkama padėtis, taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame paveiksle.
- 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.
- Ruošiant 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 inde su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošimo 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.
- Norint tinkamai naudoti orkaitę, patartina nedėti maisto tiesiog ant lentynų ir kepimo skardų, bet naudoti kepimo popierių ir (arba) specialius indus.

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 įprastai, todėl neleiskite artintis vaikams.
- Jei virš orkaitės sumontuota kaitlentė, pirolizės įrenginiui veikiant niekada jos nenaudokite, kad kaitlentė neperkaistų.

ĮSPĖJIMAI (*SKIRTA „STEAM PLUS“)

- Pildant garų funkcijos talpyklą, vandens lygis neturi viršyti maksimalaus ant talpos nurodyto lygio
- Į talpyklą pilkite tik geriamąjį vandenį.
- Prieš pradedant pirolitinio valymo funkciją, garų funkcijos talpyklą reikia išimti. Nedėkite garų funkcijos talpyklos pirolitinio valymo metu.

ĮSPĖJIMAI DĖL BELAIDŽIO TEMPERATŪROS ZONDO

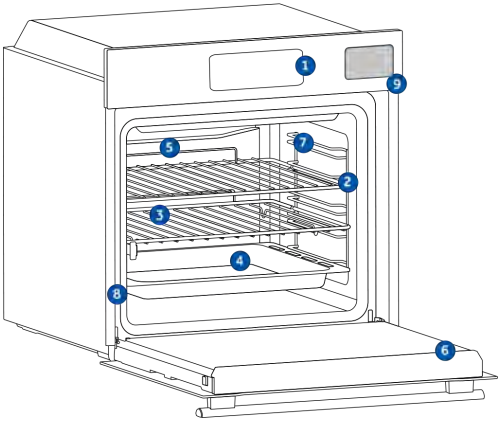
- Šis gaminys skirtas tik orkaitėms. Jį reikia naudoti tik taip, kaip nurodyta šiame naudotojo vadove.
- NELIESKITE „Preci Probe“ zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, „Preci Probe“ zondą iš maisto ištraukite tik mūvėdami orkaitės pirštines.
- Norint tinkamai naudoti temperatūros zondą, gaminimo metu būtina iki galo įkišti metalinį zondo strypą į maistą, kol jis pasieks juodos spalvos keraminę dalį, esančią zondo gale.

Įkiškite „Preci Probe“
zondą į maistą iki čia

- Saugokite „Preci Probe“ zondo metalinę dalį nuo tiesioginio orkaitės karščio.
- Nenaudokite „Preci Probe“ zondo kitame prietaise nei įmontuojamoji orkaitė.
- Nenaudokite „Preci Probe“ zondo mikrobangų krosnelėje.
- „Preci Probe“ zondą galima valyti ir plauti, bet negalima ilgai mirkyti vandenyje.
- Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.
- Tiekėjas neatsako už „Preci Probe“ zondo žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso naudojimo.
- Prieš naudodami „Preci Probe“ zondą nuvalykite.
- Zondas gali veikti šioje temperatūroje: nuo 10 °C iki 100 °C didžiausios vidinės metalinės dalies temperatūros. Keraminės dalies temperatūra gali siekti 350 °C.
- Jei „Preci Probe“ temperatūra viršija 100 °C, maisto ruošimas sustabdomas ir „Preci Probe“ reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės, mūvint pirštines, kad zondas nebūtų pažeistas.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO APŽVALGA

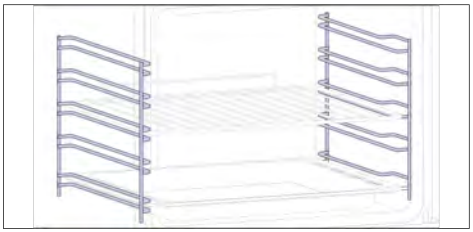


1. **Valdymo skydelis**
2. **Lentynų padėčių numeriai**
3. **Grotelės**
4. **Skardos**
5. **Ventiliatoriaus dangtelis**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielinės grotelės** (jei yra: tik plokščiai ertmei)
8. **Serijos numeris ir QR kodas**
9. **Garų funkcijos talpyklos įdėjimas**

Čia įrašykite savo prietaiso serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

2.2. PRIEDAI

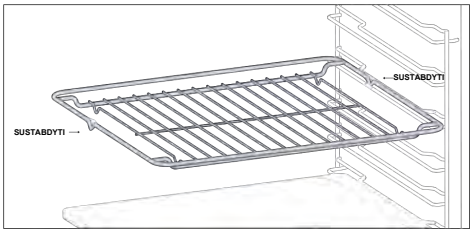
Šoninės vielinės grotelės (tik jei yra*)



Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

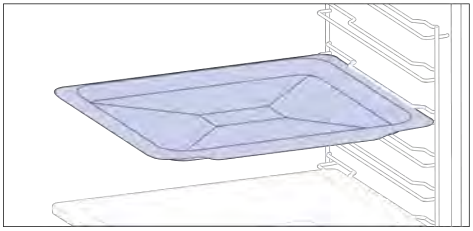
PASTABA. 6 arba 7 lygiai, priklausomai nuo modelio.

Metalinės grotelės



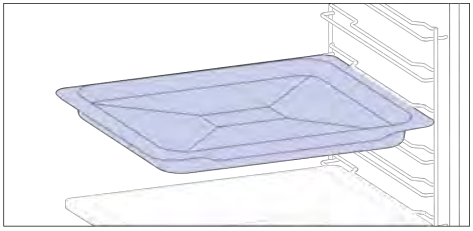
Orkaitėje metalinės grotelės yra išimama, reguliuojama lentyna, ant kurios padedami maisto ruošimo indai, užtikrinama tolygi kaitra; taip pat ją lengva valyti. Ją galima naudoti skirtingo aukščio lėkštėms ir keptuvėms pagal įvairius maisto ruošos poreikius.

Kepimo skarda (tik jei yra*)



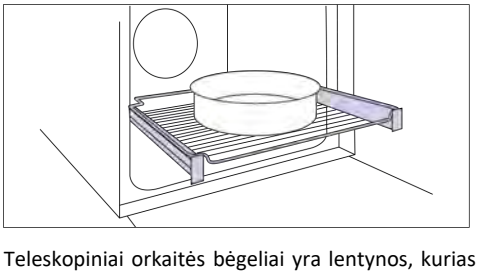
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

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.

Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)

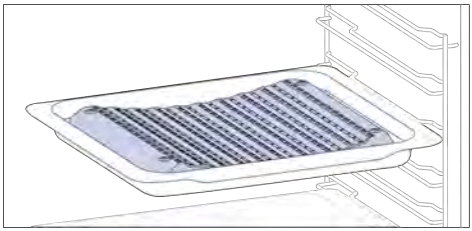


Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

Švelnaus atidarymo ir uždarymo vyriai (tik jei yra*)

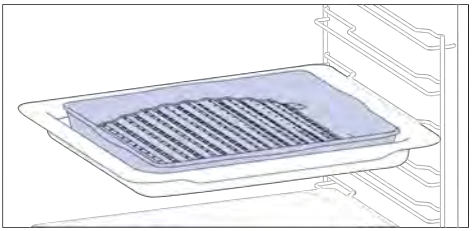
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda tolygiai ir nesitranko.

Dviguba skarda – GARŲ režimas (tik jei yra*)



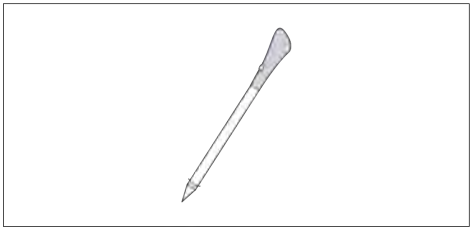
Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Ruošiamas maistas gali būti sausesnis ar drėgnesnis pagal tai, kiek skardoje yra vandens.

Dviguba skarda – maisto ruošimo ant grotelių režimas (tik jei yra*)



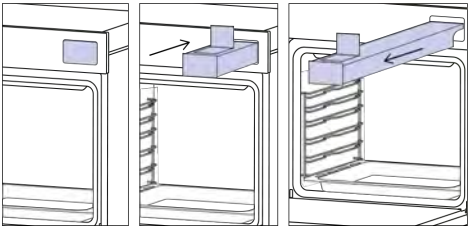
Išgaubta forma tinka kepti naudojant grilio funkciją ir nustačius aukštą temperatūrą (220°); riebalai suteka į skardos dugną, taip net namuose galima paruošti kepsnį tarsi iš kepsninės, ir neprirūks daug dūmų.

„Preci Probe“ zondas (tik jei yra*)



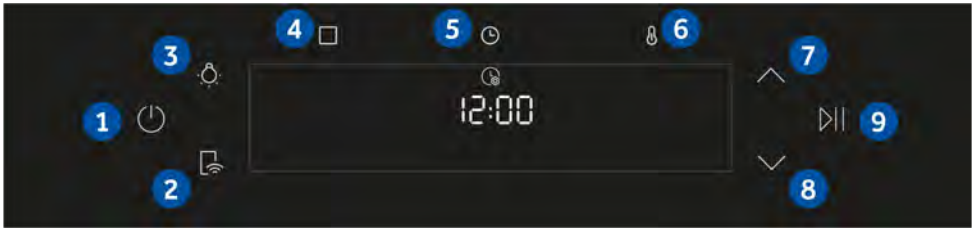
Šis zondas yra temperatūros jutiklis, kuris, įkištas į maistą ir prijungtas prie orkaitės „Bluetooth“, leidžia kontroliuoti maisto vidinę temperatūrą kepimo metu. Jis daugiausia naudojamas žuviai ir mėsai.

Garų funkcijos talpykla



Garų funkcijos talpykla – tai stalčius, į kurį galima pripildyti vandens, reikalingo gaminimo ir valymo programoms su garais atlikti.

2.3. VALDYMO SKYDELIS



Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Nuotolinis valdymas
3. Lemputė
4. Funkcijos
5. Laikas
6. Temperatūra

7/8. Naršymo mygtukai

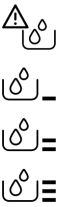
9. Paleisti / pristabdyti

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Valdymo skydelyje yra toliau nurodytos pagrindinės funkcijos.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Įjungimo / išjungimo mygtukas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę.
	Nuotolinio valdymo ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS	Paspauskite mygtuką, kad, susiejęs orkaitę su „hOn“ programėle (per programėlę), aktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją.
	Apšvietimas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą.
	Funkcijos	Paspaudę vieną kartą, pasieksite valdymo rankiniu būdu funkcijas, du kartus – „Everyday Cooking“ programas, tris kartus – valymo meniu ir keturis kartus – „Wi-Fi“ meniu.
	Laikas	Paspauskite vieną kartą, kad nustatytumėte maisto ruošos trukmę, du kartus, kad nustatytumėte laikmatį (galima naudoti budėjimo režimu), tris kartus, kad atidėtumėte paleidimą. Budėjimo režimu galima nustatyti virtuvės laikmatį, o paspaudus ir palaikius 3 sek. – dienos laiką.
	Temperatūra	Paspauskite vieną kartą, kad patikrintumėte ertmės temperatūrą, paspaudę du kartus – aktyvinsite greitojo įkaitinimo parinktį (galima naudotis tik įkaitinant orkaitę).
	Naršymo mygtukai	Paspauskite naršymo mygtukus, kad pereitumėte tarp funkcijų ir sureguliuotumėte parametrus.
	Paleisti / pristabdyti	Paspauskite, kad paleistumėte / pristabdytumėte maisto ruošimą arba patvirtintumėte funkcijas.

EKRANO GRĮŽTAMASIS RYŠYS (matomas tik tada, kai aktyvus)

Simbolis	Grįžtamasis ryšys	Aprašymas
	Nėra talpyklos	Piktograma pasirodo, kai nėra garų funkcijos talpyklos.
	Užpildykite talpyklą	Piktograma pasirodo, kai į garų funkcijos talpyklą reikia įpilti vandens.
	Vyksta išleidimas	Piktograma pasirodo išleidimo proceso metu.
	Talpykla tuščia	Piktograma pasirodo, kai garų funkcijos talpykloje nėra vandens.
	Ištuštinkite talpyklą	Piktograma pasirodo, kai reikia paraginti naudotoją ištuštinti garų funkcijos talpyklą.
	**Informacija apie vandens lygį**	Šalia piktogramos esančios juostos rodo vandens kiekį garų funkcijos talpykloje.

2.4. JUNGTYS

Belaidžio ryšio parametrai

Technologija	„Wi-Fi“	„Bluetooth“
Standartinė	IEEE 802.11 b/g/n	4.2 versijos „Bluetooth“, BR / EDR, BLE
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

„Preci probe“ zondo modelis et180, belaidžio ryšio parametrai

Technologija	„Bluetooth“
Standartinė	„Bluetooth v4.0 BLE“
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2400÷2480
Didžiausia galia [mW]	2,5 - (4 dBm)

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

Kaip aktyvinti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis įjungiamas naudotojui paspaudus maitinimo mygtuką.

Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis išjungiamas naudotojui paspaudus maitinimo mygtuką. „Wi-Fi“ taip pat galima išjungti, kai esant įjungtai orkaitei „Wi-Fi“ nustatymų meniu pasirenkama parinktis „Off“ (išjungta).

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candy-group.com

KAIP NAUDOTIS PROGRAMĖLE

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jo programinė įranga ir funkcijos būtų nuolat atnaujinamos.

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.

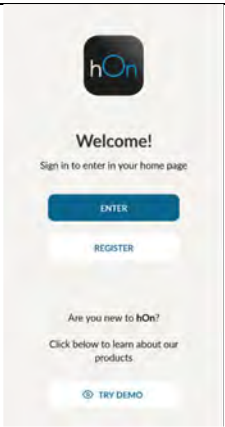
Atsisiųskite į savo išmanųjį telefoną.

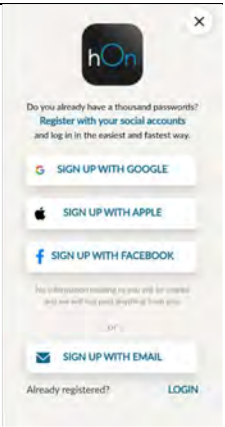
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.

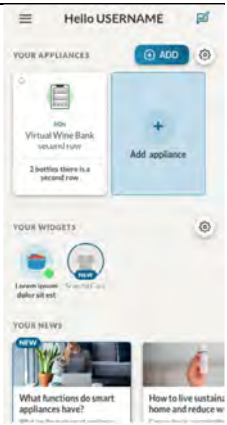




SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

1 veiksmas

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.

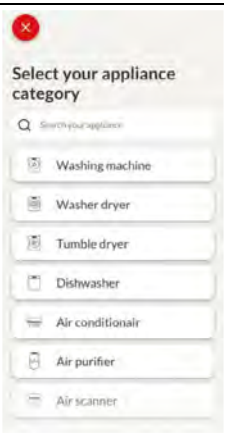


2 veiksmas

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.

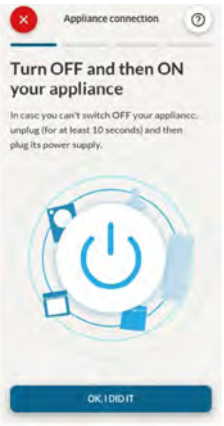
3 veiksmas

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



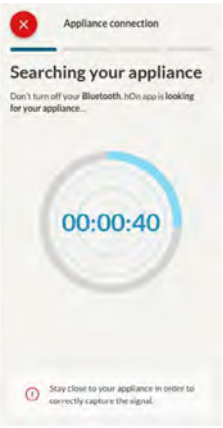
4 veiksmas

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



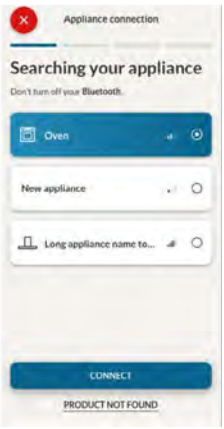
5 veiksmas

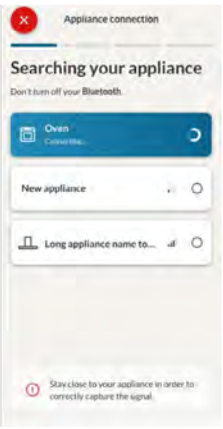
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.



6.1–6.2 veiksmai

- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.





7 veiksmas

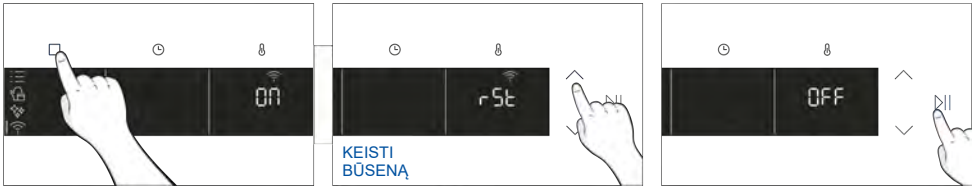
- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.

KAIP PAKEISTI „WI-FI“ NUSTATYMUS

Prijungus prietaisą, naudotojas gali keisti „Wi-Fi“ nustatymus, kaip nurodyta toliau.

- **„WI-FI“ ĮJUNGTAS. Orkaitės būseną galima stebėti tik programėlėje.**
- **„Wi-Fi“ „hOn“. Orkaite galima naudotis tik per programėlę.**
- **„WI-FI“ IŠJUNGTAS. Orkaitė neprijungta, bet vis tiek užregistruota naudojant išsaugotus tinklo kredencialus.**
- **„WI-FI“ NUSTATYMAS IŠ NAUJO. Ryšys nustatomas iš naujo ir galima užregistruoti iš naujo.**

1. Bakstelėkite ☐ ir įeikite į „Wi-Fi“ meniu. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
2. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
3. Naudokite rodykles, kol pasirodys „Off“ (išjungta) arba bus rodomas nustatymo „rSt“ atkūrimas.



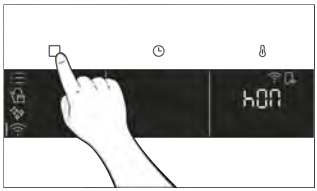
NUOTOLINIO VALDYMO PULTELIS

Nuotolinio valdymo funkcija naudotojams suteikia daug pranašumų, darbas tampa patogesnis ir našesnis, nes prietaisą galima valdyti ne tik tiesiogiai, bet 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 gaminio „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 programas „apkepimas“, „kepsninė“ ir „Supergrill“.

Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį

1. Bakstelėkite ☐, kad pasirinktumėte „Wi-Fi“ režimą.
2. Ekrane rodoma „Connect“ (prijungti). Bakstelėkite ⏯. Pradės mirksėti „On“ (įjungta).
3. Bakstelėkite ⌄, kad pasirinktumėte „hOn“ režimą, ir bakstelėkite ⏯, kad aktyvintumėte nuotolinio valdymo pultelį.
4. Paspauskite ☐, kad išeitumėte iš „hOn“ režimo.
5. Atidarykite programėlę, pasirinkite programą ir leiskite pradėti ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.



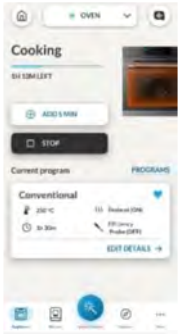
Taip pat galima aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį maisto ruošos proceso metu paspaudžiant atitinkamą mygtuką.

Kaip sustabdyti nuotolinio valdymo pultelį

Kol vykdoma maisto ruošimo programa, ją galima sustabdyti prietaise, paspaudus atitinkamą su prietaisu pateikto nuotolinio valdymo pultelio mygtuką.

Be to, maisto ruošos programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę, ekrane spustelėdami mygtuką „STOP“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošą.

PASTABA. Jei naudotojas sustabdo maisto ruošimą orkaitėje, tuo pačiu metu programėlėje bus rodoma, kad maisto ruošimas sustabdytas.



3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungę orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, tiesiog prieš naudodami orkaitę palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

Kaip veikia durelės

Pirolitinio 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 ruošimo 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.
Pirolitinio 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 ruošimo 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. Pirolitinio valymo metu ir kai durelės užrakintos, įjungiamas aušinimo ventiliatorius.*
Veikiant ECO funkcijai lemputė yra išjungta.

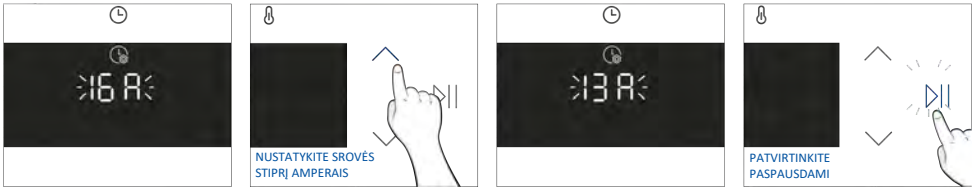
(*tik „Pyro“ orkaitėms)

3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia nustatyti dienos laiką, pasirinkti 13 amperų arba 16 amperų ir garso lygį.

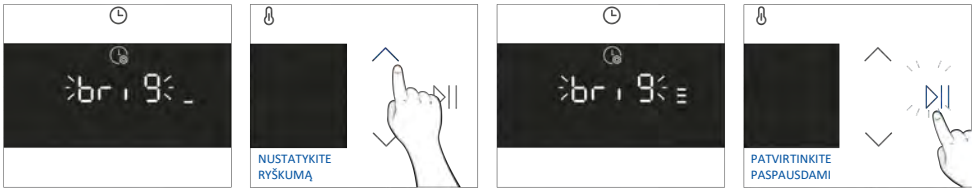
- **NUSTATYKITE LAIKĄ.** Ekrane bus rodomas mirksintis iš anksto nustatytas laikas „12:00“. Norėdami jį keisti, laikykite ⏻ ir rodyklėmis nustatykite dabartinę valandą. Paspauskite ◷, kad patvirtintumėte valandas. Atlikite tą pačią procedūrą, kad nustatytumėte minutes. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

- **SROVĖS STIPRIS AMPERAIS.** Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra nustatyta dirbti su didesne galia, tinkama namų ūkiams, kurių galia didesnė nei 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose yra mažesnė galia, galite pakeisti šį nustatymą į ⏯ 13 A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Rodyklėmis pasirinkite norimą. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

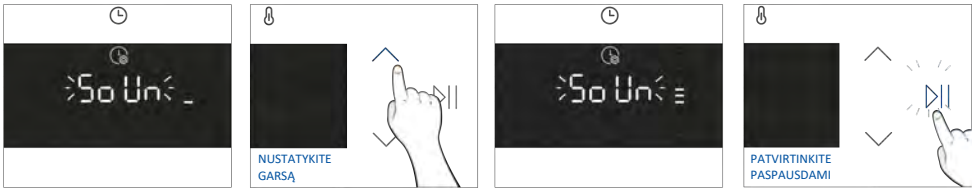


PASTABA. Srovės stiprio amperais nustatymo parinktis galima tik pradinio montavimo metu. Norėdami pakeisti nustatytą srovės stiprį amperais, žiūrėkite instrukcijas po montavimo.

- **RYŠKUMAS.** Ekrane rodomas simbolis „brig“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti rodyklėmis. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

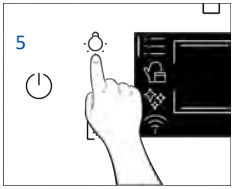


- **GARSAS** Ekrane rodomas garso simbolis. Skaičiai nurodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti rodyklėmis. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.



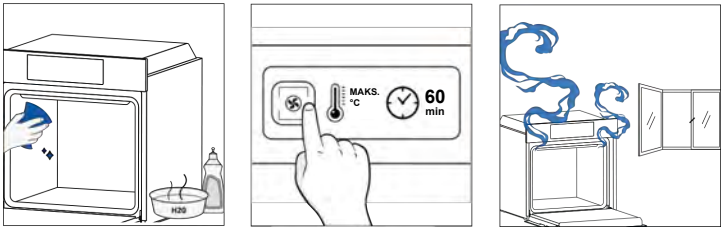
- **NURODYMAI ĮRENGUS**

Galima grįžti prie pradinių nustatymų paspaudus ir 5 sekundes palaikius lemputės mygtuką.



3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.

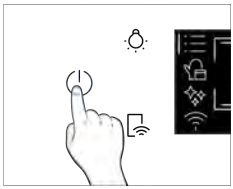


4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

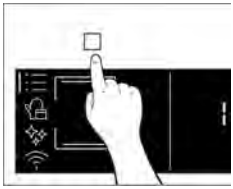
ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę, palaikykite ⏻.



FUNKCIJŲ MENIU

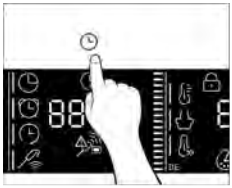
Atidarykite funkcijų meniu paspausdami ☐.
Norėdami naršyti bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus:



Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	PAGRINDINĖS FUNKCIJOS	Ši funkcija leidžia pasirinkti norimą maisto ruošos programą naudojant rodykles. Bakstelėkite 🕒 ir 🌡, kad nustatytumėte laiką ir temperatūrą. Paspauskite ⏯, kad paleistumėte funkciją. Norėdami pristabdyti programą, spustelėkite dar kartą.
	MAISTO KATEGORIJOS	Šiame meniu rodyklėmis galima pasiekti 4 maisto ruošos kategorijas, kurios jau integruotos į orkaitę. Ekrane bus rodomas numatytasis laikas ir temperatūra.
	„Wi-Fi“	Šiuo režimu galite prijungti orkaitę prie tinklo ir užregistruoti ją naudodamiesi programėle.
	VALYMO FUNKCIJOS	Ši funkcija leidžia pasirinkti orkaitėje įdiegtą valymo sistemą.

LAIKO MENIU

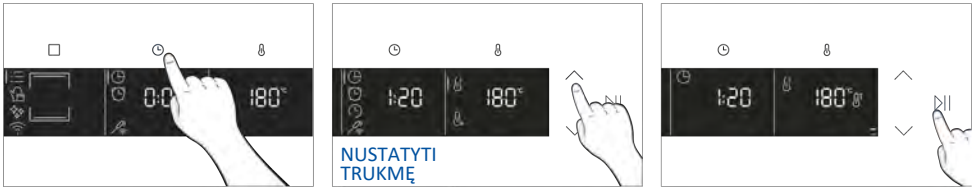
Pasirinkę maisto ruošos programą, įeikite į laiko meniu paspausdami ◷.
Norėdami naršyti bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus:



PASTABA. Vienu metu negalima nustatyti kelių parametrų, todėl atmintyje lieka tik paskutinis rinkinys, o ankstesnis panaikinamas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	a) MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ	Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui. Paspauskite ◷, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Maisto ruošos trukmė“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯, kad patvirtintumėte. Atgalinis skaičiavimas pradedamas pasibaigus įkaitinimui (jei yra). Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę paspaudžiant ◷ ir naudojant rodykles. Pasibaigus trukmei, ekrane rodoma „End“ (baigta) ir maisto ruoša sustabdoma.
	b) LAIKMATIS	Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą. Paspauskite ◷, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Laikmatis“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯, kad patvirtintumėte. Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę paspaudžiant ◷ ir naudojant rodykles. Tada paspauskite ⏯, kad iš naujo paleistumėte maisto ruošą. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša tęsiama, kol rankiniu būdu nutraukiama. Šią funkciją taip pat galima nustatyti, kai orkaitė veikia budėjimo režimu, paspaudžiant ◷. Aktyvintas laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės maisto ruošos funkcijų.
	c) ATIDĖTA PRADŽIA	Leidžia pasirinkti maisto ruošos pradžios laiką. Paspauskite ◷, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Atidėta pradžia“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯, kad patvirtintumėte. PASTABA. Atidėta pradžia galima tik nustačius maisto ruošos trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti su grilio funkcijomis.

a. MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ

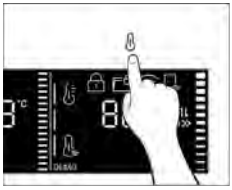


b. LAIKMATIS

c. ATIDĖTA PRADŽIA

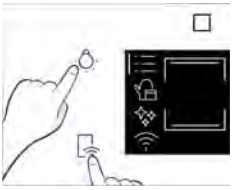
TEMPERATŪROS MENIU

Pasirinkę maisto ruošos programą, įeikite į laiko meniu paspausdami 🌡. Norėdami naršyti bakstelėkite 🌡 tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.



Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	TEMPERATŪRA	Paspauskite🌡, kad nustatytumėte temperatūrą, ir rodyklėmis reguliuokite vertę.
	GREITASIS ĮKAITINIMAS	Paspauskite du kartus 🌡, kad nustatytumėte greitą temperatūrą.

PAPILDOMA FUNKCIJA

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	UŽRAKTAS NUO VAIKŲ	 Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad nenaudotų vaikai. Norėdami jį aktyvinti, vienu metu 3 sekundes palaikykite nuspaudę lemputės ir nuotolinio valdymo mygtukus. Naudotojo sąsajoje bus rodoma piktograma su spynele. Esant šiai būklei, orkaitės naudotojo sąsaja yra užrakinta ir nustatymų keisti negalima. Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, dar kartą palaikykite nuspaudę lemputės ir nuotolinio valdymo mygtukus 3 sekundes (piktograma su klavišu išnyks).

4.2. MAISTO RUOŠIMO FUNKCIJOS

GREITOJO ĮKAITINIMO PARINKTIS

Norint pagreitinti įkaitinimo etapą, greitojo įkaitinimo 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. Siekiant taupyti energiją, kai įjungiamas greitasis įkaitinimas, lemputė bus IŠJUNGTA, kol orkaitė pasieks norimą temperatūrą.

4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

PASTABA. Naudodami funkcijas, kurioms reikia įkaitinimo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu. Vadovaukitės toliau lentelėje pateiktomis instrukcijomis dėl įkaitinimo.
„YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS“ reiškia, kad reikalingas išankstinis įkaitinimas ir yra greito įkaitinimo galimybė; „NĖRA“ reiškia, kad išankstinio įkaitinimo nėra, o maisto produktus reikia įdėti į šaltą orkaitę.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaitinimas	Naudojamas „PRECI PROBE“ zondas	Pasiūlymai
	* Įprasta	200 °C 30–250 °C	L2 / L3	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams viename lygyje.
	Konvekcija + ventiliatorius	175 °C 50–250 °C	L2 / L3	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: kepsniams, troškiniams, daržovėms ar pyragams su drėgnais įdarais.
	Keli lygiai	160 °C 50–250 °C	L3 (viena skarda) L3 + L6 (dvi skardos) L2 + L4 + L6 (trys skardos)	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms ruošti viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti.
	Apatinis kaitinimas	170 °C 50–230 °C	L1 / L2	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: troškiniams ir Gentle Cooking viename lygyje
	Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius	170 °C 50–230 °C	L2 / L3	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: sūriems pyragams arba maisto produktams su skystais priedais viename lygyje
	Grilis	L5 L1–L5	L6 / L7	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: nedideliam kiekiui dešrelių ar kepsnių. Naudokite uždarę dureles.
	** „Supergrill“	L5 L1–L5	L7 plonam maistui, L5 storesniam maistui.	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: dideliam kiekiui dešrelių, kepsnių ir skrudintos duonos. Visa sritis po grilio elementu įkaista. Naudokite uždarę dureles. Apverskite maistą praėjus dviem trečdaliams maisto ruošimo laiko (jei reikia).

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaitinimas	Naudojamas „PRECI PROBE“ zondas	Pasiūlymai
	** Apkepimas	200 °C 150–250 °C	L4 / L5	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: mėsos gabalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams. Naudokite uždarę dureles. Įstatykite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia.
	Daugiapakopė +	200 °C 150–250 °C	L1+L2+L3+L6	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: viso meniu ruošai be kvapų maišymo. Maisto nereikia ištraukti ruošos metu.
	Pica	300 °C 200–300 °C	L2 / L3	NE	NE	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms be orkaitės įkaitinimo. Naudokite žemesnę temperatūrą šaldytiems maisto produktams ir 300 °C naminiams receptams.
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3 / L4	NE	NE	IDEALIAI TINKA: mėsai, žuvims ar daržovėms. Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas. Ertmės lemputė išjungta.
	„Airfry“	200 °C 150–250 °C	L4	NE	NE	IDEALIAI TINKA: ruošiant šaldytus maisto produktus arba apvirtus, trupiniais apvoliotus maisto produktus, kurie paprastai kepami. Dėl specialios skardos** karštas oras gali tolygiai tekėti
	Duona (garai)	210 °C 180–220 °C	L2 / L3	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: duonai ir duonos kepalams kepti
	„Jolly“	-	-	-	-	Specialioji funkcija

*Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
**Naudokite uždarę dureles.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaitinimas	Naudojamas „PRECI PROBE“ zondas	Pasiūlymai
	Balta mėsa (garai)	190 °C 180–200 °C	L3 / L4	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: paukštienai ir baltos mėsos gabalams
	Raudona mėsa (garai)	190 °C 180–200 °C	L3 / L4	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: jautienai ir raudonos mėsos gabalams
	Žuvys (garai)	170 °C 160–180 °C	L3 / L4	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: visa žuvis ir filė
	Daržovės (garai)	190 °C 180–200 °C	L3 / L4	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: keptos daržovės ir bulvės

*Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
**Naudokite uždarę dureles.

4.2.2. SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaitinimas	Pasiūlymai
	„Jolly“	-	-	-	Į iš anksto nustatytą funkcijų sąrašą įtraukite mėgstamiausią funkciją, kurios dar nebuvo orkaitėje. Ją galite konfigūruoti naudodamiesi programėle.

„Jolly“ funkcija

Dėl „Jolly“ funkcijos šis gaminys užtikrina visiškai pritaikomą patirtį, leidžiančią saugoti savo receptus tiesiog orkaitėje. Pagal šiuos receptus galite ruošti taip dažnai, kaip norite, net neprisijungę prie programėlės.

Kaip nustatyti „Jolly“ funkciją

Norėdami orkaitėje nustatyti „Jolly“ funkciją, atidarykite programėlės receptų 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 išsaugoti gaminyje ir bus matomi programėlėje.

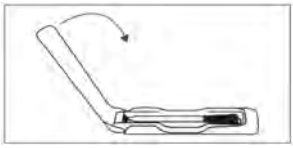
Kaip ištrinti „Jolly“ funkciją

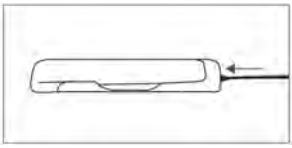
Norėdami ištrinti „Jolly“ funkciją orkaitės naudotojo sąsajoje, atidarykite programėlės receptų skiltį.
Bakstelėjus „Jolly“ funkcija pažymėto recepto kortelę, ją galima ištrinti spustelėjus raudoną mygtuką „Ištrinti“.
Iškylantysis langas patvirtins operaciją ir paprašys jūsų patvirtinimo. Jei tęsite, orkaitėje įrašyta „Jolly“ funkcija bus pašalinta ir programėlėje jos nebebus.

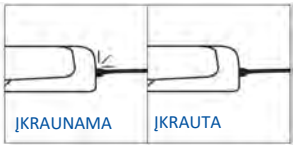
„PRECI PROBE“ ZONDAS

Prieš naudodami patikrinkite „Preci probe“ zondo įkrovą

1. Įdėkite „Preci probe“ zondą į įkroviklį ir uždarykite dangtelį.
2. Prijunkite įkroviklį prie USB maitinimo šaltinio, pvz., USB adapterio arba kompiuterio / nešiojamojo kompiuterio USB lizdo USB kabeliu. Įkroviklis gali netinkamai veikti su maitinimo bloku dėl jo automatinio išjungimo funkcijos.
3. Įkrovimo metu įkroviklio LED įsijungs ir mirksės. Jis išsijungs, kai „Preci probe“ zondas bus visiškai įkrautas.

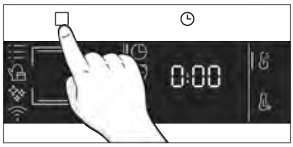


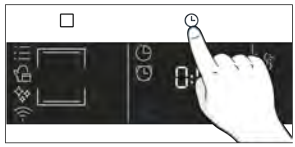




Kaip užregistruoti ir naudoti „Preci probe“ zondą

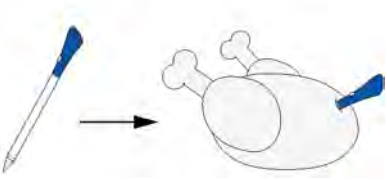
1. Įkiškite zondą į maistą.
2. Bakstelėkite ☐, kad pasirinktumėte norimą funkciją, ir bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte zondo piktogramą.
3. Po kurio laiko orkaitė atpažins zondo kodą. Bakstelėkite ⏯ ir rodyklėmis nustatykite tikslinę temperatūrą.
4. Bakstelėkite ⏯, kad patvirtintumėte. Nuo šio momento orkaitė naudos zondo duomenis jūsų maisto vidinei temperatūrai stebėti.
5. Pasiekus norimą vidinę temperatūrą, skamba įspėjamasis signalas ir orkaitė išsijungia. Atsargiai išimkite zondą iš maisto.





Maisto ruošimo 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 ruošimo procesą.



Zondas gali būti naudojamas su rankinėmis funkcijomis (Įprasta, Įprasta + ventiliatorius, Grilis, Supergrill, Apkepimas ir Keli lygiai), su MAISTO GAMINIMO KATEGORIJOMIS (mėsa, žuvys ir daržovės) bei 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
Žuvys (visos / kepsniai)	65 °C	Įstrižai storiausioje dalyje
Duona / apkepai	90 °C	Netoli patiekalo geometrinio centro

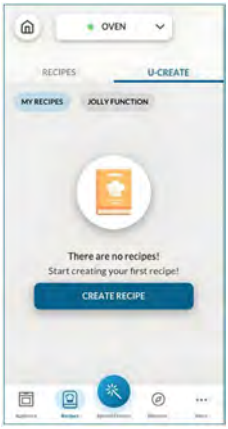
4.2.3. DAUGIAPAKOPĖ FUNKCIJA

Daugiapakopė funkcija leidžia išlaikyti anksčiau nustatytus gaminimo parametrus (temperatūrą ir laiką), maisto ruošimo metu keičiant funkciją.

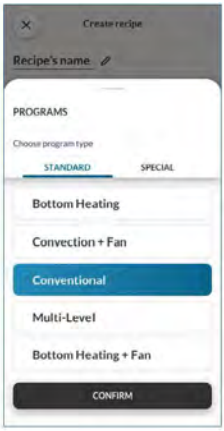
Kelių etapų receptus galima sukurti programėlėje „hOn“ naudojant funkciją „U-Create“ ir išsaugoti orkaitėje.

Naudotojas gali išsaugoti kelių žingsnių receptą kaip „Jolly“ funkciją, kad jis būtų išsaugotas orkaitės meniu, arba išsaugoti jį „hOn“, kad paleistų nuotoliniu būdu iš programėlės.

1 žingsnis. Programėlės skiltyje „U-Create“ paspauskite „Sukurti receptą“.



2 žingsnis. Redaguokite recepto pavadinimą ir pasirinkite pirmojo recepto žingsnio parametrus.



3 veiksmas. Pritaikę pirmąjį žingsnį, paspauskite „Pridėti žingsnį“, kad prie recepto pridėtumėte kitą gaminimo funkciją ir pritaikytumėte jos parametrus.

4 žingsnis. Išsaugokite receptą programėlėje, kad paleistumėte jį iš „hOn“ nuotoliniu būdu, arba išsaugokite jį kaip „Jolly“ funkciją, kad rastumėte jį tiesiai orkaitės meniu.

5. MAISTO RUOŠIMO GAIRĖS

5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠIMO LENTELĖ

- **7 lygiai**

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošimo programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / keksiukai	1	Įprasta daugiapakopė	175 °C 160 °C		Kepimo skarda	L3	20–30 30–40
		2	Keli lygiai	150 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L3 + L6	30–40
		3	Keli lygiai	140 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	40–50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Įprasta	170 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	30–40
			Keli lygiai	150 °C	y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	40–50
		2	Keli lygiai	150 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3 + L6	50–60
	Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	1	Įprasta daugiapakopė	150 °C 150 °C		Kepimo skarda	L3	25–30 30–40
		2	Keli lygiai	140 °C	T	Kepimo skardos	L3 + L6	35–45
		3	Keli lygiai	140 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	35–40
	Plikyti pyragėliai	1	Keli lygiai	190 °C	T	Kepimo skarda	L3	25–35
		2	Keli lygiai	170 °C		Kepimo skarda	L3 + L6	25–35
	Jorkšyro pudingas	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–30
	Morengai	1	Keli lygiai	90 °C	T	Kepimo skarda	L3	90–160
	Migdoliniai sausainiai	1	Įprasta	150 °C	T	Kepimo skarda	L3	15–20
	Obuolių pyragas	1	Įprasta	185 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	60–70
		1	Keli lygiai	170 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	65–75
	„Tarte tatin“	1	Įprasta	170 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	40–60
	Šokoladinė suflė	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda + formos	L3	10–15
	Sūrio pyragas	1	Įprasta	150 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	50–65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Įprasta	180 °C		Kepimo skarda	L3	20–25
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo skardos	L2 + L5	25–35
		3	Keli lygiai	160 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	30–40
	Šaldytas štrudelis	1	Įprasta	210 °C	T	Kepimo skarda	L3	30–45

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošimo programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	„Supergrill“	05	N	Metalinės grotelės	L7	4–6
	Fokačija	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L2 / L3	25–35
	Viso grūdo duona	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	35–50
Pikantiški pyragai ir apkepai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + apkepo forma	L3	45–60
		2	Keli lygiai	180 °C		Metalinės grotelės + apkepo forma	L2 + L5	50–70
	Sūrio suflė	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–35
	Šviežia lazanija	1	Įprasta	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	40–60
	Šaldyta lazanija	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
	Šaldyti vamzdučiai	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	45–55
	Kepti makaronai	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	20–30
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Įprasta pica	250 °C 300 °C	T N	Kepimo skarda	L2 / L3	15–20 18–25
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	25–35
	Šviežia pica (apskrita)	1	Įprasta pica	250 °C 300 °C	T N	Kepimo skarda	L2 / L3	8–10 15–20
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	30–40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Įprasta pica	220 °C 200 °C	T N	Metalinės grotelės	L3	10–15
		2	Keli lygiai	200 °C	T	Metalinės grotelės	L2 + L5	15–25
		3	Keli lygiai	180 °C		Metalinės grotelės	L2 + L4 + L6	25–35
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg)	1	Apkepimas	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	40–60
	Vištienos šlaunelės	1	Gruzdinimas karštu oru	220 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	30–50
	Kepta antiena	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošimo programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
	Gaidiena	1	Apkepimas	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	20–40
	Kepta kalakutiena	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
	Kiaulienos šonkauliai (1000–1200 g)	1	Įprasta	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–100
Mėsa ir paukštiena	Dešrelės	1	„Supergrill“	04	T	Metalinės grotelės	L5	40–50
	Kepta jautiena (500 g)	1	Apkepimas	220 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–40
	Maltos mėsos kepsnys (1000–1500 g)	1	Įprasta	180 °C	T	Kepimo skarda	L3	40–50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	Apkepimas	200 °C	T	Gilesnė skarda	L4	45–60
Žuvys ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	„Supergrill“	04	N	Metalinės grotelės	L5	15–30
	Šaldyti žuvų piršteliai	1	Gruzdinimas karštu oru	200 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	20–25
	Kepta žuvis	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L3	40–60
Daržovės	Daržovių apkepėlė	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–90
	Šaldytos gruzdintos bulvytės (300–500 g)	1	Gruzdinimas karštu oru	220 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	18–25
	Bulvių gratinas	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	15–25
	Keptos bulvės	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L4	30–50

Maisto ruošimo laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia įkaitinti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

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 lygiai**

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / keksiukai	1	Įprasta daugiapakopė	175 °C 160 °C		Kepimo skarda	L3	20–30 30–40
		2	Keli lygiai	150 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	30–40
		3	Keli lygiai	140 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	40–50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Įprasta	170 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	30–40
			Keli lygiai	150 °C	y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	40–50
		2	Keli lygiai	150 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2 + L5	50–60
	Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	1	Įprasta daugiapakopė	150 °C 150 °C		Kepimo skarda	L3	25–30 30–40
		2	Keli lygiai	140 °C	T	Kepimo skardos	L2 + L5	35–45
		3	Keli lygiai	140 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	35–40
	Plikyti pyragėliai	1	Keli lygiai	190 °C	T	Kepimo skarda	L3	25–35
		2	Keli lygiai	170 °C		Kepimo skarda	L3 + L6	25–35
	Jorkšyro pudingas	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–30
	Morengai	1	Keli lygiai	90 °C	T	Kepimo skarda	L3	90–160
	Migdoliniai sausainiai	1	Įprasta	150 °C	T	Kepimo skarda	L3	15–20
	Obuolių pyragas	1	Įprasta	185 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	60–70
		1	Keli lygiai	170 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	65–75
	„Tarte tatin“	1	Įprasta	170 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	40–60
	Šokoladinė suflė	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda + formos	L3	10–15
	Sūrio pyragas	1	Įprasta	150 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	50–65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Įprasta	180 °C		Kepimo skarda	L3	20–25
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo skardos	L2 + L5	25–35
		3	Keli lygiai	160 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	30–40
	Šaldytas štrudelis	1	Įprasta	210 °C	T	Kepimo skarda	L3	30–45

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	„Supergrill“	05	N	Metalinės grotelės	L6	4–6
	Fokačija	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L2 / L3	25–35
	Viso grūdo duona	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	35–50
Pikantiški pyragai ir apkepai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + apkepo forma	L3	45–60
		2	Keli lygiai	180 °C		Metalinės grotelės + apkepo forma	L2 + L5	50–70
	Sūrio suflė	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–35
	Šviežia lazanija	1	Įprasta	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	40–60
	Šaldyta lazanija	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
	Šaldyti vamzdučiai	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	45–55
	Kepti makaronai	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	20–30
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Įprasta pica	250 °C 300 °C	T N	Kepimo skarda	L2 / L3	15–20 18–25
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	25–35
	Šviežia pica (apskrita)	1	Įprasta pica	250 °C 300 °C	T N	Kepimo skarda	L2 / L3	8–10 15–20
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	30–40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Įprasta pica	220 °C 200 °C	T N	Metalinės grotelės	L3	10–15
		2	Keli lygiai	200 °C	T	Metalinės grotelės	L2 + L5	15–25
		3	Keli lygiai	180 °C		Metalinės grotelės	L2 + L4 + L6	25–35
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg)	1	Apkepimas	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	40–60
	Vištienos šlaunelės	1	Gruzdinimas karštu oru	220 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	30–50
	Kepta antiena	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
	Gaidiena	1	Apkepimas	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	20–40
	Kepta kalakutiena	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
	Kiaulienos šonkauliai (1000–1200 g)	1	Įprasta	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–100
Mėsa ir paukštiena	Dešrelės	1	„Supergrill“	04	T	Metalinės grotelės	L5	40–50
	Kepta jautiena (500 g)	1	Apkepimas	220 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–40
	Maltos mėsos kepsnys (1000–1500 g)	1	Įprasta	180 °C	T	Kepimo skarda	L3	40–50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	Apkepimas	200 °C	T	Gilesnė skarda	L4	45–60
Žuvys ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	„Supergrill“	04	N	Metalinės grotelės	L4	15–30
	Šaldyti žuvų pirštelia	1	Gruzdinimas karštu oru	200 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	20–25
	Kepta žuvis	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L3	40–60
Daržovės	Daržovių apkepėlė	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–90
	Šaldytos gruzdintos bulvytės (300–500 g)	1	Gruzdinimas karštu oru	220 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	18–25
	Bulvių gratinas	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	15–25
	Keptos bulvės	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L4	30–50

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia įkaitinti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

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.

5.2. LENTELĖ „EVERYDAY COOKING“

Maisto kategorijos meniu leidžia ruošti maistą pagal įvairius receptus be orkaitės įkaitinimo, naudojant specialias maisto ruošos programas, pritaikytas kiekvienos kategorijos poreikiams.

Pasirinkus gaminimo programą, bus rodomos numatytosios laiko ir temperatūros reikšmės; gaminimo laiką ir temperatūrą galima keisti paspaudus tam skirtas piktogramas. Abu parametrus galima nustatyti pagal ribotą intervalą, kaip parodyta toliau pateiktoje lentelėje.

Naršant po „Everyday Cooking“ funkcijas, maisto kategorijų meniu su garais galima aktyvuoti spaudžiant temperatūros piktogramą, kol pasirodys garų piktograma. Patvirtinkite savo pasirinkimą paspausdami paleidimo mygtuką.

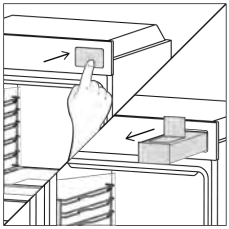
Simbolis	Aprašymas	Įkaitinimas	Lentynos padėtis	Temperatūros intervalas (°C)	Laikotarpis (min.)	Mėsos zondo temperatūra (jei yra)	Aprašymas
	Balta mėsa	NE	L3	180–200	40–80	70–85 °C	Paukštienai ir baltos mėsos gabalams
	Raudona mėsa	NE	L3	180–200	20–80	58–65 °C	Jautienai ir raudonos mėsos gabalams
	Žuvys	NE	L3	160–180	15–45	55–65 °C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės	NE	L3	180–200	30–80	70–90 °C	Keptos daržovės ir bulvės
	Balta mėsa (garai)	NE	L3	160–220	40–90	70–85 °C	Paukštienai ir baltos mėsos gabalams
	Raudona mėsa (garai)	NE	L3	180–220	20–100	58–65 °C	Jautienai ir raudonos mėsos gabalams
	Žuvis (garai)	NE	L3	150–180	15–60	55–65 °C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės (garai)	NE	L3	150–200	30–90	70–90 °C	Keptos daržovės ir bulvės

PASTABA. Jei išjungus orkaitę reikia tęsti maisto ruošimą, rekomenduojama vengti „Everyday Cooking“ programų ir pasirinkti standartines funkcijas.

Kaip naudoti garų funkcijos talpyklą gaminimo garuose programoms

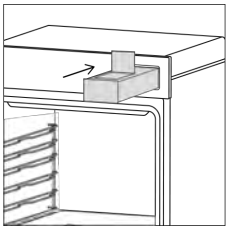
Pasirinkus gaminimo garuose programą, jei garų funkcijos talpykla tuščia, ekrane pasirodys , informuojanti. kad reikia įpilti vandens. Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

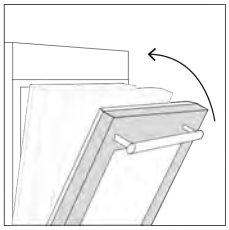
1. Šiek tiek paspauskite garų funkcijos talpyklą, kad ją atidarytumėte.



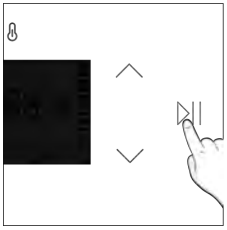
2. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite geriamojo vandens iš ąsočio arba tiesiai iš kriauklės. Neviršykite maksimalaus vandens lygio, nurodyto talpyklos viduje.

3. Pastumkite garų funkcijos talpyklą, kad uždarytumėte ją, ir uždarykite orkaitės dureles.





4. Paspauskite paleidimo mygtuką, kad patvirtintumėte ir galėtų prasidėti gaminimas.



Jei įpilto vandens kiekio nepakanka gaminimo programai atlikti, ekrane pasirodys , informuojanti, kad reikia papildyti talpyklą.

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Jautienos kepsnys	500–800 g	Raudona mėsa (garai)	180 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40
Jautienos filė	200 g	Raudona mėsa (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	20–25
Maltos mėsos kepsnys	1000–1500 g	Raudona mėsa (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	40–50
Jautienos velingtono kepsnys	500 g	Raudona mėsa (garai)	210 °C	Metalinės grotelės	L3	50–80
Kiaulienos kepsnys	800–1000 g	Balta mėsa (garai)	180 °C	Metalinės grotelės	L3	40–70
Kiaulienos šonkauliai	1000–1200 g	Balta mėsa (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	80–100
Ėrienos šonkauliai	800–1000 g	Balta mėsa (garai)	190 °C	Metalinės grotelės	L3	60–80
Ėrienos blauzda	1500–2000 g	Balta mėsa (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	80–100
Lašišų filė	200–600 g	Žuvis (garai)	170 °C	Kepimo skarda	L3	20–35
Tunų kepsniai	600 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	180 °C	Metalinės grotelės	L3	15–20
Kardžuvių kepsniai	700 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	180 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Menkių filė	600 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Auksaspalvė dorada, visa	1	Žuvis (garai)	170 °C	Kepimo skarda	L3	35–45
Pagelų filė	600 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Vilkešerių filė	600 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Žuvų iešmeliai	8 vnt.	Žuvis (garai)	150 °C	Metalinės grotelės	L3	20–30
Įdaryti kalmarai	4 vnt.	Žuvis (garai)	180 °C	Kepimo skarda	L3	25–40
Pankoliai	1 skarda	Daržovės (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40
Daržovių mišinys	1 skarda	Daržovės (garai)	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40–45
Žiediniai kopūstai	1 skarda	Daržovės (garai)	150 °C	Metalinės grotelės	L3	40–50
Moliūgų kubeliai	1 skarda	Daržovės (garai)	160 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40
Įdarytos paprikos	1 skarda	Daržovės (garai)	180 °C	Metalinės grotelės	L3	70–80
Įdarytos cukinijos	1 skarda	Daržovės (garai)	190 °C	Metalinės grotelės	L3	35–45
Morkų lazdelės	1 skarda	Daržovės (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	35–40
Brokoliai	1 skarda	Daržovės (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	30–40
„Ratatouille“	1 skarda	Daržovės (garai)	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40–45
Daržovių apkepas	6 indeliai	Daržovės (garai)	180 °C	Kepimo skarda + formos	L3	25–35

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite pailginti jo eksploatacijos laiką. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Kaskart minimaliai išvalę orkaitę, kai baigiate ją naudoti, 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 ruošimo 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 VIDUS: valymo funkcijos

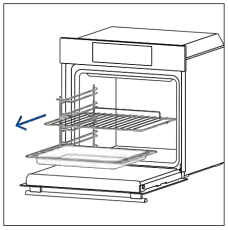
Pirolitinis valymas(* priklauso nuo orkaitės modelio)
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai sudėtingos medžiagos skyla taikant terminį apdorojimą.

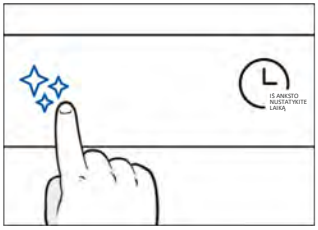
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Pasibaigus valymo ciklui, dėl maisto likučių liks baltų emaliuoto paviršiaus vietų.
Norėdami pašalinti šias daleles, valykite karštame muiluotame vandenyje sudrėkinta šluoste ir valykite šepečiu arba plieno vata. Tinkamos valymo priemonės yra karštas muiluotas vanduo arba orkaičių valiklis.

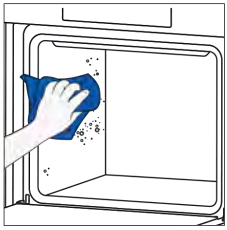
Kaip tai veikia

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.





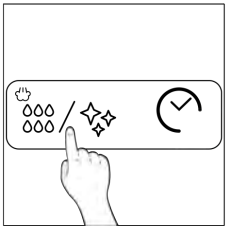
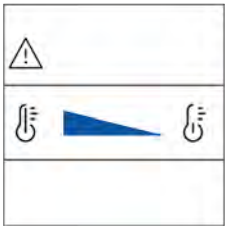
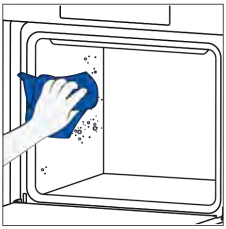


Vandens garai

Valymo vandens garais funkcija lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

Kaip tai veikia

1. Įpilkite vandens į garų funkcijos talpyklą, kol pasieksite maksimalų lygį, nurodytą ant talpyklos.
2. Pasirinkite valymo H_2O garais 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.

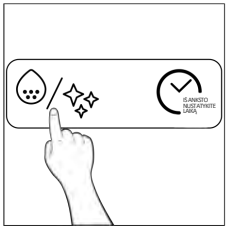
GARŲ SISTEMOS VALYMAS

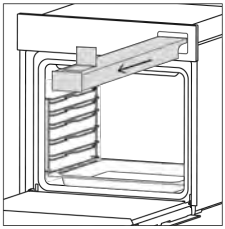
Kalkių šalinimas

Ši funkcija siūloma po 25 ciklų, o po 40 ciklų ji bus privaloma. Orkaitėje kiekvieno virimo garuose ciklo pabaigoje nuo 25-ojo ciklo bus rodoma , jei naudotojas nėra pašalinęs kalkių. Po 40 virimo garuose ciklų nė viena virimo garuose programa nebus paleista, kol naudotojas neįvykdys nukalkinimo programos. Ji padalinta į tris etapus:

1 etapas (likusio vandens pašalinimas iš garintuvo):

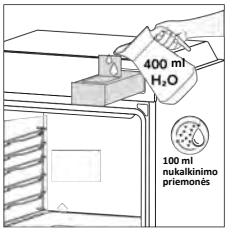
i. Pasirinkite kalkių šalinimo režimą ir paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Kai pasigirsta garsinis signalas, kad galėtumėte pereiti prie antrojo veiksmo, ištraukite vandens talpyklą.

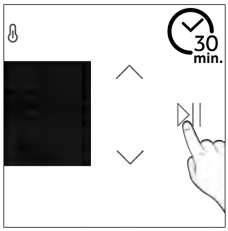


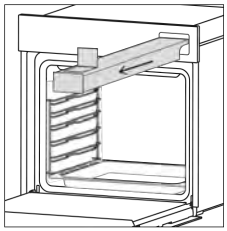


2 etapas (nukalkinimas):

i. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite 400 ml vandens iš čiaupo ir 100 ml nukalkinimo priemonės. Tada paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Šis etapas užtruks 30 minučių, po to dar kartą ištraukite garų funkcijos talpyklą, kad galėtumėte pereiti prie trečiojo etapo.

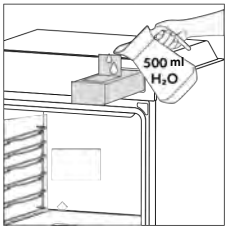


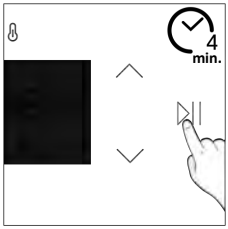




3 etapas (skalavimas):

i. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite 500 ml vandens iš čiaupo. Tada paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Šis etapas užtruks 4 minutes; proceso pabaigoje pasigirsta pyptelėjimas





Išleidimas

Po kiekvieno gaminimo garuose ciklo garintuve likęs vanduo automatiškai išleidžiamas atgal į garų funkcijos talpyklą.

Šio proceso metu ekrane bus rodoma .

Jei garų funkcijos talpykla jau pilna, ekrane pasirodys , nurodanti, kad reikia ištuštinti talpyklą, kad prasidėtų išleidimo procesas.

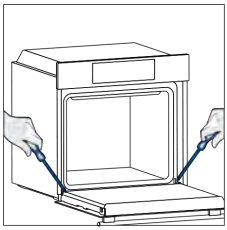
Katalitinis valymas (priklausomai nuo modelio)

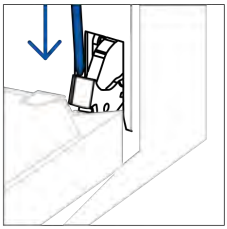
Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę.
Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus.
Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.

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.

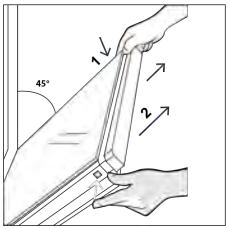
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

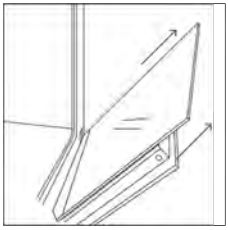




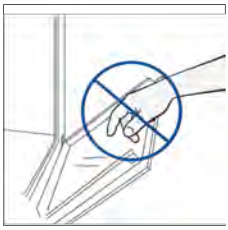
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



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).

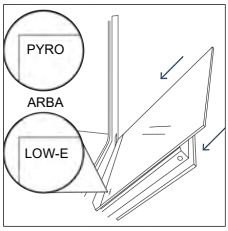


4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Išorinio stiklo negalima išimti.

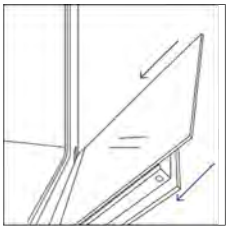


5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.

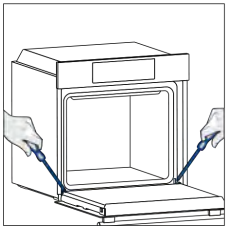
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „Low-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.

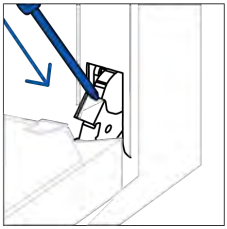


7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.





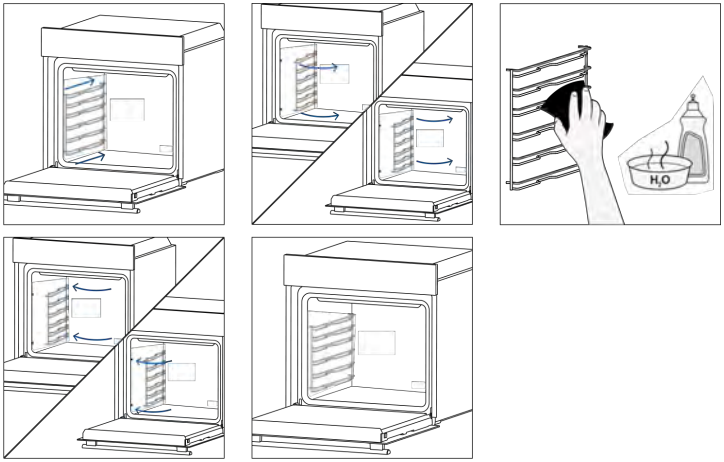
6.3. PRIEDŲ VALYMAS

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

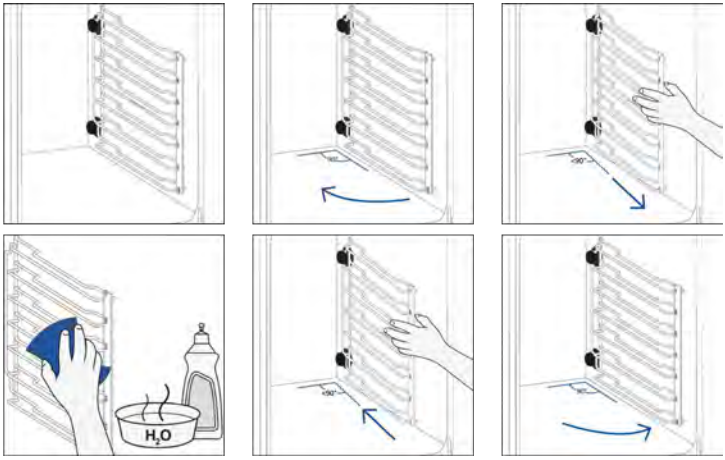
– **6 lygių modelis**

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.



– **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. Nuvalę sumontuokite šonines lentynas atvirkštine tvarka: įdėkite galinę dalį tarp varžtų ir stumkite priekinę dalį rodyklės kryptimi.



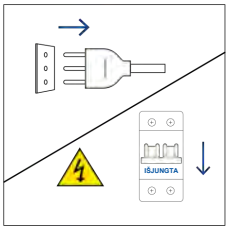
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

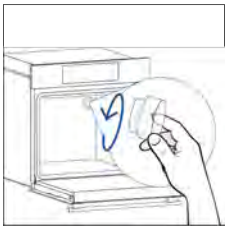
Lemputės keitimas viršuje

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.

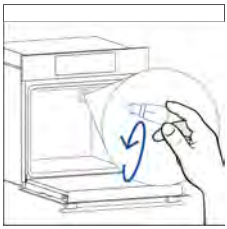
1 veiksmas



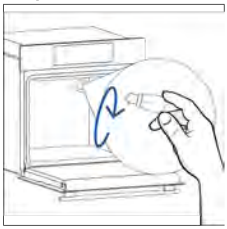
2 veiksmas



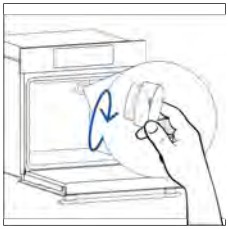
3 veiksmas



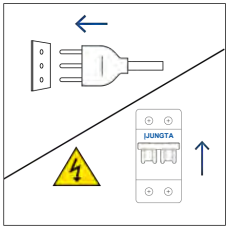
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas

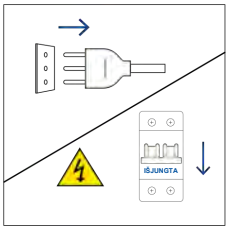


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

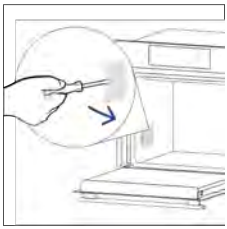
Šoninės lemputės keitimas

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.

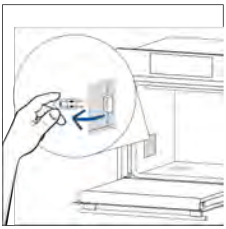
1 veiksmas



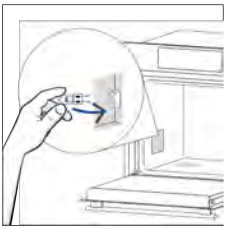
2 veiksmas



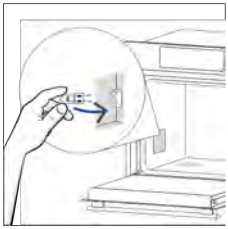
3 veiksmas



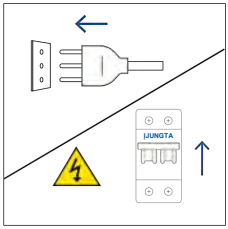
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas

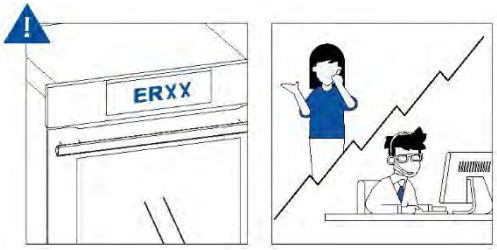


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

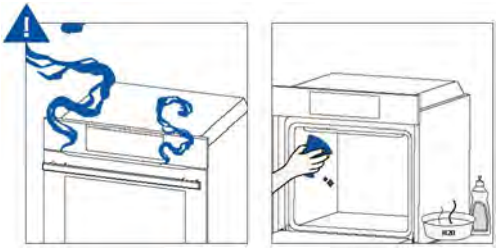
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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. PRIETAISO ŠALINIMAS

Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninių prietaisų (EEĮA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir taršių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai tvarkomos, siekiant tinkamai atskirti bei 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:

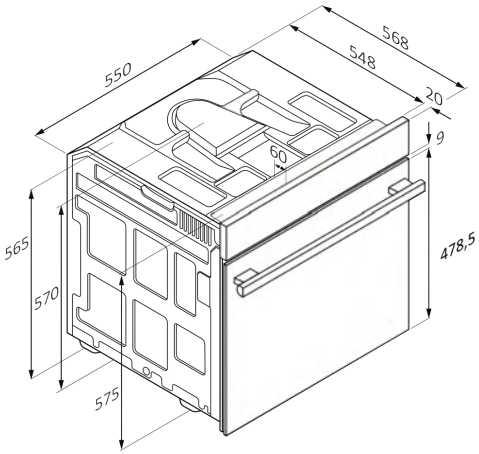
– elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
– elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialius surinkimo punktus, kuriuos valdo savivaldybė arba registruota bendrovė.

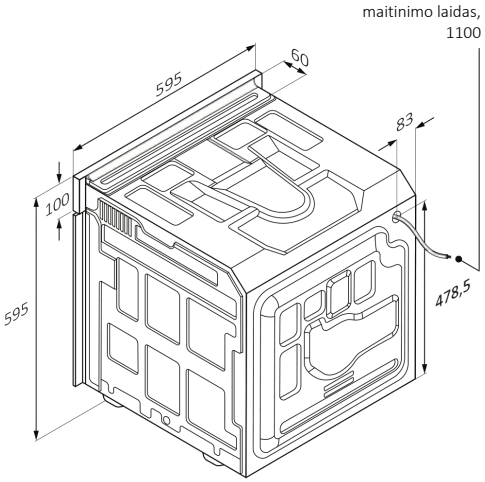
Daugelyje šalių stambių gabaritų elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui – jis turi jį priimti nemokamai (suteikti vienkartinę paslaugą), jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tokias pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

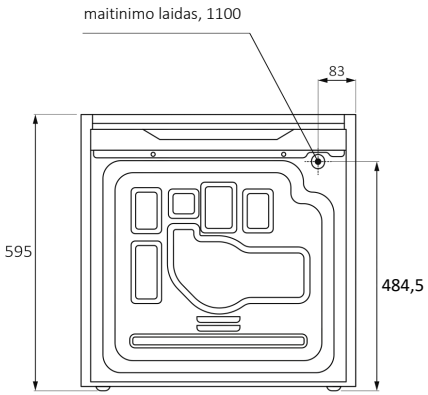
8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Jei įmanoma, orkaitės įkaitinimo stenkitės išvengti ir bandykite visada pripildyti orkaitę.
Orkaitės dureles darinėkite kaip galima 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 ruošimo 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.

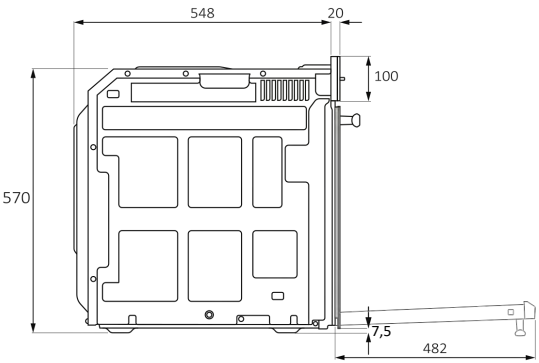
9. ĮRENGIMAS





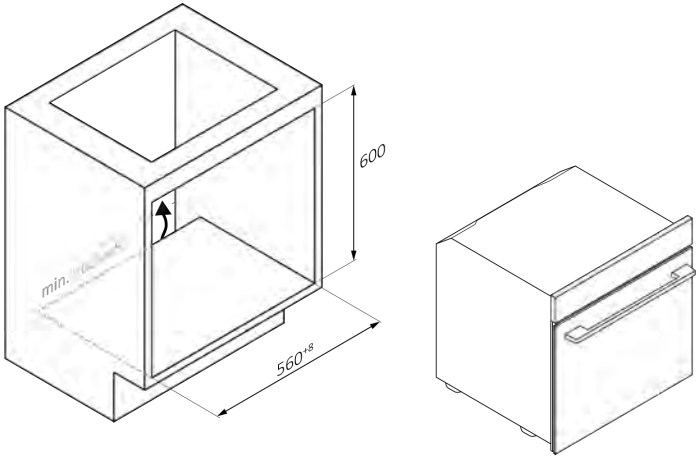


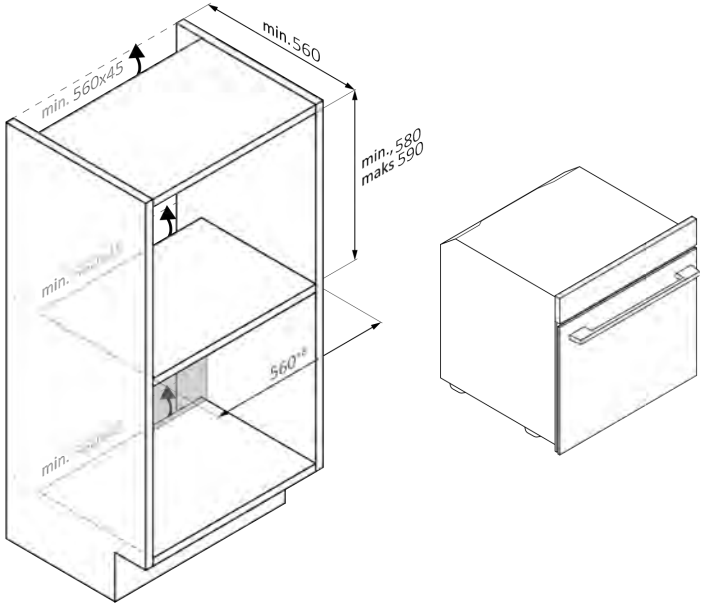
Vaizdas iš galo



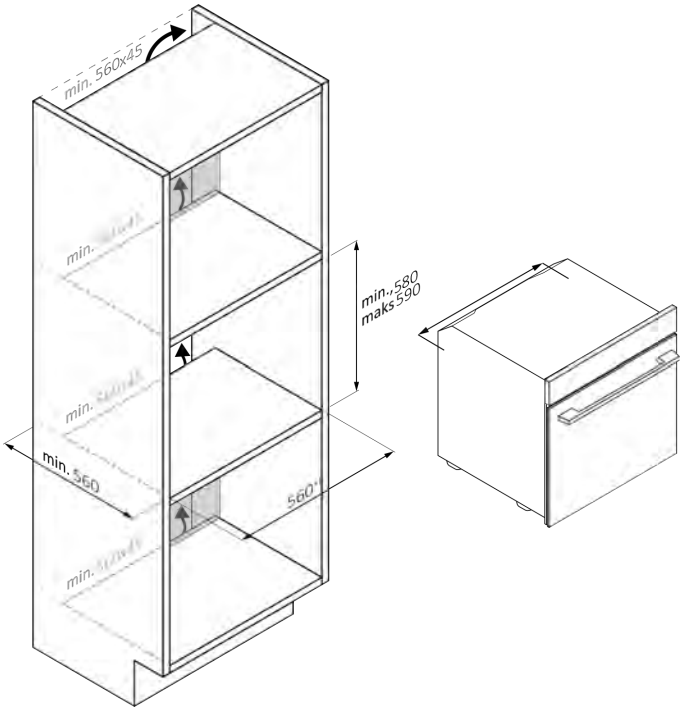
Vaizdas iš šono

mm

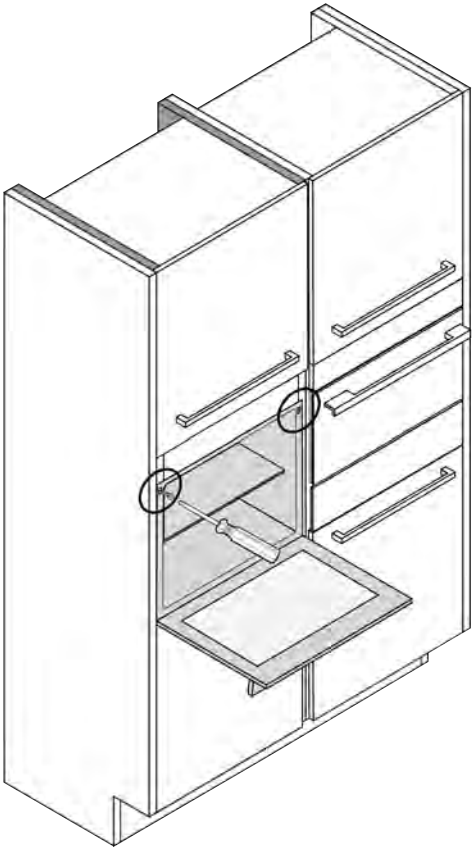


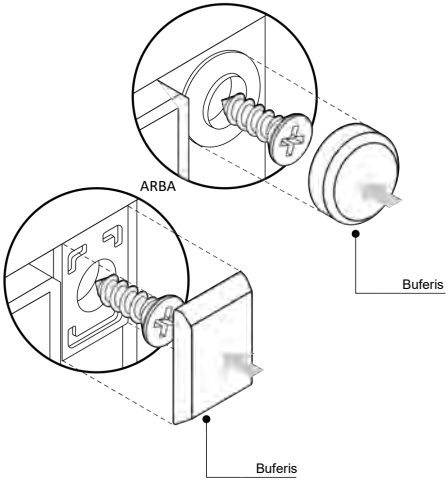


mm



mm





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 praeahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

KOKKUVÕTE

1. OHUTUSTEAVE

2. TOOTE TUTVUSTUS
2.1. Toote ülevaade
2.2. Tarvikud
2.3. Juhtpaneel
2.4. Ühenduvus

3. ENNE ALUSTAMIST
3.1. Alustamiseks vajalik teave
3.2. Esmakordne kasutamine
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. Igapäevaste toiduvalmistamisprogrammide tabel Everyday Cooking

6. HOOLDUS JA PUHASTUS
6.1. Üldised soovitused
6.2. Praeahju 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.
- ⚠ **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
- 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. Olge ettevaatlik, et mitte kütteelemente puudutada. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- ⚠ **HOIATUS!** Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

PAIGALDAMISHOIATUSED

- Ahi võib asuda kõrgel püstakus või tööpinna all.
- Enne kinnitamist tuleb tagada ahju paigaldusruumis hea ventilatsioon, et sisemiste osade jahutamiseks ja kaitsmiseks vajaliku värske õhu ringlus oleks piisav. Tehke joonistel näidatud avad vastavalt kinnituse tüübile. Kinnitage ahi alati seadmega kaasasolevate kruvidega mööbli külge.
- Seadme kasutamiseks nimisagedustel ei ole vaja teha täiendavaid toiminguid/seadistamisi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.
- Paigaldamise ajaks tuleb ahi ülekuumenemise vältimiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Kui valest paigaldamisest tulenevate rikete kõrvaldamiseks on vaja tootja abi, ei kuulu sellised abitööd garantii alla. Järgida tuleb professionaalselt kvalifitseeritud personali paigaldusjuhiseid.
- Valesti paigaldamine võib põhjustada kahju või vigastusi inimestele, loomadele või esemetele. Tootja ei kanna vastutust selliste kahjude ja vigastuste eest.
- Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik, kes peab teadma ja järgima paigaldusriigis kehtivaid seadusi ja tootja juhiseid.
- Pärast seadme lahtipakkimist veenduge alati, et see ei ole kahjustatud. Probleemi korral võtke enne paigaldamist ühendust klienditeenindusega ja ärge ühendage seadet toiteallikaga.
- Enne seadme kasutamist eemaldada pakkematerjal.
- Paigaldamise ajal ärge kasutage ahju tõstmiseks ja liigutamiseks ahju ukse käepidet.
- Paigaldusmööbel ja sellega külgnev mööbel peavad taluma temperatuuri 95 °C.
- Soovitatav on paigaldamise ajal kanda kaitsekindaid, et vältida sisselõikeid.
- Ärge paigaldage seadet avatud keskkonda, mis puutub kokku ümbritseva keskkonna mõjudega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel alla 2000 m.
- Kaitsekilede ja reklaamkleebiste eemaldamiseks ahju esipinnalt enne esimest kasutuskorda

ELEKTRIHOIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omnipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
- Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
- Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeenindusosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS:** elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.
- ⓘ **MÄRKIS:** kuna praeahi 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-, hooldus- või 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 külgraamidele, 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 ahjukambrisse 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.
- Ahju õigeks kasutamiseks on soovitatav mitte panna toitu otse riiulitele ja kandikutele, vaid kasutada küpsetuspaberit ja/ või spetsiaalseid nõusid.

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 käsnaga. 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.

HOIATUSED (*MUDELILE STEAM PLUS)

- Aurupaagi täitmisel ei tohi vee tase ületada paagil näidatud maksimaalset taset.
- Paagi täitmiseks kasutage ainult joogivett.
- Enne pürolüütilise puhastusfunktsiooni käivitamist tuleb aurupaak eemaldada. Ärge sisestage aurupaaki pürolüütilise puhastuse ajal.

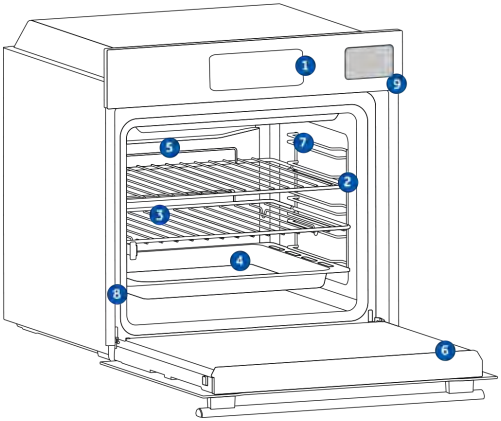
HOIATUSED JUHTMEVABA TEMPERATUURIANDURI KOHTA

- See toode on mõeldud ainult ahjuga seadmetele. Seda tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.
- ÄRGE PUUDUTAGE Preci Probe'i VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et Preci Probe eemaldada.
- Temperatuurisondi õigeks kasutamiseks tuleb sondi metallvarras täielikult toidusse sisestada, kuni see jõuab musta värvi keraamilise osani, mis asub sondi otsas.

- Ärge jätke Preci Probe metallosa otsese ahju tekitatud kuumuse kätte.
- Ärge kasutage Preci Probe muus seadmes kui sisseehitatud ahjus.
- Ärge kasutage Preci Probe mikrolaineahjus.
- Preci Probe'i saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Preci Probe'i kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.
- Puhastage Preci Probe'i enne kasutamist.
- Preci Probe võib töötada järgmises temperatuurivahemikus: 10 °C kuni metallosa maksimaalse sisetemperatuurini 100 °C. Keraamiline osa talub kuumust kuni 350 °C.
- Kui Preci Probe'i temperatuur ületab 100 °C, küpsetamine peatub ja Preci Probe tuleb selle kahjustumise vältimiseks esimesel võimalusel ahjust eemaldada, kandes seda tehes kindaid.

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE ÜLEVAADE

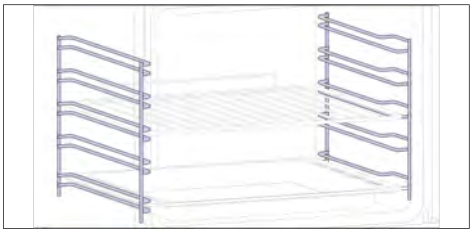


1. **Juhtpaneel**
2. **Riiuli asukohtade numbrid**
3. **Restid**
4. **Plaadid**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatrestid** (kui on olemas: ainult lameda õõne korral)
8. **Seerianumber ja QR-kood**
9. **Aurupaagi sisestamine**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

2.2. TARVIKUD

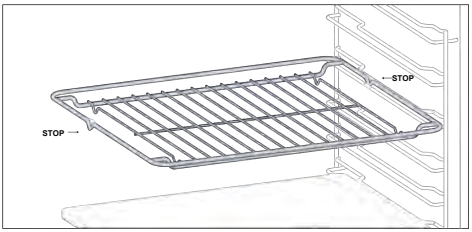
Külgmised traatrestid (kui on olemas*)



Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

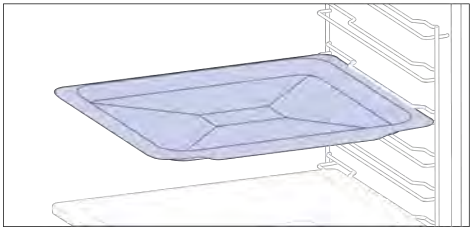
MÄRKUS. Olenevalt mudelist 6 või 7 taset.

Metallrest



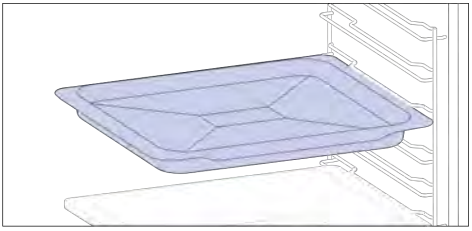
Ahjus olev metallvõre on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab kööginõusid, tagab ühtlase toiduvalmistamise ja lihtsustab puhastamist. Seda saab kasutada plaatide ja pannide hoidmiseks erinevatel kõrgustel erinevate toiduvalmistamisvajaduste jaoks.

Küpsetusplaat (ainult kui on olemas*)



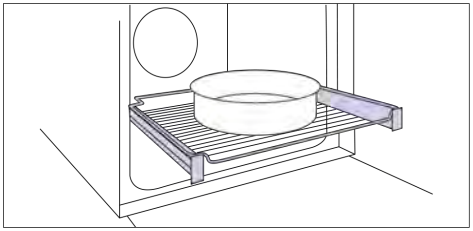
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

Sügavam plaat



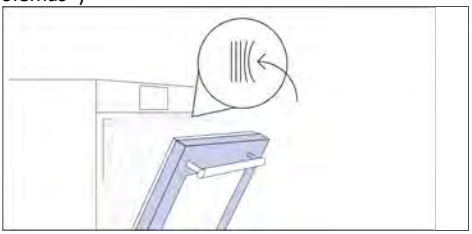
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Teleskoopjuhikud (ainult kui on olemas*)



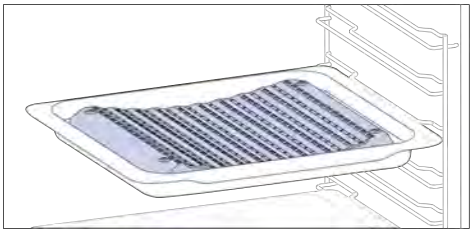
Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

Vaikse sulgemise / avamise hinged (ainult kui on olemas*)



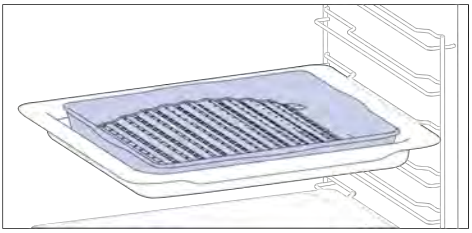
Vaikse sulgemise ja avamise hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

Topeltplaat – aururežiim (ainult kui on olemas*)



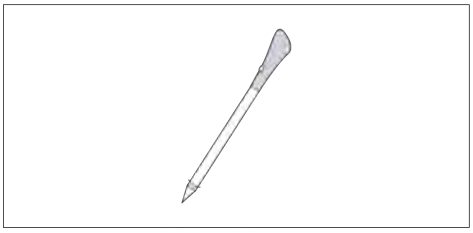
Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

Topeltplaat – grillimisrežiim (ainult kui on olemas*)



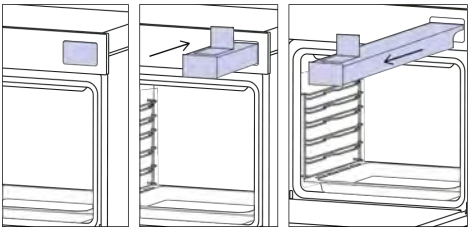
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

Preci Probe (ainult kui on olemas*)



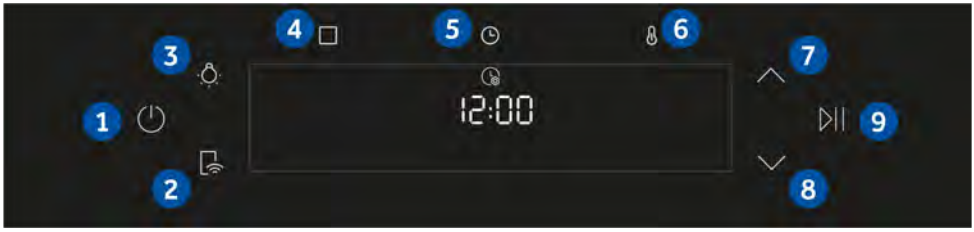
See sond on temperatuuriandur, mis toidusse sisestatuna ja Bluetoothi abil ahjuga ühendatuna võimaldab toidu sisetemperatuuri toiduvalmistamise ajal kontrollida. Seda kasutatakse peamiselt kala ja liha jaoks.

Aurupaak



Aurupaak on sahtel, mida saab täita veega, mis on vajalik auruga toetatavate toiduvalmistamis- ja puhastusprogrammide läbiviimiseks.

2.3. JUHTPANEEL



Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.

1. Sisse-/väljalülitusnupp
2. Kaugjuhtimispult
3. Lamp
4. Funktsioonid
5. Aeg
6. Temperatuur

7/8. Navigeerimisnupud

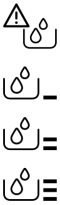
9. Käivitus-/peatamisnupp

PÕHIFUNKTSIOONID

Juhtpaneelil on järgmised põhifunktsioonid.

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Sisse-/väljalülitusnupp	Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks.
	Kaugjuhtimispult sees/väljas	Vajutage kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks nuppu, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu).
	Valgusti	Vajutage ahjutule sisse- või väljalülitamiseks
	Funktsioonid	Vajutage üks kord käsitsifunktsioonidele juurdepääsemiseks, kaks korda funktsiooni Everyday Cooking programmide avamiseks, kolm korda puhastamismenüü ja neli korda Wi-Fi-menüü avamiseks.
	Aeg	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse valimiseks, kaks korda minutilugeja nägemiseks (saadaval ooterežiimis), kolm korda viitstardiks. Ooterežiimis on saadaval köögitaimer ja kellaaeg pärast selle kolmesekundilist vajutamist.
	Temperatuur	Vajutage üks kord, et kontrollida ahju temperatuuri, vajutage kaks korda, et aktiveerida kiire eelkuumutamise funktsioon (saadaval ainult ahju eelkuumutamise faasis).
	Navigeerimisnupud	Funktsioonide vahel kerimiseks ja parameetrite reguleerimiseks vajutage navigeerimisnuppe.
	Käivitus-/peatamisnupp	Funktsioonide kinnitamiseks vajutage küpsetamise käivitus-/peatamisnuppu.

KUVA TAGASISIDE (nähtav ainult siis, kui see on aktiivne)

Sümbol	Olek	Kirjeldus
	Paak puudub	Ikoon ilmub, kui aurupaak puudub.
	Täitke paak	Ikoon ilmub, kui aurupaaki tuleb lisada vett.
	Äravool on pooleli	Ikoon ilmub äravoolu ajal.
	Paak on tühi	Ikoon ilmub, kui aurupaagis ei ole vett.
	Tühjendage paak	Kuvatakse ikoon, mis palub aurupaagi tühjendada.
	**Veetaseme olek**	Ikooni kõrval olevad tulbad tähistavad aurupaagis oleva vee kogust.

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

Preci probe'i mudeli et180 juhtmeta parameetrid

Tehnoloogia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2400÷2480
Maksimaalne võimsus [mW]	2,5 - (4 dBm)

VÕRGUÜHENDUSEGA SEADME TOOTETEAVE

Energiatarve võrguühendusega ooterežiimis, kui kõik juhtmega võrgupordid on ühendatud ja kõik juhtmeta võrgupordid on aktiveeritud: 2,0 W

Traadita võrgupordi aktiveerimine.

Wi-Fi-moodul lülitub sisse kohe, kui kasutaja vajutab toite sisselülitamisnuppu.

Traadita võrgupordi inaktiveerimine.

Wi-Fi-moodul lülitub välja kohe, kui kasutaja vajutab toite väljalülitamisnuppu. Wi-Fi saab välja lülitada ka siis, kui ahi töötab, valides Wi-Fi seadete menüüst „väljas".

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candy-group.com

KUIDAS RAKENDUSEGA SUHELDA?

Teie seade võib olla ühendatud teie koduse traadita võrguga ja töötada kaugjuhtimisega, kasutades rakendust. Ühendage seade, et tagada selle ajakohasus uusima tarkvara ja funktsioonidega.

MÄRKUS

- Kui ahi on sisse lülitatud, vilguvad WiFi-ikoonid 30 minutit. Selle aja jooksul on võimalik toodet registreerida.
- Veenduge, et kodune WiFi-võrk on sisse lülitatud.
- Teile antakse samm-sammult juhiseid nii seadme kui ka mobiilseadme kohta.
- Ahju ühendamiseks võib kuluda kuni 10 minutit.
- Lisateabe ja tõrkeotsingu leiate rakendusest.

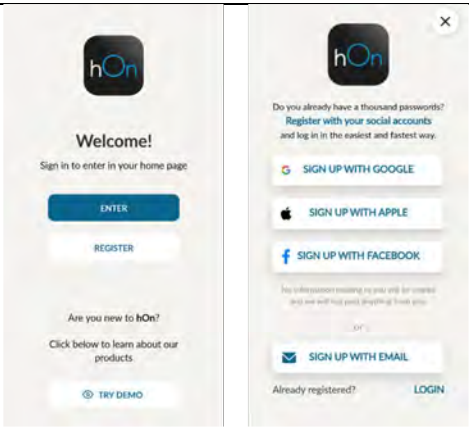
Laadige alla oma nutitelefonist.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

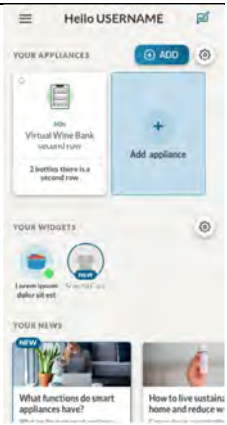
- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga



KIIRÜHENDAMINE

1. samm

- Valige „Lisa seade“.

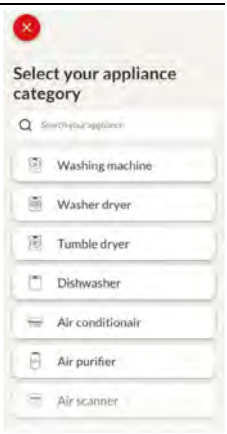


2. samm

- Andke asukohaluba.

3. samm

- Valige seadmekategooriast ahi.

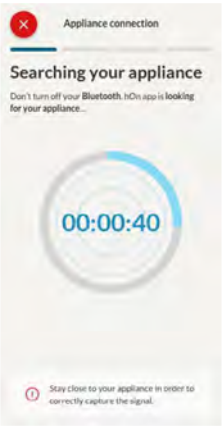


4. samm

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.

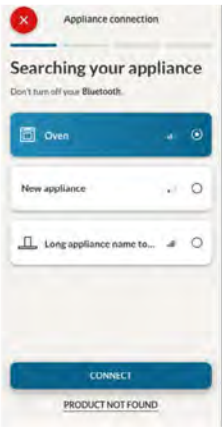
5. samm

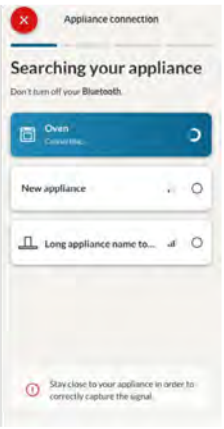
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.



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 ühendatud, saab kasutaja muuta WIFI-seadistusi järgmiselt:

- **WIFI SEES Ahju olekut saab jälgida ainult rakenduse abil.**
- **Wi-Fi hOn Ahju saab kasutada ainult rakendus.**
- **WIFI VÄLJAS Ahi ei ole ühendatud, kuid on siiski registreeritud ja võrguandmed on salvestatud.**
- **WIFI LÄHTESTAMINE Ühendus lähtestatakse ja saab teha uue registreerimise.**

1. Puudutage ☐ ekraani ja sisene WiFi-menüüsse. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
2. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
3. Kasutage nooli, kuni kuvatakse „Off“ (Väljas) või lähtestamise säte „rSt“.

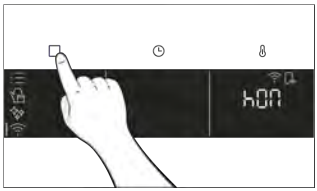
KAUGJUHTIMISPULT

Kaugjuhtimispult pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn. See funktsioon võimaldab teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks: rakenduses juba saadaolevate retseptide või küpsetusprogrammide kohene või ajastatud käivitamine; toidu valmimise reaalajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine; küpsetusprotsessi jälgimine sondi abil; salvestatud retseptide haldamine toote funktsiooni „Jolly“ abil (vt vastavat jaotist). Lisaks on võimalik saada teateid, kui programmid või retseptid on lõpule viidud. Kaugjuhtimispulti saab aktiveerida ainult siis, kui toode on registreeritud.

MÄRKUS. See on saadaval kõigi toote toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, välja arvatud vormiroa, grilli ja supergrilli programmid.

Kaugjuhtimispuldi aktiveerimine.

1. WiFi-režiimi valimiseks puudutage ☐.
2. Ekraanil kuvatakse „ühenda“. Puudutage ⏯. „On“ hakkab vilkuma.
3. Puudutage ⌄ režiimi „hOn“ valimiseks ning ⏯ kaugjuhtimise aktiveerimiseks.
4. Vajutage ☐ režiimist „hOn“ väljumiseks.
5. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.

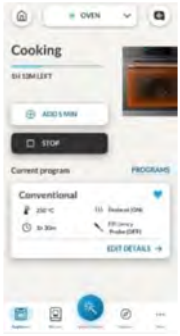


Küpsetamise ajal on võimalik aktiveerida ka kaugjuhtimispudi, vajutades seotud nuppu.

Kaugjuhtimispuldi seiskamine:
kui küpsetusprogramm on pooleli, saab selle otse tootest peatada, vajutades teie seadmega kaasas oleva kaugjuhtimispuldi vastavat nuppu.

Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt peatada, klõpsates kuvaril nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.

MÄRKUS. Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.



3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. ALUSTAMISEKS VAJALIK TEAVE

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

Kuidas uksed toimivad

Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb ahjuuks alati lukustatuks. Kui uks ei ole lukustatud, kuvab ahi veakoodi 24 ja peatab puhastusfunktsiooni.

Kuidas valgustus toimib

Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.
Ukselülitiga ahjude puhul (vt allpool) süttib tuli ukse avamisel automaatselt.
Lambinupuga ahjude puhul saab seda kasutada ka valgustuse aktiveerimiseks.
Kui ahjuuks jääb avatuks rohkem kui 10 minutiks, kustuvad tuled automaatselt.
Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb tuli välja lülitatuks. *

Kuidas jahutusventilaator töötab

Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.
Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält. Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust. Pürolüütilise puhastuse ajal ja ukse lukustamisel on jahutusventilaator sisse lülitatud. *
ECO-funktsiooni ajal jääb tuli kustunuks.

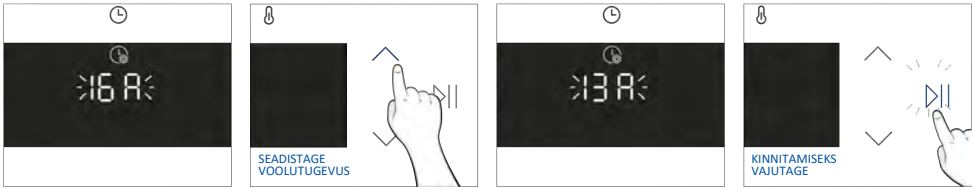
(*ainult püroahjud)

3.2. ESMAKORDNE KASUTAMINE

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm määrata kellaaeg, valida 13 või 16 amprit ja valida helitugevus.

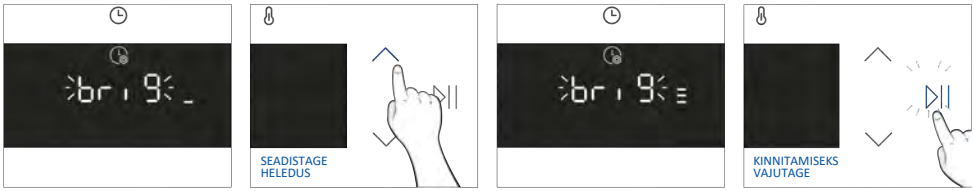
- **KELLAAJA SEADISTAMINE** Ekraanil kuvatakse vilkuv eelseadistatud aeg '12:00'. Selle muutmiseks hoidke all ⏻ ja kasutage nooli, et seadistada praegune tund. Vajutage tundide kinnitamiseks 🕒. Minutinäidu reguleerimiseks järgige sama protseduuri. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

- **VOOLUTUGEVUS** Vaikimisi on ahi seadistatud töötama suurema võimsusega, sobides majapidamistele võimsusega üle 3 kW (16 A). Kui teie kodus on väiksem võimsus, saate seadistada selle sätte väärtusele ⏯ 13 A. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Valige eelistatud variant, kasutades nooli. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

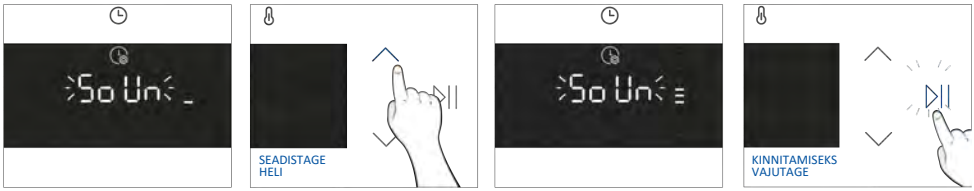


MÄRKUS. Voolutugevuse seadistamise võimalus on saadaval ainult esialgse paigalduse ajal. Seadistatud voolutugevuse muutmiseks vaadake paigaldusjärgseid juhiseid.

- **HELEDUS.** Ekraanil kuvatakse sümbol „brig“. Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta noolte abil. Kinnitamiseks vajutage ⏯.



- **HELI** Ekraanil kuvatakse sümbol „Heli“. Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta noolte abil. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

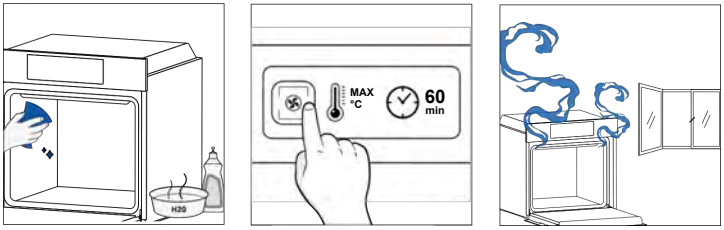


- **PAIGALDUSJÄRGSED JUHISED**

Algsätete juurde saab naasta, vajutades lambi nuppu 5 sekundit

3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.

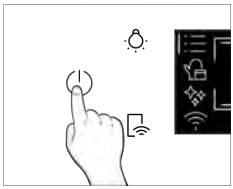


4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

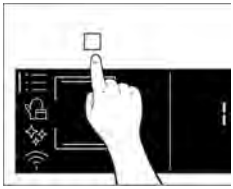
AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks ⏻



FUNKTSIOONIDE MENÜÜ

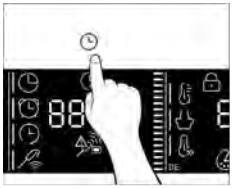
Avage funktsioonimenüü, vajutades ☐.
Navigeerimiseks puudutage nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:



Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	PÕHIFUNKTSIOONID	See funktsioon võimaldab nooltega valida soovitud küpsetusprogrammi. Kellaaja ja temperatuuri seadistamiseks vajutage ◷ ja 🌡. Vajutage ⏯ funktsiooni käivitamiseks. Programmi peatamiseks klõpsake uuesti.
	TOIDUKATEGOORIAD	Selles menüüs on noolte abil juurdepääs neljale küpsetuskategooriale, mis on juba teie ahju integreeritud. Ekraanil kuvatakse vaikeaeg ja -temperatuur.
	WI-FI	Selles režiimis saate ühendada oma ahju võrguga ja registreerida selle rakendusega hOn.
	PUHASTUSFUNKTSIOONID	See funktsioon võimaldab valida ahjus saadaoleva puhastussüsteemi.

KELLAAJAMENÜÜ

Pärast küpsetusprogrammi valimist avage kellaaja menüü, vajutades nuppu ◷.
Navigeerimiseks puudutage ◷ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:



MÄRKUS: mitut parameetrit ei saa korraga määrata, seetõttu jääb mällu ainult viimane seadistus, kui eelmine on kustutatud.

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
◔	a) TOIDUVAL-MISTAMISE KESTUS	See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja. Vajutage ◷ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Toiduvalmistamise kestus" valimiseks puudutage ◷ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯ kinnitamiseks. Pöördloendus algab eelsoojenduse lõpus (kui see on olemas). Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, vajutades ◷ ja kasutades nooli. Kestuse möödumisel kuvatakse ekraanil „End" (Lõpp) ja küpsetamine peatub.
🕭	b) MINUTILUGEJA	Võimaldab kasutada ahju äratuskellana. Vajutage ◷ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja" valimiseks puudutage ◷ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯ kinnitamiseks. Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, vajutades ◷ ja kasutades nooli. Seejärel vajutage ⏯ küpsetamise taaskäivitamiseks. Kestuse möödumisel jätkub küpsetamine, kuni see käsitsi katkestatakse. Seda funktsiooni saab seadistada ka siis, kui ahi on ooterežiimis, vajutades◷. Kui see on aktiveeritud, töötab minutilugeja ahju küpsetusfunktsioonidest sõltumatult.
↺	c) VIITSTART	Võimaldab valida toiduvalmistamise algusaega. Vajutage ◷ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Viitstart" valimiseks puudutage ◷ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯ kinnitamiseks. MÄRKUS. Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval grilli funktsioonidega.

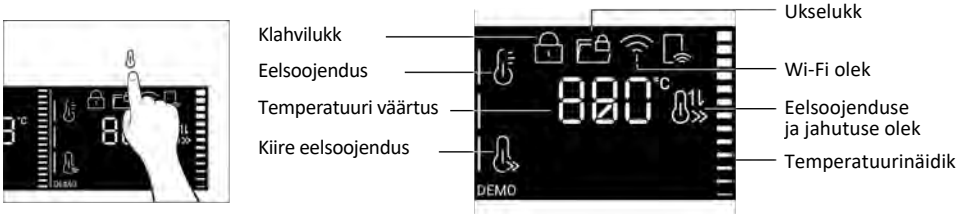
a. TOIDUVALMISTAMISE KESTUS

b. MINUTILUGEJA

c. VIITSTART

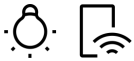
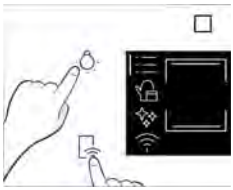
TEMPERATUURI MENÜÜ

Pärast küpsetusprogrammi valimist avage temperatuuri menüü, vajutades 🌡. Navigeerimiseks puudutage 🌡 nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:



Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	TEMPERATUUR	Vajutage 🌡 temperatuuri seadistamiseks ja kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli.
	KIIRE EELSOOJENDUS	Kiire temperatuuri seadistamiseks vajutage kaks korda 🌡.

LISAFUNKTSIOON

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	LAPSELUKK	 See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Selle aktiveerimiseks vajutage samaaegselt lambi ja kaugjuhtimispuldi nuppe 3 sekundit. Kasutajaliidesele ilmub tabaluku ikoon. Sellisel juhul on ahju kasutajaliides lukustatud ja seadeid muuta ei saa. Lapseluku desaktiveerimiseks vajutage uuesti lambi ja kaugjuhtimispuldi nuppe 3 sekundit (võtmega ikoon kaob).

4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

Eelsoojenduse faasi kiirendamiseks saab valida kiire eelsoojenduse, vajutades temperatuuri ikooni 3 sekundit pärast küpsetusprogrammi ja temperatuuri valimist. See valik aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist.
Energia säästmiseks lülitatakse kiire eelsoojenduse aktiveerimisel lamp VÄLJA, kuni ahi saavutab soovitud temperatuuri.

4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

MÄRKUS:eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud. Eelsoojenduse osas järgige allolevas tabelis toodud juhiseid.
„JAH/KIIRE EELSOOJENDUS“ tähendab, et eelsoojendus on vajalik ja kiire eelsoojendus on saadaval; „NO“ (ei) tähendab, et eelsoojendus pole saadaval ja toidud tuleb sisestada külma ahju.

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	PRECI PROBE sond on saadaval	Soovitused
	*Tavaline	200 °C 30–250 °C	L2/L3	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	SOBIB: ühel tasandil kookide, leibade/saiade ja küpsiste jaoks.
	Konvektsioon + ventilaator	175 °C 50–250 °C	L2/L3	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	SOBIB: praadide, pajaroogade, köögiviljade või niiske täidisega pirukate jaoks.
	Mitmetasandiline	160 °C 50–250 °C	L3 (üks plaat) L3+L6 (kaks plaati) L2+L4+L6 (kolm plaati)	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Sobib erinevate toitude valmistamiseks.
	Alumine küte	170 °C 50–230 °C	L1/L2	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	SOBIB: hautised ja Gentle Cooking ühel tasandil
	Alumine küte+ ventilaator	170 °C 50–230 °C	L2/L3	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	SOBIB: ühel tasandil soolaste kookide või vedelate täidistega toitude jaoks
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	EI	JAH	SOBIB: väikestes kogustes vorstide või praadide jaoks. Kasutage suletud uksega.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 õhukese toidu jaoks, L5 paksema toidu jaoks.	EI	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai. Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel).

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	PRECI PROBE sond on saadaval	Soovitused
	**Vorm	200 °C 150–250 °C	L4/L5	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: terved lihatükid (küpsetatud) või vormiroad. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber.
	Mitmetasandiline +	200 °C 150–250 °C	L1+L2+L3+L6	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: täieliku menüü küpsetamine ilma lõhnade segunemiseta. Toiduaineid ei pea ekstra-heerima samal küpsetusajal
	Pitsa	300 °C 200–300 °C	L2/L3	EI	EI	SOBIB: erinevad pitsad ilma ahju eelsoojendamata. Külmutatud toidu puhul kasutage madalamat temperatuuri ja ise valmistatud toidu puhul temperatuuri 300 °C
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	EI	EI	SOBIB: liha, kala või köögi-viljade valmistamiseks See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõõne lamp on välja lülitatud.
	Airfry	200 °C 150–250 °C	L4	EI	EI	VÄGA HÄSTI SOBIV: külmutatud toitude või paneeritud osaliselt küpsetatud toitude valmistamiseks, mida tavaliselt praetakse. Tänu spetsiaalsele kandikule** saab kuum õhk ühtlaselt liikuda.
	Leib/sai (aur)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	EI	JAH	SOBIB: leiva- ja saiatoodete küpsetamiseks
	Jolly	-	-	-	-	Erifunktsioon

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	PRECI PROBE sond on saadaval	Soovitused
	Valge liha (aur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	EI	JAH	Linnulihale ja valge liha lõikudele
	Punane liha (aur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	EI	JAH	Loomalihale ja punase liha lõikudele
	Kala (aur)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	EI	JAH	SOBIB: terve kala ja fileed
	Köögiviljad (aur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	EI	JAH	SOBIB: röstitud köögiviljad ja kartulid

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.

4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	Soovitused
	Jolly	-	-	-	Lisage eelseadistatud funktsioonide nimekirja oma lemmik, mida teie ahjul veel ei ole. Saate seda rakenduse hOn kaudu konfigureerida.

Funktsioon Jolly

Tänu funktsioonile Jolly pakub see toode täielikult kohandatavat kogemust, mis võimaldab teil oma isikupärastatud retsepte otse ahju salvestada. Neid retsepte saate kasutada nii tihti kui soovite, isegi ilma rakendusse sisse logimata.

Kuidas seadistada funktsiooni Jolly.

Ahju funktsiooni Jolly seadistamiseks avage rakenduse retseptijaotis, 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.

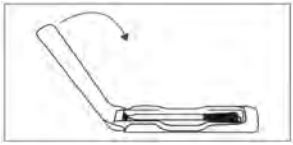
Kuidas eemaldada funktsiooni Jolly.

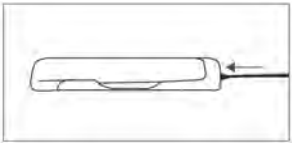
Funktsiooni Jolly eemaldamiseks ahju kasutajaliidesest avage rakenduse retseptijaotis.
Puudutades funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaarti, on võimalik see kustutada, klõpsates punast nuppu „kustuta“.
Hüpikaken kinnitab toimingu ja küsib teie kinnitust. Kui jätkate, eemaldatakse ahjule salvestatud funktsioon Jolly ja see ei ole enam rakenduses saadaval.

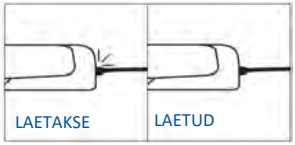
PRECI PROBE

Enne kasutamist kontrollige Preci Probe'i laetust.

1. Pange Preci Probe laadijasse ja sulgege kate.
2. Ühendage laadija USB-kaabli abil USB-toiteallikaga, näiteks arvuti/ sülearvuti USB-adapteri või USB-pesaga. Laadija ei pruugi oma automaatse väljalülitusfunktsiooni tõttu toiteplokiga korralikult töötada.
3. Laadija LED-tuli süttib ja vilgub laadimise ajal. See lülitub välja, kui Preci Probe on täielikult laetud.

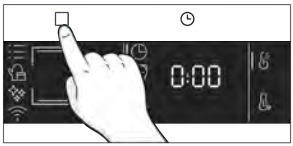


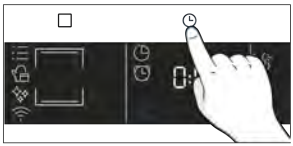




Kuidas Preci Probe'i registreerida ja kasutada.

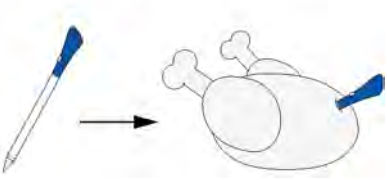
1. Sisestage sond toidu sisse.
2. Puudutage soovitud funktsiooni valimiseks ☐ ja puudutage ◷ nii mitu korda kui vaja, et valida sondi ikoon.
3. Mõne aja pärast tunneb ahi sondi koodi ära. Puudutage ⏯ ja kasutage sihttemperatuuri määramiseks nooli.
4. Kinnitamiseks puudutage ⏯. Sellest hetkest alates kasutab ahi sondi andmeid teie toidu sisetemperatuuri jälgimiseks.
5. Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab signaal ja ahi lülitub välja. Eemaldage sond ettevaatlikult toidust.





Nõuanded küpsetamiseks

Sondil on üks mõõtepunkt. Sisestage sond täielikult toidu sisse nii, et metallotsak oleks toidu keskel. Küpsetamisprotsessi täpseks jälgimiseks asetage see punkt toidu kõige paksemale (külmemale) osale võimalikult lähedale.



Sondi saab kasutada käsitsi (Tavaline, Konvektsioon + ventilaator, Grill, Supergrill, Gratin js 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 osas. Silindrikujuliste toitude (nt veisepraad) puhul asetage ots geomeetrilisele keskpunktile võimalikult lähedale
Küpsetatud liha	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Kodulinnuliha	83–85 °C	Rinna kõige paksemasse ossa
Kala (terve/steigid)	65 °C	Diagonaalselt kõige paksemas osas
Leib/pajaroog	90 °C	Toidu geomeetrilise keskme lähedal

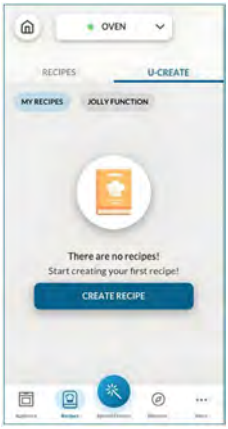
4.2.3. MITMESAMMULINE FUNKTSIOON

Mitmesammuline funktsioon võimaldab säilitada eelnevalt määratud küpsetusparameetreid (temperatuuri ja aega) küpsetuse ajal funktsiooni muutmise korral.

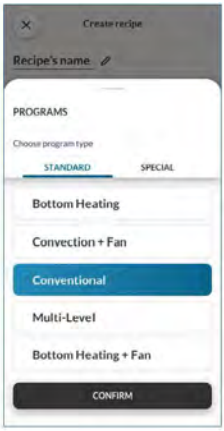
Mitmesammulisi retsepte saab luua rakenduses hOn funktsiooni U-Create abil ja salvestada ahju.

Kasutaja saab salvestada mitmesammulise retsepti Jolly funktsioonina, et salvestada see ahju või sellerakendusse hOn, et see rakendusest kaugjuhtimisega käivitada.

1. toiming Vajutage rakenduse jaotises U-Create nuppu Loo retsept.



2. toiming. Muutke retsepti nime ja valige retsepti esimese sammu parameetrid.



3. toiming. Pärast esimese sammu kohandamist vajutage nuppu Lisa samm, et lisada retseptile veel üks küpsetusfunktsioon ja kohandada selle parameetreid.

4. toiming Salvestage retsept rakendusse, et käivitada see rakenduse hOn abil, või salvestage see Jolly funktsioonina, et kasutada seda otse ahjust.

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

- **7 taset**

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Magus pagari-toode	Väikesed koogid / muffinid	1	Tavaline mitmetasandiline	175 °C 160 °C		Küpsetusplaat	L3	20–30 30–40
		2	Mitmetasandiline	150 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L3+L6	30–40
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	40-50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm 0)	1	Tavaline	170 °C		Metallrest + koogivorm	L2	30–40
			Mitmetasandiline	150 °C	y	Metallrest + koogivorm	L3	40–50
		2	Mitmetasandiline	150 °C		Metallrestid + koogivorm	L3+L6	50–60
	Küpsised	1	Tavaline mitmetasandiline	150 °C 150 °C		Küpsetusplaat	L3	25–30 30–40
		2	Mitmetasandiline	140 °C	Y	Küpsetusplaadid	L3+L6	35–45
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	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	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–30
	Beseed	1	Mitmetasandiline	90 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	90–160
	Makroonid	1	Tavaline	150 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	15–20
	Õunapirukas	1	Tavaline	185 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	60–70
		1	Mitmetasandiline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L3	65–75
	Tagurpidi õunakook	1	Tavaline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	40–60
	Šokolaadi suflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	10–15
	Juustukook	1	Tavaline	150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	50–65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Tavaline	180 °C		Küpsetusplaat	L3	20–25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetusplaadid	L2+L5	25–35
		3	Mitmetasandiline	160 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	30–40
	Struudel, külmutatud	1	Tavaline	210 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	30–45

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Supergrill	05	N	Metallrest	L7	4–6
	Focaccia	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L2/L3	25–35
	Leib, terve	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	35–50
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm ∅)	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L3	45–60
		2	Mitmetasandiline	180 °C		Metallrest + lahtise piruka vorm	L2+L5	50–70
	Juustusuflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–35
	Värske lasanje	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	40–60
	Lasanje, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
	Cannelloni, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	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	Tavaline pitsa	250 °C 300 °C	Y N	Küpsetusplaat	L2/L3	15–20 18–25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	25–35
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Tavaline pitsa	250 °C 300 °C	Y N	Küpsetusplaat	L2/L3	8–10 15–20
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30–40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Tavaline pitsa	220 °C 200 °C	Y N	Metallrest	L3	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	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	40–60
	Kanakintsud	1	Õhufritüür	220 °C	N	Airfry alus**	L4	30–50
	Röstitud part	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
	Kukk	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20–40
	Küpsetatud kalkun	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
	Searibid (1000–1200 g)	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80–100

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Liha ja kodulinnud	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	Tavaline	180 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	40–50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	Vorm	200 °C	Y	Sügavam plaat	L4	45–60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	04	N	Metallrest	L5	15–30
	Külmutatud kalapulgad	1	Õhufritüür	200 °C	N	Airfry 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	Õhufritüür	220 °C	N	Airfry alus**	L4	18–25
	Kartulivorm	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	15–25
	Röstitud kartulid	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L4	30–50

Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
*kui eelsoojendus on vajalik
** Sõltuvalt ahju mudelist.

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 taset**

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Magus pagaritoode	Väikesed koogid / muffinid	1	Tavaline mitmetasandiline	175 °C 160 °C		Küpsetusplaat	L3	20–30 30–40
		2	Mitmetasandiline	150 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30–40
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	40-50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm 0)	1	Tavaline	170 °C		Metallrest + koogivorm	L2	30–40
			Mitmetasandiline	150 °C	y	Metallrest + koogivorm	L3	40–50
		2	Mitmetasandiline	150 °C		Metallrestid + koogivorm	L2+L5	50–60
	Küpsised	1	Tavaline mitmetasandiline	150 °C 150 °C		Küpsetusplaat	L3	25–30 30–40
		2	Mitmetasandiline	140 °C	Y	Küpsetusplaadid	L2+L5	35-45
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	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	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–30
	Beseed	1	Mitmetasandiline	90 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	90–160
	Makroonid	1	Tavaline	150 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	15–20
	Õunapirukas	1	Tavaline	185 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	60–70
		1	Mitmetasandiline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L3	65–75
	Tagurpidi õunakook	1	Tavaline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	40–60
	Šokolaadi suflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	10–15
	Juustukook	1	Tavaline	150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	50–65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Tavaline	180 °C		Küpsetusplaat	L3	20–25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetusplaadid	L2+L5	25–35
		3	Mitmetasandiline	160 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	30–40
	Struudel, külmutatud	1	Tavaline	210 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	30–45
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Supergrill	05	N	Metallrest	L6	4–6
	Focaccia	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L2/L3	25–35
	Leib, terve	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	35–50
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L3	45–60

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
	pirukad (läbimõõt 26 cm ∅)	2	Mitmetasandiline	180 °C		Metallrest + lahtise piruka vorm	L2+L5	50–70
	Juustusuflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–35
	Värske lasanje	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	40–60
	Lasanje, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
	Cannelloni, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	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	Tavaline pitsa	250 °C 300 °C	Y N	Küpsetusplaat	L2/L3	15–20 18–25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	25–35
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Tavaline pitsa	250 °C 300 °C	Y N	Küpsetusplaat	L2/L3	8–10 15–20
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30–40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Tavaline pitsa	220 °C 200 °C	Y N	Metallrest	L3	10–15
		2	Mitmetasandiline	200 °C	Y	Metallrest	L2+L5	15–25
		3	Mitmetasandiline	180 °C		Metallrest	L2+L4+L6	25–35
Liha ja kodu-linnud	Röstitud terve kana (1–1,2 kg)	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	40–60
	Kanakintsud	1	Õhufritüür	220 °C	N	Airfry alus**	L4	30–50
	Röstitud part	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
	Kukk	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20–40
	Küpsetatud kalkun	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
	Searibid (1000–1200 g)	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80–100
	Vorstid	1	Supergrill	04	Y	Metallrest	L5	40–50

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsooje ndus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Liha ja kodu-linnud	Rostbiif (500 g)	1	Vorm	220 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–40
	Pikkpoiss (1000–1500 g)	1	Tavaline	180 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	40–50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	Vorm	200 °C	Y	Sügavam plaat	L4	45–60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	04	N	Metallrest	L4	15–30
	Külmutatud kalapulgad	1	Õhufritüür	200 °C	N	Airfry alus**	L4	20–25
	Küpsetatud kala	1	ECO	200 °C	N	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L3	40-60
Köögiviljad	Köögivil-javorm	1	ECO	200 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80–90
	Külmutatud friikartulid (300–500 g)	1	Õhufritüür	220 °C	N	Airfry alus**	L4	18–25
	Kartulivorm	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	15–25
	Röstitud kartulid	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L4	30-50

Küpsetusaeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
*kui eelkuumutamine on vajalik
** Sõltuvalt ahju mudelist.

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.

5.2. IGAPÄEVASTE TOIDUVALMISTAMISPROGRAMMIDE 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 aja ja temperatuuri vaikeväärtused; küpsetusaega ja temperatuuri saab muuta, vajutades spetsiaalseid ikoone. Mõlemaid parameetreid saab seadistada piiratud vahemikus, nagu on näidatud allolevas tabelis.

Funktsiooni Everyday Cooking programmide vahel liikumise ajal saab auruga toidukategooria menüü aktiveerida, vajutades temperatuuriikooni, kuni ilmub auruikoon. Kinnitage oma valik, vajutades nuppu Start.

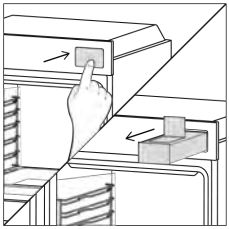
Sümbol	Kirjeldus	Eelsoojendus	Riiuli asend	Temperatuuriva hemik (°C)	Ajavahemik (min)	Lihasondi temperatuur (kui on olemas)	Kirjeldus
	Valge liha	EI	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Linnulihale ja valge liha lõikudele
	Punane liha	EI	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Loomalihale ja punase liha lõikudele
	Kala	EI	L3	160-180	15-45	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad	EI	L3	180-200	30-80	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks
	Valge liha (aur)	EI	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Linnulihale ja valge liha lõikudele
	Punane liha (aur)	EI	L3	180–220	20-100	58-65 °C	Loomalihale ja punase liha lõikudele
	Kala + aur	EI	L3	150–180	15–60	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad (aur)	EI	L3	150-200	30–90	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks

MÄRKUS:kui pärast ahju väljalülitamist on vaja toiduvalmistamist jätkata, on soovitatav vältida funktsiooni Everyday Cooking programmide kasutamist ja valida selle asemel standardfunktsioonid.ir

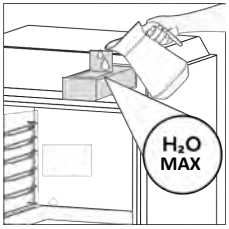
Aurulehtri kasutamine auruga toiduvalmistusprogrammides

Kui aurupaak on tühi, ilmub see ekraanile pärast auruga küpsetamise programmi valimist, et teavitada teid selle veega täitmisest. Toimige alljärgnevalt.

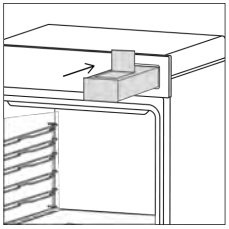
1. Selle avamiseks vajutage kergelt aurupaaki.

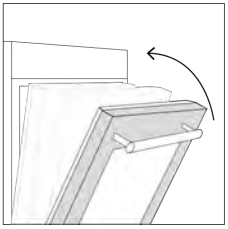


2. Lisage joogivesi aurupaaki kannu abil või otse kraanist. Ärge ületage paagis olevat maksimaalset veetaset.

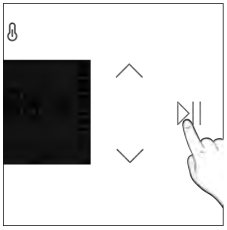


3. Lükake aurupaaki selle sulgemiseks ja sulgege praeahjuuks.





4. Vajutage nuppu Start, et kinnitada ja alustada küpsetamisega.



Kui lisatud veest ei piisa toiduvalmistamisprogrammi läbiviimiseks, ilmub ekraanile teade paagi täitmise kohta.

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmistamise programm	T°C	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Veiselihapraad	500–800 g	Punane liha (aur)	180 °C	Metallrest	L3	30–40
Veisefilee	200 g	Punane liha (aur)	200 °C	Metallrest	L3	20–25
Pikkpoiss	1000–1500 g	Punane liha (aur)	200 °C	Metallrest	L3	40–50
Veiseliha Wellington	500 g	Punane liha (aur)	210 °C	Metallrest	L3	50–80
Sealihapraad	800–1000 g	Valge liha (aur)	180 °C	Metallrest	L3	40–70
Searibid	1000–1200 g	Valge liha (aur)	200 °C	Metallrest	L3	80-100
Lambariiul	800–1000 g	Valge liha (aur)	190 °C	Metallrest	L3	60–80
Lambajalg	1500–2000 g	Valge liha (aur)	200 °C	Metallrest	L3	80-100
Lõhefileed	200–600 g	Kala (aur)	170 °C	Küpsetusplaat	L3	20–35
Tuunikalalõiked	600 g (u 4 tk)	Kala (aur)	180 °C	Metallrest	L3	15–20
Mõõkkala steik	700 g (u 4 tk)	Kala (aur)	180 °C	Küpsetusplaat	L3	15–20
Tursafilee	600 g (u 4 tk)	Kala (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	15–20
Besuugo, terve	1	Kala (aur)	170 °C	Küpsetusplaat	L3	35–45
Besuugo, filee	600 g (u 4 tk)	Kala (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	15–20
Meriahvena filee	600 g (u 4 tk)	Kala (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	15–20
Kalavardad	8 tk	Kala (aur)	150 °C	Metallrest	L3	20–30
Täidetud kalmaar	4 tk	Kala (aur)	180 °C	Küpsetusplaat	L3	25–40
Apteegitill	1 plaat	Köögiviljad (aur)	200 °C	Metallrest	L3	30–40
Köögiviljasegud	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190 °C	Metallrest	L3	40–45
Lillkapsad	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150 °C	Metallrest	L3	40–50
Kõrvitsad, kuubikutena	1 plaat	Köögiviljad (aur)	160 °C	Metallrest	L3	30–40
Täidetud paprika	1 plaat	Köögiviljad (aur)	180 °C	Metallrest	L3	70–80
Täidetud suvikõrvits	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190 °C	Metallrest	L3	35–45
Porgandipulgad	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	35–40
Spargelkapsas	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	30–40
Ratatouille	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190 °C	Metallrest	L3	40–45
Köögiviljakoogid	6 portsjonivormi	Köögiviljad (aur)	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. PRAEAHJU PUHASTAMINE

6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

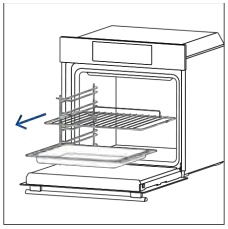
Pürolüütiline puhastus (*olenevalt ahju mudelist)
See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

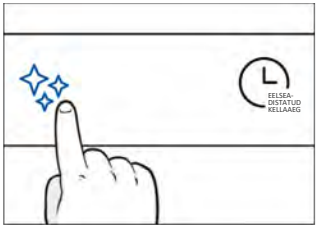
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni.
Puhastustsükli järel jätavad toidujäägid emailpindadele valge kihi.
Nende osakeste eemaldamiseks pühkida sooja seebivette kastetud lapiga ja kasutada harja või terasvilla.
Sobivaks puhastusvahendiks on soe seebivesi või ahjupuhastusvahend.

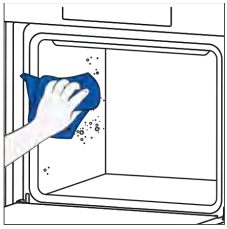
Kuidas see käib?

1. Eemaldage ahjust kõik lisatarvikud, näiteks restid, külgraamid ja külgraamide kruvid (*).
2. Lülitage funktsiooninupp asendisse ✧. Pürolüütilise programmi seadistamiseks keerake ketasvalijat;
   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.





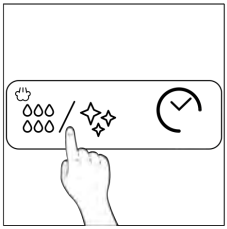
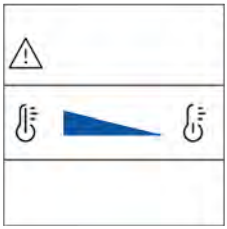
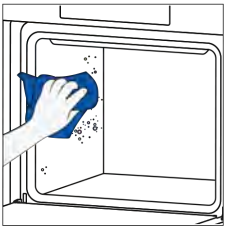


H_2O aur

Puhastusfunktsioon H_2O Steam cleaning on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

Kuidas see käib?

1. Valage vett aurupaaki, kuni saavutate paagil näidatud maksimaalse taseme.
2. Valige H_2O aurupuhastusprogramm. 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.

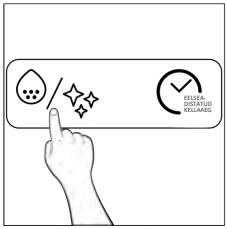
AURUSÜSTEEMI PUHASTAMINE

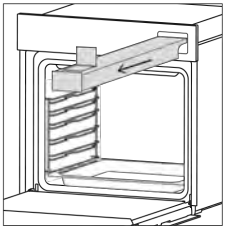
Katlakivi eemaldamine

Seda funktsiooni soovitatakse kasutada pärast 25 tsüklit ja see on kohustuslik pärast 40 tsüklit. Ahi kuvab iga aurutsükli lõpus alates 25. tsüklist, kui kasutajad ei ole katlakivieemaldust veel teinud. Pärast 40 aurutsüklit ei käivitu ükski auruga küpsetamise programm enne, kui kasutajad on katlakivi eemaldamise programmi käivitanud. See jaguneb kolmeks etapiks:

1. samm (jääkvee eemaldamine aurutist):

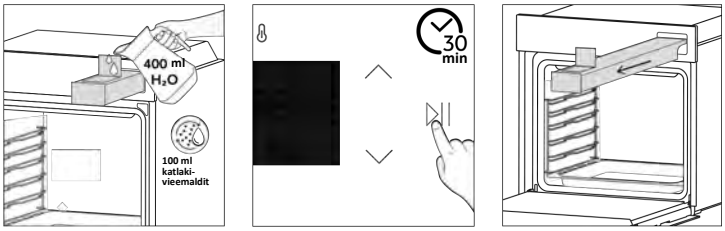
i. Valige katlakivieemalduse režiim ja vajutage seejärel käivitusnuppu.
ii. Kui teise sammuga jätkamiseks kostub helisignaal, eemaldage veepaak.





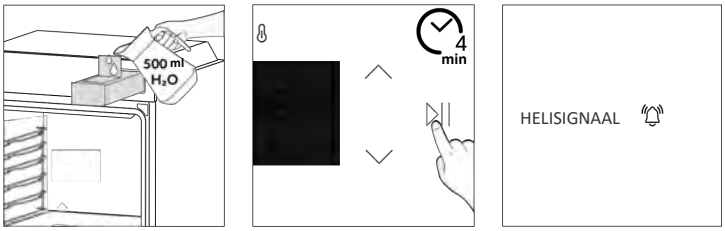
2. samm (katlakivieemaldus):

i. Lisage aurumahutisse 400 ml kraanivett ja 100 ml katlakivieemaldit. Seejärel vajutage käivitusnuppu.
ii. See samm kestab 30 minutit, pärast mida tuleb aurupaak uuesti eemaldada.



3. samm (loputamine):

i. Lisage aurumahutisse 500 ml kraanivett. Seejärel vajutage käivitusnuppu.
ii. See samm kestab 4 minutit ja protsessi lõpus kostub helisignaal



Veest tühjendamine

Pärast iga aurutsüklit juhitakse aurumasinasse jäänud vesi automaatselt tagasi aurupaaki.

Selle protsessi ajal kuvatakse ekraanil .

Kui aurupaak on juba täis, ilmub ekraanile teade, et veest tühjendamisega alustamiseks tuleb paak tühjendada.

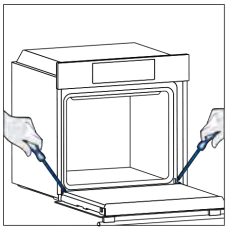
Katalüütiline puhastus (saadaval olenevalt mudelist)

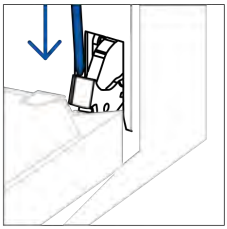
Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga. Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel 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.

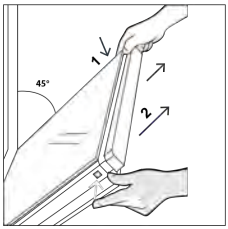
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

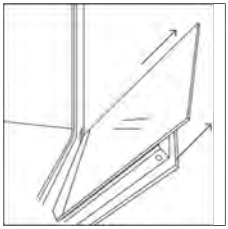




2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



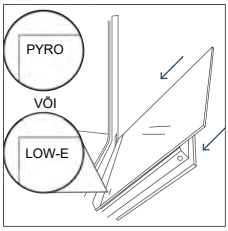
3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



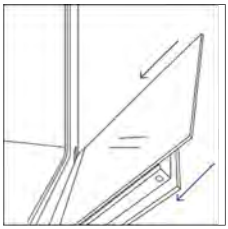
4. ⚠ **HOIATUS!** Välimine klaas ei ole eemaldatav.

5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.

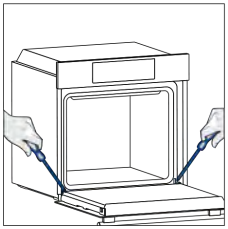
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „Low-E/PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.

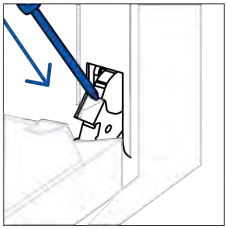


7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.





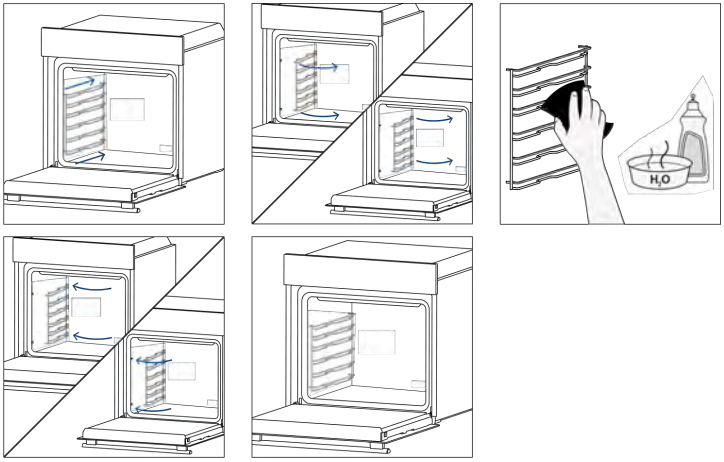
6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

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:

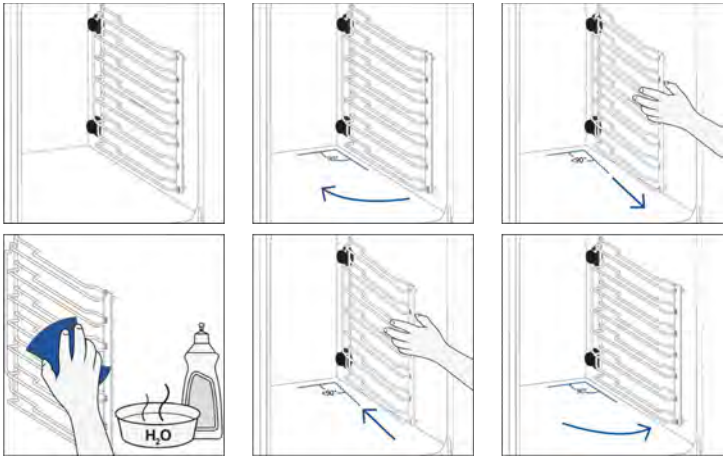
– **6 tasemega mudel**

1. Eemaldage külgraamid, tõmmates neid noolte suunas.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja švammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist pange külgraamid tagasi eemaldamisele vastupidises järjekorras.



– **7 tasemega mudel**

1. Eemaldage külgraamid, tõmmates esmalt esiosa noole suunas ja eemaldades tagumise osa kruvide küljest.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja švammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist paigaldage külgraamid vastupidises järjekorras: asetage tagumine osa kruvide vahele ja lükake esiosa noole suunas.



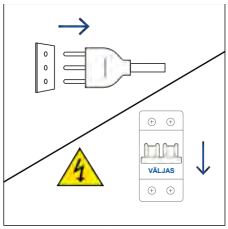
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

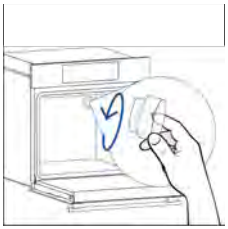
Lambipirni vahetamine:

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.

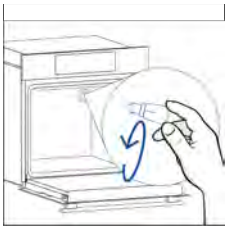
1. samm



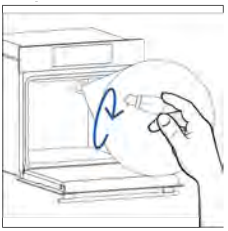
2. samm



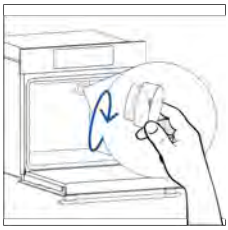
3. samm



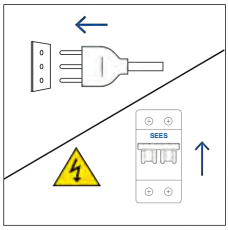
4. samm



5. samm



6. samm

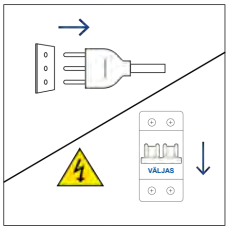


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

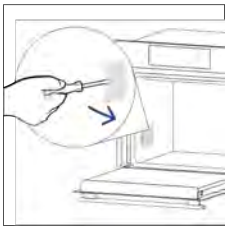
Külgmise pirni vahetamine:

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.

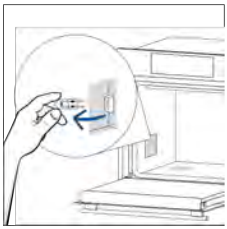
1. samm



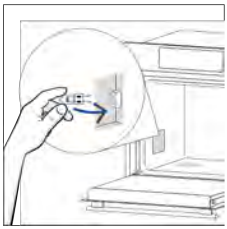
2. samm



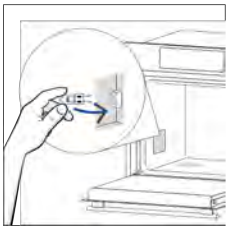
3. samm



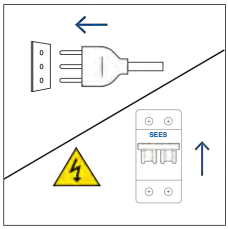
4. samm



5. samm



6. samm

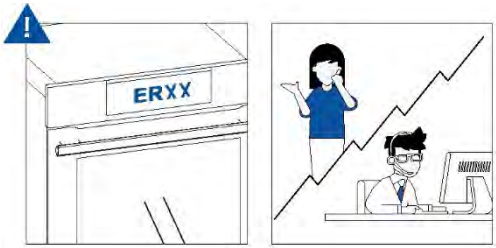


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

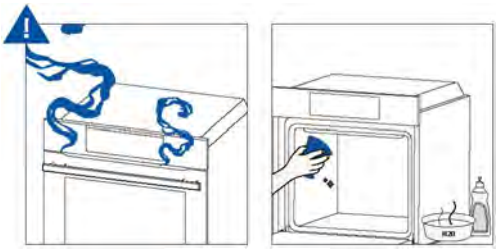
7. VEAOTSING

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:

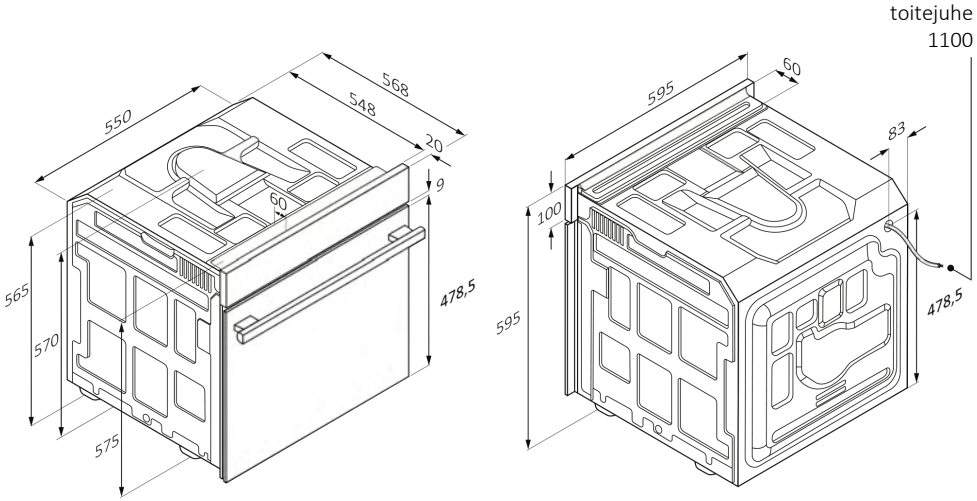
– elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
– elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

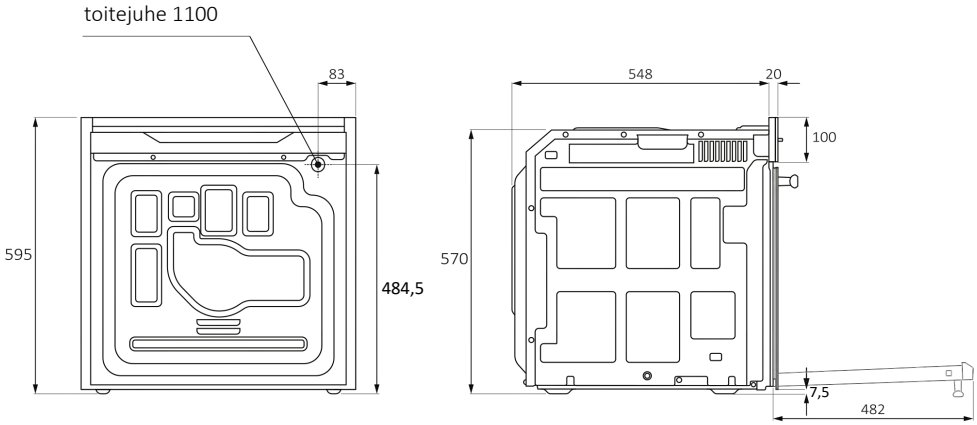
Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

8.2. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

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

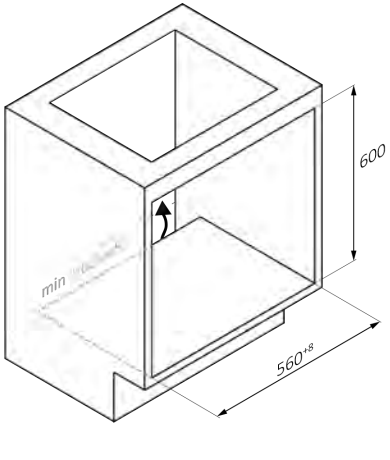


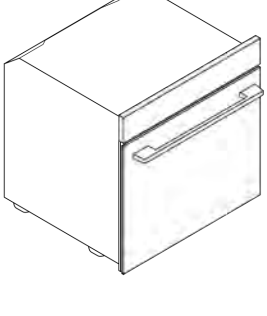


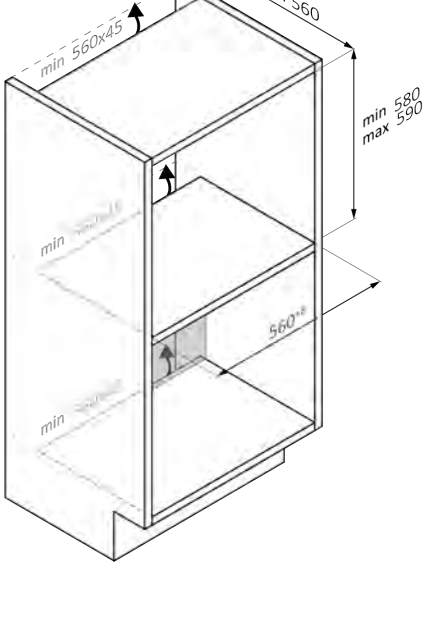
Tagantvaade

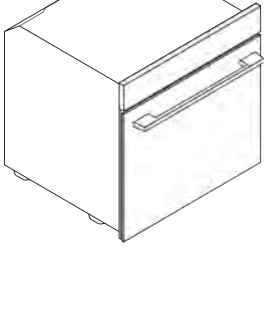
Külgvaade

mm

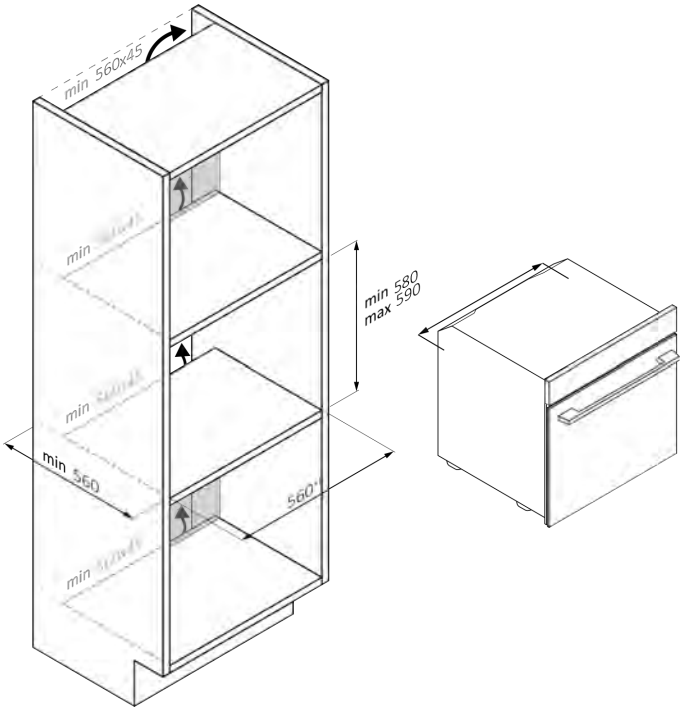




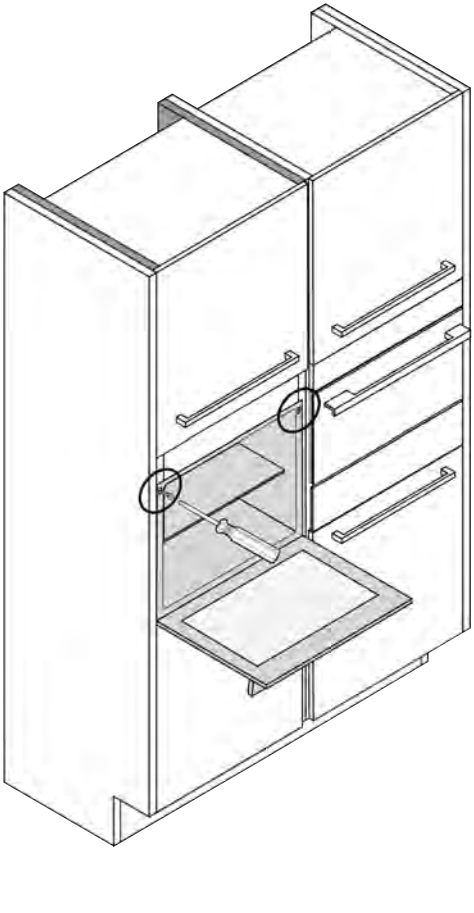


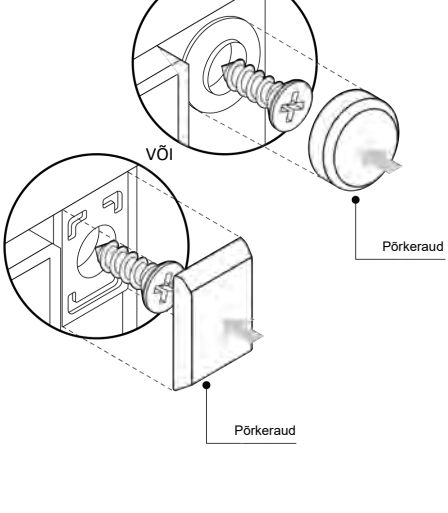


mm



mm





mm

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, tostarp 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 IEVADS
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. Vispārējā gatavošanas tabula
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.
- ⚠ **UZMANĪBU:** lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šai ierīcei nedrīkst padot strāvu caur ārēju komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, kā arī to nedrīkst savienot ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums
- 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 tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi 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 un blakus esošajām mēbelēm ir jāspēj izturēt 95 °C temperatūra.
- 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 BRĪDINĀJUMI

- Kontaktligzdai jābūt piemērotai marķējumā norādītajai slodzei, turklāt tai nepieciešamas iezemēts kontakts, kas darbojas. Zemējuma dzīsla ir dzeltenīgi zaļā krāsā. Šo darbību drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
- Lai izveidotu savienojumu ar barošanas avotu, var izmantot spraudni vai fiksētu elektroinstalāciju, starp ierīci un barošanas avotu novietojot universālas polaritātes pārtraucēju ar pārsprieguma III kategorijas prasībām atbilstošu kontaktu atdalīšanu, kas iztur maksimālo pievienoto slodzi un atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- Ja kontaktligzda nav saderīga ar ierīces spraudni, lūdziet kvalificētam elektriķim nomainīt kontaktligzdu pret piemērotu. Spraudnim un kontaktligzdai jāatbilst normatīviem, kas ir spēkā uzstādīšanas valstī.
- Dzeltenīgi zaļajam zemējuma kabelim nedrīkst izmantot pārtraucēju. Savienojumam izmantotajai kontaktligzdai vai universālas polaritātes pārtraucējam ir jābūt viegli pieejamam pēc ierīces uzstādīšanas.
- Ja barošanas vads ir bojāts, to drīkst nomainīt ražotājs, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita kvalificēta persona, lai izvairītos no bīstamības. 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 jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu saņemšanas riska.
- 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 izraisa termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst būt piegādātāja, 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

- Pilienu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot Airfry plāti 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.
- Ēdienu gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durvju stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai mazinātu šo iedarbību, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10–15 minūtes un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsnī sasniegta gatavošanas temperatūra.
- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas paplātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums 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:** Gatavošanas laikā vai tad, kad cepeškrāsns ir karsta, iekšējās telpas apakšdaļā nedrīkst liet ūdeni.
- Lai pareizi izmantotu cepeškrāsni, nav ieteicams novietot pārtiku tiešā saskarē ar plauktiem un plātēm, bet izmantot cepeškrāsns papīru un/vai īpašus traukus.

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, 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 (* STEAM PLUS)

- Uzpildot tvaika tvertni, ūdens līmenis nedrīkst pārsniegt uz tvertnes norādīto maksimumu
- Tvertnes uzpildīšanai izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas funkcijas palaides ir jānoņem tvaika tvertne. Neievietojiet tvaika tvertni pirolītiskās tīrīšanas funkcijas darbības laikā.

BRĪDINĀJUMI ATTIECĪBĀ UZ BEZVADU TEMPERATŪRAS ZONDI

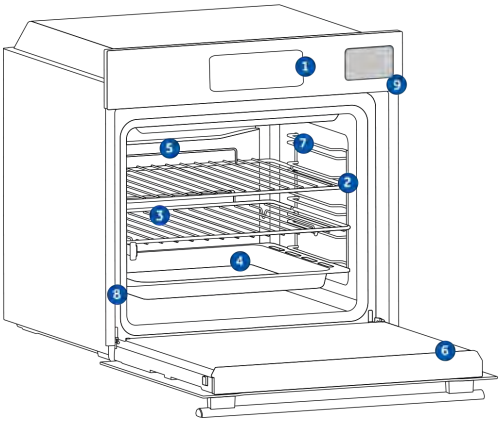
- Šis produkts ir paredzēts tikai cepeškrāsnīm. Tas jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā.
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.
- Lai pareizi izmantotu temperatūras zondi, gatavošanas laikā ir svarīgi pilnībā ievietot zondes metāla stieni ēdienā, līdz tas sasniedz melno keramikas daļu, kas atrodas zondes galā.

Ievietojiet Preci Probe
ēdienā līdz turienei

- Tieši nepakļaujiet zondes Preci Probe metāla daļu cepeškrāsns radītajam karstumam.
- Nelietojiet zondi Preci Probe nekādā citā ierīcē, kā vien iebūvētajā cepeškrāsnī.
- Nelietojiet zondi Preci Probe mikroviļņu krāsnī.
- Zondi Preci Probe var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst uz ilgu laiku iegremdēt ūdenī.
- Šis izstrādājums nav paredzēts personām, kas jaunākas par 12 gadiem.
- Piegādātājs nebūs atbildīgs par Preci Probe bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas dēļ.
- Pirms Preci Probe lietošanas to notīriet.
- Zonde var darboties šādā temperatūras diapazonā: no 10 °C līdz metāla daļas iekšējai maksimālajai temperatūrai — 100 °C. Keramikas daļa var sasniegt 350 °C temperatūru.
- Ja zondes Preci Probe temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un zonde Preci Probe pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai tā netiktu sabojāta.

2. PRODUKTA IEVADS

2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

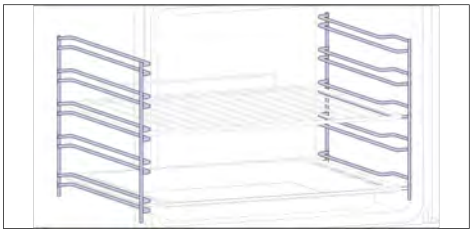


1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Restītes**
4. **Paplātes**
5. **Ventilatora pārsegs**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu restītes** (ja ir: tikai līdzenām cepeškrāsns telpām)
8. **Sērijas numurs un kvadrātkods**
9. **Tvaika tvertnes ievietošana**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai atsaucei.

2.2. PIEDERUMI

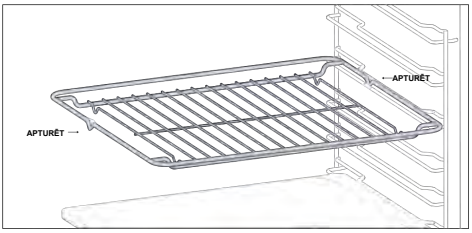
Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

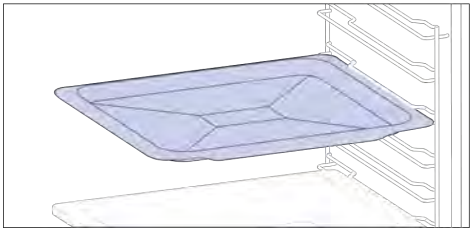
PIEZĪME. 6 vai 7 līmeņi atkarībā no modeļa.

Metāla restītes



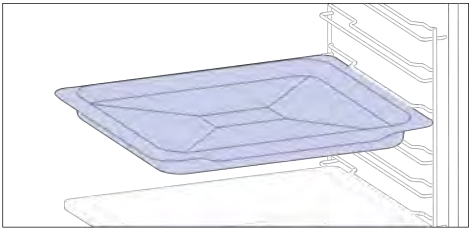
Metāla režģis cepeškrāsnī ir noņemams, regulējams plaukts, kurā var izmantot ēdiena gatavošanas traukus, nodrošina vienmērīgu ēdiena gatavošanu un atvieglo tīrīšanu. To var izmantot, lai noturētu šķīvjus un pannas dažādos augstumos dažādām ēdiena gatavošanas vajadzībām.

Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



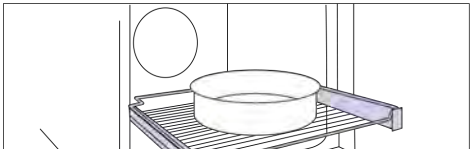
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūninÀ¹anu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt pilienus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

Dziļā paplāte



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.

Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir*)

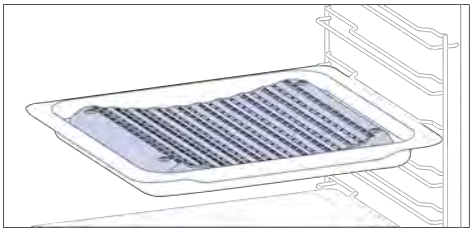


Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

Soft Close/Soft Open viras (tikai, ja ir*)

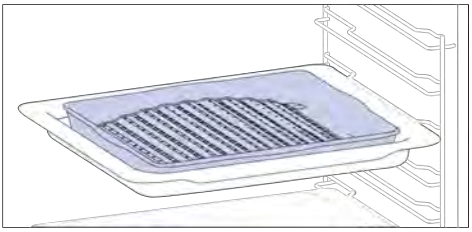
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durvju aizciršanu.

Dubultā plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)



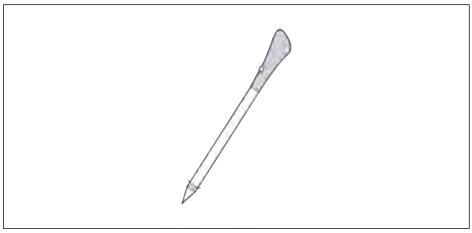
Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

Dubultā plāte — bārbekjū režīms (tikai, ja ir*)



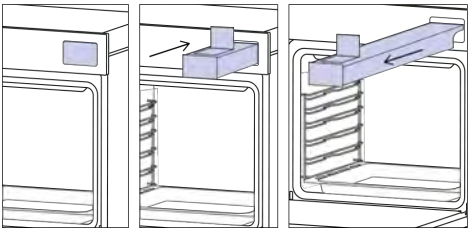
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot grila cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku noteci-nāšanas funkcija plātes apakšā.

Zonde Preci probe (tikai, ja ir*)



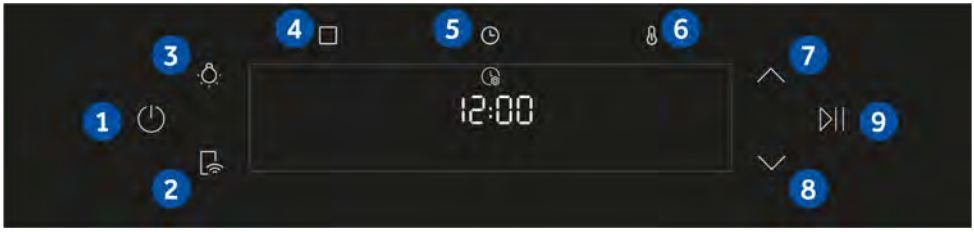
Šī zonde ir temperatūras sensors, kas, ievietots ēdienā un savienots ar cepeškrāsni, izmantojot Bluetooth, ļauj kontrolēt ēdiena iekšējo temperatūru gatavošanas laikā. To galvenokārt izmanto zivīm un gaļai.

Tvaika tvertne



Tvaika tvertne ir atvilktne, kuru var piepildīt ar ūdeni, kas ir nepieciešams ēdiena gatavošanas un tīrīšanas ar tvaiku programmām.

2.3. VADĪBAS PANELIS



Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa.

1. Ieslēgšana/izslēgšana
2. Tālvadība
3. Lampa
4. Funkcijas
5. Laiks
6. Temperatūra

7/8. Navigācijas pogas

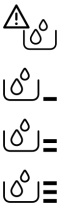
9. Sākt/apturēt

GALVENĀS FUNKCIJAS

Vadības panelim ir šādas galvenās funkcijas:

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Ieslēgšana/izslēgšana	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni.
	Tālvadības ieslēgšana/izslēgšana	Nospiediet pogu, lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsns ir savienota pārī ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu).
	Apgaismojums	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns telpas apgaismojumu
	Funkcijas	Nospiediet vienu reizi, lai piekļūtu manuālajām funkcijām, divas reizes, lai skatītu Everyday Cooking programmas, trīs reizes, lai atvērtu tīrīšanas izvēlni, vai četras reizes, lai atvērtu Wi-Fi izvēlni.
	Laiks	Nospiediet vienu reizi, lai iestatītu gatavošanas ilgumu, divas reizes, lai atvērtu minūšu skaitītāju (pieejams gaidstāves režīmā), trīs reizes, lai aktivizētu uzsākšanas aizkavi. Gaidstāves režīmā ir pieejams virtuves taimeris un (turot nospiestu 3 sekundes) pareiza laika rādījums.
	Temperatūra	Nospiediet vienreiz, lai pārbaudītu temperatūru cepeškrāsns telpā, vai divreiz, lai aktivizētu ātrās uzkarsēšanas opciju (pieejama tikai cepeškrāsns uzkarsēšanas posmā).
	Navigācijas pogas	Nospiediet navigācijas pogas, lai pārslēgtos starp dažādām funkcijām un pielāgotu parametrus.
	Sākt/apturēt	Nospiediet, lai sāktu/apturētu gatavošanu vai apstiprinātu funkcijas.

PARĀDĪTĀS ATGRIEZENISKĀS SAITES (redzamas tikai, ja aktīvas)

Simbols	Atgriezeniskās saites	Apraksts
	Nav tvertnes	Ikona parādās, ja nav tvaika tvertnes.
	Uzpildīt tvertni	Ikona parādās, kad tvaika tvertnē jāiepilda ūdens.
	Notiek iztukšošana	Ikona parādās iztukšošanas procesa laikā.
	Tukša tvertne	Ikona parādās, ja tvaika tvertnē nav ūdens.
	Iztukšot tvertni	Tiek parādīta ikona, kas aicina lietotāju iztukšot tvaika tvertni.
	**Ūdens līmeņa atgriezeniskās saites**	Joslas blakus ikonai norāda tvaika tvertnē pieejamo ūdens daudzumu.

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

Preci probe modeļa et180 bezvadu parametri

Tehnoloģija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2400÷2480
Maksimālā jauda [mW]	2,5 - (4 dBm)

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

Bezvadu tīkla porta aktivizēšana

Wi-Fi modulis tiek ieslēgts, tiklīdz lietotājs nospiež ieslēgšanas pogu.

Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Wi-Fi modulis tiek deaktivizēts, tiklīdz lietotājs nospiež izslēgšanas pogu. Wi-Fi var deaktivizēt, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi iestatījumu izvēlnē atlasot “Izslēgt”.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: www.candy-group.com

MIJIEDARBĪBA AR LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

PIEZĪME

- Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā var 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.

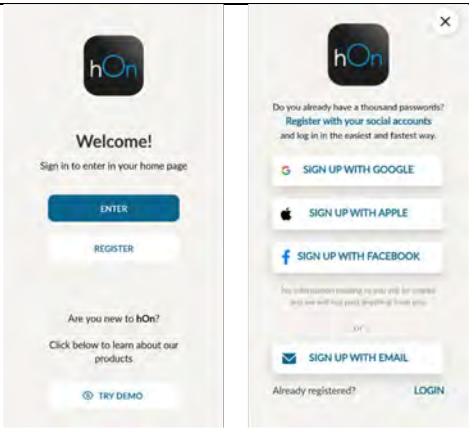
Lejupielādējiet savā viedtālrunī.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

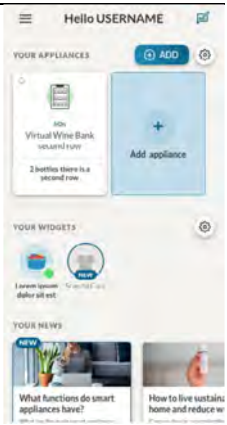
- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi



ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

1. darbība

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.

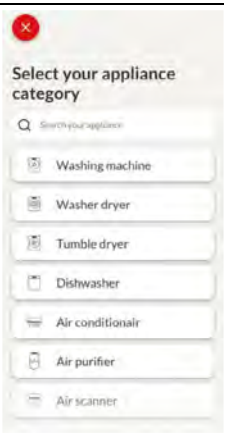


2. darbība

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.

3. darbība

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.

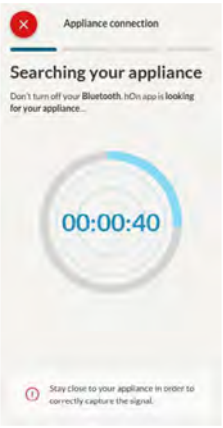


4. darbība

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.

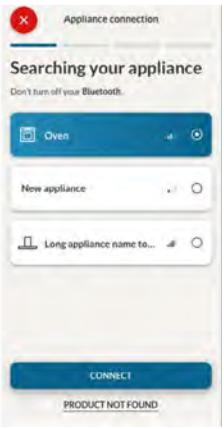
5. darbība

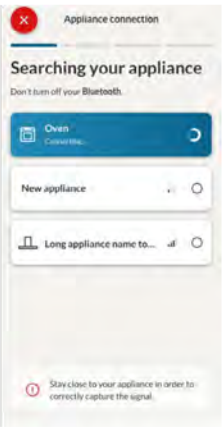
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.



6.1.–6.2. darbība

- Atlasiet savu sadzīves ierīci, pieskarieties “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes.





7. darbība

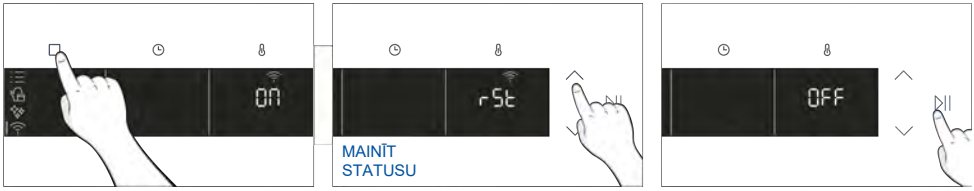
- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.

WI-FI IESTATĪJUMU MAIŅA

Kad ierīce ir pievienota, lietotājs var mainīt WiFi iestatījumus starp:

- **Wi-Fi ir ieslēgts. Cepeškrāsns statusu var uzraudzīt tikai lietotnē.**
- **Wi-Fi hOn. Cepeškrāsni var izmantot tikai lietotnē.**
- **Wi-Fi ir izslēgts. Cepeškrāsns nav pievienota, bet joprojām ir reģistrēta, saglabājot tīkla akreditācijas datus.**
- **Wi-Fi ir atiestatīts. Savienojums ir atiestatīts, un ir iespējama jauna reģistrācija.**

1. Pieskarieties ☐ un ievadiet WI-FI izvēlnē. Displejā parādās “On” (Ieslēgts).
2. Displejā parādās “On” (Ieslēgts).
3. Izmantojiet bultiņas, līdz tiek parādīts “Off” (Izslēgts) vai atiestatīts iestatījums “rSt”.



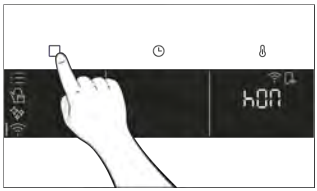
TĀLVADĪBA

Tālvadība piedāvā daudzas priekšrocības lietotājiem, uzlabojot ērtības, efektivitāti un vispārējo gatavošanas pieredzi, sniedzot iespēju kontrolēt produktu tieši no ierīces un lietotnes.
Šī funkcija ļauj, izmantojot šo ierīci, baudīt dažādas funkcijas, piemēram, tūlīt vai plānoti sākt recepšu vai ēdiena gatavošanas programmas, 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 sacepuma, grilēšanas un Supergrill programmas.

Tālvadības aktivizēšana

1. Pieskarieties ☐ , lai atlasītu Wi-Fi režīmu.
2. Displejā parādās “connect” (savienot). Pieskarieties ⏯. Sāk mirgot uzraksts “On” (Ieslēgts).
3. Pieskarieties ⌄ , lai izvēlētos “hOn” režīmu, un pieskarieties ⏯, lai aktivizētu tālvadības pulti.
4. Nospiediet ☐ , lai izietu no “hOn” režīma.
5. Piekļūstiet lietotnei, izvēlieties programmu un ļaujiet sākt ēdiena gatavošanu. Procesa laikā ir iespējams kontrolēt un mainīt programmas parametrus gan produktā, gan lietotnē.



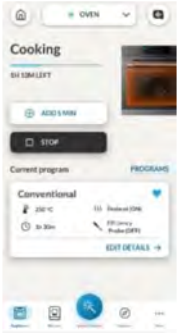
Ēdiena gatavošanas laikā ir iespējams arī aktivizēt tālvadību, nospiežot attiecīgo pogu

Tālvadības pārtraukšana

Kamēr notiek gatavošanas programma, to var apturēt tieši no paša produkta, nospiežot attiecīgo tālvadības pults pogu, kas iekļauta ierīces komplektācijā.

Jūs varat arī apturēt gatavošanas programmu attālināti, izmantojot lietotni un noklikšķinot uz “STOP” pogas displeja ierīcē. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

PIEZĪME. Ja lietotājs aptur notiekošo ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī, vienlaicīgi apturētā gatavošana būs redzama lietotnē.



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. *

Dzesēšanas ventilatora darbība
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 gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret krāsns iekšējo temperatūru.
Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpjošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli. Pirolītiskās tīrīšanas laikā un tad, kad durvis ir aizslēgtas, tiek ieslēgts dzesēšanas ventilators. *
ECO funkcijas laikā lampiņa paliks izslēgta.

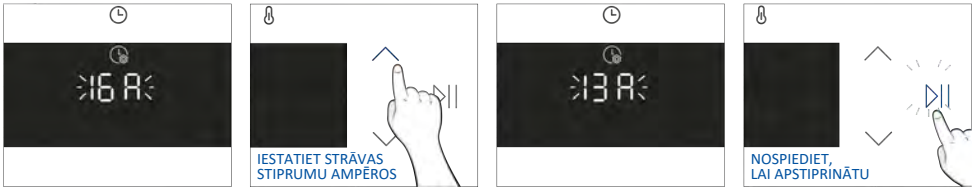
(*tikai piro cepeškrāsnīm)

3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, sākotnējais solis ir iestatīt dienas laiku, izvēlēties starp 13 ampēriem vai 16 ampēriem un izvēlēties skaņas līmeni.

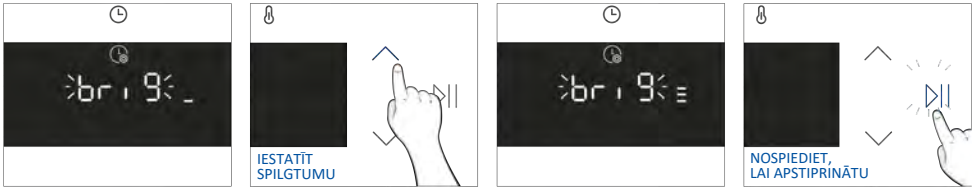
- **IESTATIET LAIKU** Ekrānā būs redzams mirgojošs iepriekš iestatītais laiks '12:00'. Lai to mainītu, turiet ⏻ un izmantojiet bultiņas, lai iestatītu pašreizējo stundu. Nospiediet 🕒, lai apstiprinātu stundas. Izpildiet to pašu procedūru, lai iestatītu minūtes. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.

- **STRĀVAS STIPRUMS** Pēc noklusējuma cepeškrāsns ir iestatīta darbam ar lielāku jaudu, kas piemērota mājsaimniecībām ar vairāk nekā 3 kW (16 A). Ja jūsu mājai ir zemāka jauda, varat mainīt šo iestatījumu uz ⏯ 13 A. Šis iestatījums ietekmē to, cik ātri cepeškrāsns uzsilst. Izvēloties augstāku opciju (16A), tas uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā ir redzamas divas iespējas — 13.A un 16.A. Atlasiet vēlamo, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.

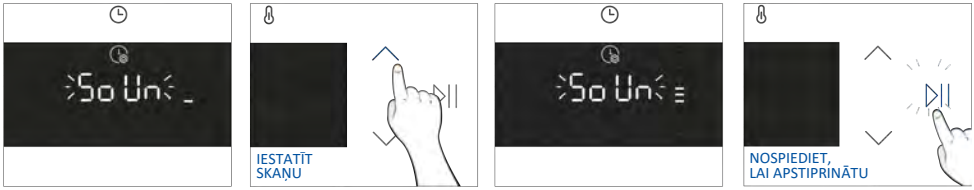


PIEZĪME. Strāvas stipruma iestatīšanas opcija ir pieejama tikai sākotnējās uzstādīšanas laikā. Lai mainītu iestatīto strāvas stiprumu, lūdzu, skatiet pēc uzstādīšanas sniegtos norādījumus.

- **SPILGTUMS** Displejā parādās simbols “brig”. Skaitļi atspoguļo spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.

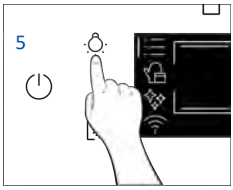


- **SKAŅA** Displejā parādās simbols “Sound” (“Skaņa”). Skaitļi norāda skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.



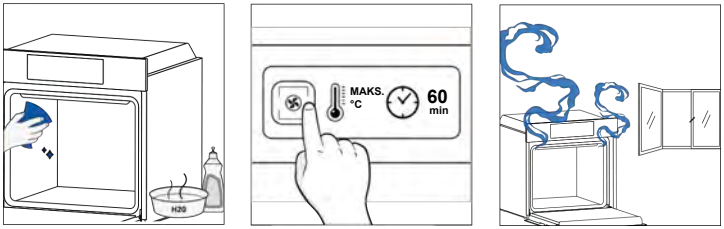
- **NORĀDĪJUMI PĒC UZSTĀDĪŠANAS**

Ir iespējams atgriezties pie sākotnējiem iestatījumiem, nospiežot lampas pogu un turot to nospiestu 5 sekundes



3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsni, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.

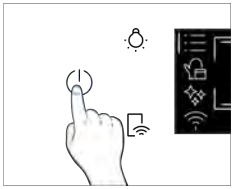


4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

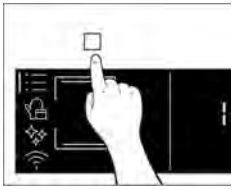
CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Nospiediet ⏻, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni



FUNKCIJU IZVĒLNE

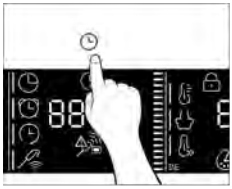
Piekļūstiet funkciju izvēlnei, nospiežot☐.
Lai uz to navigētu, pieskarieties tik reižu, cik ir nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.



Simbols	Funkcija	Apraksts
	GALVENĀS FUNKCIJAS	Šī funkcija ļauj izvēlēties vēlamo gatavošanas programmu, izmantojot bultiņas. Pieskarieties ◷ un, lai iestatītu laiku un temperatūru. Nospiediet ⏯, lai palaistu funkciju. Lai apturētu programmu, noklikšķiniet vēlreiz.
	ĒDIENU KATEGORIJAS	Šajā izvēlnē varat piekļūt četrām ēdiena gatavošanas kategorijām, kas jau ir integrētas jūsu cepeškrāsnī, izmantojot bultiņas. Displejā būs redzams noklusējuma laiks un temperatūra.
	Wi-Fi	Šajā režīmā jūs varat savienot cepeškrāsni ar tīklu un reģistrēt to ar hOn lietotni.
	TĪRĪŠANAS FUNKCIJAS	Šī funkcija ļauj izvēlēties tīrīšanas sistēmu, kas pieejama jūsu cepeškrāsnī.

LAIKA IZVĒLNE

Kad esat izvēlējies gatavošanas programmu, atveriet izvēlni Time (Laiks), nospiežot ⏲.
Lai uz to navigētu, pieskarieties ⏲ tik reižu, cik ir nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.



PIEZĪME. Vairākus parametrus nevar iestatīt vienlaicīgi, tāpēc atmiņā paliek tikai pēdējā kopa, kamēr iepriekšējā tiek dzēsta.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	a) GATAVO-ŠANAS ILGUMS	Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku. Nospiediet ⏲, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju "Gatavošanas ilgums". Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ⏯, lai apstiprinātu. Laika atskaite sākas uzsildīšanas beigās (ja tāda ir). Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, nospiežot ⏲ un izmantojot bultiņas. Kad ilgums ir pagājis, displejā tiek parādīts “End” (Beigt) un gatavošana tiek pārtraukta.
	b) MINŪŠU SKAITĪTĀJS	Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju. Nospiediet ⏲, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Minute minder” (minūšu skaitītājs). Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ⏯, lai apstiprinātu. Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, nospiežot ⏲ un izmantojot bultiņas. Pēc tam nospiediet ⏯, lai atsāktu gatavošanu. Kad laiks ir pagājis, gatavošana turpinās, līdz manuāli tiek pārtraukta. Šo funkciju var iestatīt arī tad, ja cepeškrāsns darbojas gaidstāves režīmā, nospiežot ⏲. Kad tā ir aktivizēta, minūšu skaitītājs darbojas neatkarīgi no cepeškrāsns ēdiena gatavošanas funkcijām.
	c) SĀKUMA AIZKAVE	Ļauj izvēlēties ēdiena gatavošanas sākuma laiku. Nospiediet ⏲, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Sākuma aizkave”. Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ⏯, lai apstiprinātu. PIEZĪME. Sākuma aizkave ir aktivizējama tikai pēc ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšanas un nav pieejama grila funkcijām

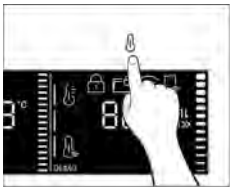
a. GATAVOŠANAS ILGUMS

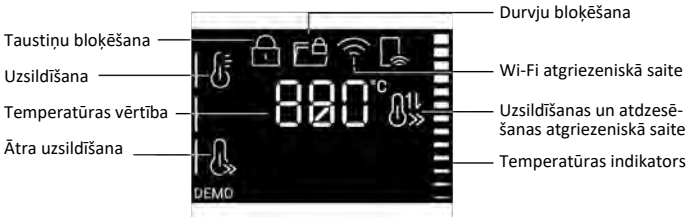
b. MINŪŠU SKAITĪTĀJS

c. SĀKUMA AIZKAVE

TEMPERATŪRAS IZVĒLNE

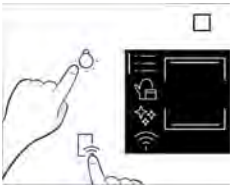
Kad esat izvēlējies gatavošanas programmu, atveriet temperatūras izvēlni, nospiežot. Lai naviģētu, pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atvērtu tālāk norādītos iestatījumus.





Simbols	Funkcija	Apraksts
	TEMPERATŪRA	Nospiediet, lai iestatītu temperatūru, un izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību.
	ĀTRA UZSILDĪŠANA	Nospiediet divreiz, lai iestatītu ātro temperatūru.

PAPILDU FUNKCIJA

Simbols	Funkcija	Apraksts
	DROŠĪBAS BLOĶĒŠANA	 Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai nepieļautu, ka ierīci neparedzēti izmanto nepilngadīgas personas. Lai to aktivizētu, vienlaikus nospiediet gaismas indikatora un tālvadības pults pogas un turiet tās nospiestas 3 sekundes. Lietotāja interfeisā parādīsies ikona ar piekaramo slēdzeni. Šajā režīmā krāsns lietotāja saskarne ir bloķēta, un iestatījumos nevar veikt izmaiņas. Lai deaktivizētu bloķēšanas sistēmu bērnu aizsardzībai, vēlreiz nospiediet gaismas indikatora un tālvadības pults pogas un turiet tās nospiestas 3 sekundes (ikona ar atslēgu pazudīs).

4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

ĀTRAS UZSILDĪŠANAS OPCIJA

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 ātro uzsildīšanu, gaismas indikators būs izslēgts, līdz cepeškrāsns sasniegs vajadzīgo temperatūru

4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

PIEZĪME. Funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā posmā jābūt noņemtiem visiem piederumiem. Ievērojiet nākamajā tabulā sniegtos norādījumus par uzsildīšanu.
”JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA” nozīmē, ka ir nepieciešama uzsildīšana un ir pieejama ātra uzsildīšana; “NĒ” nozīmē, ka uzsildīšana nav pieejama un produkti ir jāievieto nesasildītā cepeškrāsnī.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejama PRECI PROBE zonde	Ieteikumi
	*Konvekcijas	200 °C 30–250 °C	L2/L3	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem vienā līmenī.
	Konvekcija + ventilators	175 °C 50–250 °C	L2/L3	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: cepešiem, sautējumiem, dārzeņiem vai pīrāgiem ar mitru pildījumu.
	Daudzlīmeņu	160 °C 50–250 °C	L3 (viena paplāte) L3+L6 (divas paplātes) L2+L4+L6 (trīs paplātes)	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai.
	Apakšējā sildīšana	170 °C 50-230 °C	L1/L2	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: sautējumiem un Gentle Cooking vienā līmenī
	Apakšējā sildīšana un ventilators	170 °C 50-230 °C	L2/L3	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: sāļām kūkām vai ēdieniem ar šķidru pildījumu vienā līmenī
	Grils	L5 L1-L5	L6/L7	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: nelielam daudzumam desu vai steiku. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 plāniem produktiem, L5 biezākiem produktiem.	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maižu. Sakarst viss laukums zem grila elementa. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams).

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejama PRECI PROBE zonde	Ieteikumi
	**Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem gaļas gabaliem(cepešiem) vai rīvētiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu paplāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Kad līdz gatavošanas beigām atlikusi puse laika, apgrieziet ēdienu otrādi, ja nepieciešams.
	Vairāku līmeņu +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: pilnīgai ēdienkartes gatavošanai bez smaku sajaukšanas. Ēdieni nav jāizņem vienā un tajā pašā gatavošanas laikā
	Pica	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NĒ	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: visa veida picām bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas. Izmantojiet zemāku temperatūru saldētiem produktiem un 300 °C mājās gatavotām receptēm
	*ECO	190 °C 150- 220 °C	L3/L4	NĒ	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: gaļas, zivju, dārzeņu gatavošanai. Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavo-šanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu. Cepeškrāsns telpas lampa ir izslēgta.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NĒ	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: saldētu ēdienu vai rīvmaizē daļēji pagatavotu ēdienu pagatavošanai, kas parasti ir cepti. Pateicoties īpašajai plātei**, karstais gaiss var plūst vienmērīgi
	Maize (tvaiks)	210 °C 180–220 °C	L2/L3	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: maizes un maizes klaipu gatavošanai
	Jolly	-	-	-	-	Īpaša funkcija

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām.
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejama PRECI PROBE zonde	Ieteikumi
	Baltā gaļa (tvaiks)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: mājputnu gaļai un baltās gaļas gabaliem
	Sarkanā gaļa (tvaiks)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: liellopu gaļai un sarkanās gaļas gabaliem
	Zivis (tvaiks)	170 °C 160–180 °C	L3/L4	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: veselām zivīm un filejām
	Dārzeņi (tvaiks)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: ceptiem dārzeņiem un kartupeļiem

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām.
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.

4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
♡	Jolly	-	-	-	Pievienojiet iepriekš iestatīto funkciju sarakstam savu iecienītāko funkciju, kas vēl nav atrodama jūsu cepeškrāsnī. 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.

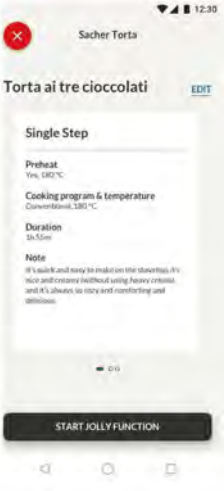
Jolly funkcijas iestatīšana

Lai iestatītu Jolly funkciju savā cepeškrāsnī, atveriet lietotnes recepšu 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 dzēšana

Lai noņemtu Jolly funkciju no cepeškrāsns lietotāja interfeisa, piekļūstiet lietotnes recepšu sadaļai.

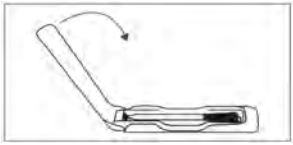
Pieskaroties receptes kartei, kas apzīmēta kā Jolly funkcija, to var dzēst, noklikšķinot uz sarkanās pogas “dzēst pogu”.

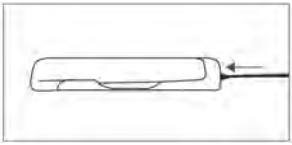
Uznirstošais logs apstiprinās darbību, lūdzot apstiprinājumu. Ja turpināsiet, cepeškrāsnī saglabātā funkcija Jolly tiks noņemta, un tā lietotnē vairs nebūs pieejama.

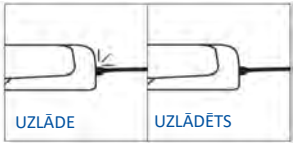
PRECI PROBE

Pirms lietošanas pārbaudiet Preci Probe uzlādi.

1. Ievietojiet zondi Preci Probe lādētājā un aizveriet vāku.
2. Pievienojiet lādētāju USB barošanas avotam, piemēram, USB adapterim vai datora/ piezīmjdatora USB ligzdai ar USB kabeli. Iespējams, ka lādētājs nedarbojas pareizi ar barošanas bloku tā automātiskās izslēgšanas funkcijas dēļ.
3. Uzlādes laikā iedegsies un mirgos lādētāja gaismas diode. Tas izslēgsies, kad zonde Preci Probe būs pilnībā uzlādēta.

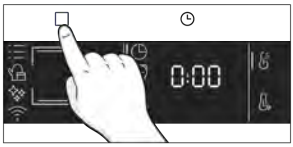


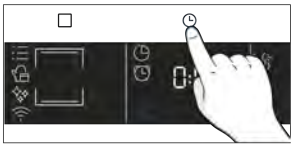




Kā reģistrēt un izmantot Preci Probe:

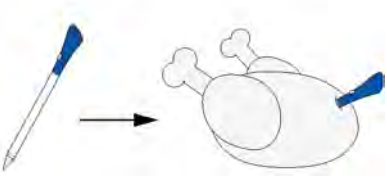
1. Ievietojiet zondi ēdienā.
2. Pieskarieties ☐ , lai atlasītu vēlamo funkciju, un pieskarieties tik reižu ◷, cik nepieciešams, lai atlasītu ikonu “Probe” (Zonde).
3. Pēc kāda laika krāsns atpazīs zondes kodu. Pieskarieties ⏯ un izmantojiet bultiņas, lai iestatītu mērķa temperatūru.
4. Pieskaries ⏯, lai apstiprinātu. No šī brīža cepeškrāsns izmantos zondes datus, lai uzraudzītu jūsu ēdiena iekšējo temperatūru.
5. Kad ir sasniegta vajadzīgā iekšējā temperatūra, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas. Uzmanīgi izņemiet zondi no ēdiena.





Padomi ēdiena gatavošanai

Termometrs ir aprīkots ar vienu mērīšanas punktu. Ievietojiet to pilnībā ēdienā tā, lai metāla uzgalis atrastos ēdiena centrā. Novietojiet šo punktu pēc iespējas tuvāk ēdiena biezākajai (aukstākajai) daļai, lai precīzi uzraudzītu gatavošanas procesu.



Zondi var izmantot ar manuālām funkcijām (Konvekcija, Konvekcija + ventilators, Grils, Super Grill, Sacepums un Daudzlīmeņu), ar ĒDIENU GATAVOŠANAS KATEGORIJĀM (Gaļa, Zivis, Dārzeņi) un Gentle Cooking.

Pārtikas kategorija	Ieteicamā serdes T°C	Ieteicamā pozicionēšana
Cepta liellopu gaļa	45 °C	Diagonāli biezākajā daļā. Cilindriskas formas pārtikas produktiem (piemēram, liellopu gaļas cepešiem) novietojiet uzgali pēc iespējas tuvāk ģeometriskajam centram
Cepta gaļa	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Mājputni	83-85 °C	Krūts resnākajā daļā
Zivis (veselas/steiki)	65 °C	Diagonāli biezākajā daļā
Maize/sautējumi	90 °C	Tuvu ēdiena ģeometriskajam centram

4.2.3. VAIRĀKU POSMU FUNKCIJA

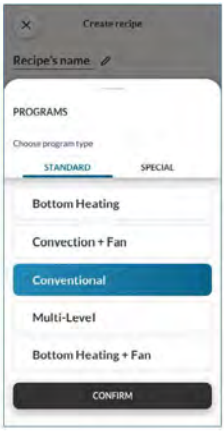
Vairākposmu funkcija ļauj saglabāt iepriekš iestatītos gatavošanas parametrus (temperatūru un laiku), gatavošanas laikā mainot funkciju.

Vairākposmu receptes lietotnē hOn var izveidot, izmantojot funkciju U-Create, un saglabāt tās cepeškrāsnij.

Vairākposmu recepti lietotājs var saglabāt kā Jolly funkciju, lai to saglabātu cepeškrāsnij, vai saglabāt hOn, lai to attālināti palaistu no lietotnes.

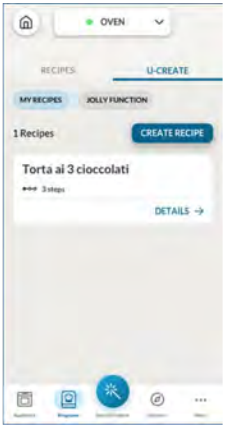
1. darbība. Lietotnes sadaļā U-Create nospiediet “Izveidot recepti”.

2. darbība. Rediģējiet receptes nosaukumu un izvēlieties parametrus receptes pirmajai darbībai.



3. darbība. Pēc pirmās darbības pielāgošanas nospiediet “Pievienot darbību”, lai receptei pievienotu citu gatavošanas funkciju un pielāgotu tās parametrus.

4. darbība. Saglabājiet recepti lietotnē, lai to attālināti palaistu no hOn, vai kā “Jolly funkciju”, lai to atrastu tieši cepeškrāsnij.



5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. VISPĀRĒJĀ GATAVOŠANAS TABULA

- **7 līmeņi**

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Konditoreja	Nelielas kūkas / smalkmaizītes	1	Konvekcijas daudzlīmeņu	175 °C 160 °C		Cepšanas plāte	L3	20–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	150 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L3+L6	30–40
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	40–50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Konvekcijas	170 °C		Metāla režģis + kūkas forma	L2	30–40
			Daudzlīmeņu	150 °C	j	Metāla režģis + kūkas forma	L3	40–50
		2	Daudzlīmeņu	150 °C		Metāla restītes un kūkas forma	L3+L6	50–60
	Cepumi/smilšu kūkas	1	Konvekcijas daudzlīmeņu	150 °C 150 °C		Cepšanas plāte	L3	25–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	140 °C	J	Cepšanas plātes	L3+L6	35–45
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	35–40
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Daudzlīmeņu	190 °C	J	Cepšanas plāte	L3	25–35
		2	Daudzlīmeņu	170 °C		Cepšanas plāte	L3+L6	25–35
	Jorkšīras pudiņš	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–30
	Bezē	1	Daudzlīmeņu	90 °C	J	Cepšanas plāte	L3	90–160
	Makarūns	1	Konvekcijas	150 °C	J	Cepšanas plāte	L3	15–20
	Ābolu pīrāgs	1	Konvekcijas	185 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	60–70
		1	Daudzlīmeņu	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L3	65–75
	Tarte tatin	1	Konvekcijas	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	40–60
	Šokolādes suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte + veidnes	L3	10–15
	Siera kūka	1	Konvekcijas	150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50–65
	Saldēti kruasāni	1	Konvekcijas	180 °C		Cepšanas plāte	L3	20–25
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšanas plātes	L2+L5	25–35
		3	Daudzlīmeņu	160 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	30–40
	Strūdele, saldēta	1	Konvekcijas	210 °C	J	Cepšanas plāte	L3	30–45
Maize un plātsmaize	Grauzdēta maize	1	Supergrill	05	N	Metāla restītes	L7	4–6
	Fokača	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L2/L3	25–35
	Pilngraudu maize	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	35–50

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + sāļā pīrāga forma	L3	45–60
		2	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes + sāļā pīrāga forma	L2+L5	50–70
	Siera suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–35
	Lazanja, svaiga	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	40–60
	Lazanja, saldēta	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50–60
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45–55
	Cepti makaroni	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	20–30
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Konvekcijas pica	250 °C 300 °C	J N	Cepšanas plāte	L2/L3	15–20 18–25
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	25–35
	Svaiga pica (apaļa)	1	Konvekcijas pica	250 °C 300 °C	J N	Cepšanas plāte	L2/L3	8–10 15–20
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30–40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Konvekcijas pica	220 °C 200 °C	J N	Metāla restītes	L3	10–15
		2	Daudzlīmeņu	200 °C	J	Metāla restītes	L2+L5	15–25
		3	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes	L2+L4+L6	25–35
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1–1,2 kg)	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	40–60
	Vistas augšstilbi	1	Cepšana ar karsto gaisu	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	30–50
	Cepta pīle	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Gailis	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	20–40
	Cepts tītars	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Cūkgaļas ribiņas (1000–1200 g)	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	80–100

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Gaļa un mājputni	Desas	1	Supergrill	04	J	Metāla restītes	L5	40–50
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–40
	Viltotais zaķis (1000–1500 g)	1	Konvekcijas	180 °C	J	Cepšanas plāte	L3	40–50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Dziļā plāte	L4	45–60
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrill	04	N	Metāla restītes	L5	15–30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Cepšana ar karsto gaisu	200 °C	N	Airfry plāte**	L4	20–25
	Cepta zivs	1	ECO	200 °C	N	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L3	40–60
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200 °C	N	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	80–90
	Saldēti frī kartupeļi (300–500 g)	1	Cepšana ar karsto gaisu	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	18–25
	Kartupeļu rīvmaize	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L4	15–25
	Grauzdēti kartupeļi	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L4	30–50

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
*ja nepieciešama uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

PIEZĪME. Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks 2 līmeņos, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

- **6 līmeņi**

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Konditoreja	Nelielas kūkas / smalkmaizītes	1	Konvekcijas daudzlīmeņu	175 °C 160 °C		Cepšanas plāte	L3	20–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	150 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30–40
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	40–50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Konvekcijas	170 °C		Metāla režģis + kūkas forma	L2	30–40
			Daudzlīmeņu	150 °C	j	Metāla režģis + kūkas forma	L3	40–50
		2	Daudzlīmeņu	150 °C		Metāla restītes un kūkas forma	L2+L5	50–60
	Cepumi/ smilšu kūkas	1	Konvekcijas daudzlīmeņu	150 °C 150 °C		Cepšanas plāte	L3	25–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	140 °C	J	Cepšanas plātes	L2+L5	35–45
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	35–40
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Daudzlīmeņu	190 °C	J	Cepšanas plāte	L3	25–35
		2	Daudzlīmeņu	170 °C		Cepšanas plāte	L3+L6	25–35
	Jorkšīras pudiņš	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–30
	Bezē	1	Daudzlīmeņu	90 °C	J	Cepšanas plāte	L3	90–160
	Makarūns	1	Konvekcijas	150 °C	J	Cepšanas plāte	L3	15–20
	Ābolu pīrāgs	1	Konvekcijas	185 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	60–70
		1	Daudzlīmeņu	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L3	65–75
	Tarte tatin	1	Konvekcijas	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	40–60
	Šokolādes suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte + veidnes	L3	10–15
	Siera kūka	1	Konvekcijas	150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50–65
	Saldēti kruasāni	1	Konvekcijas	180 °C		Cepšanas plāte	L3	20–25
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšanas plātes	L2+L5	25–35
		3	Daudzlīmeņu	160 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	30–40
	Strūdele, saldēta	1	Konvekcijas	210 °C	J	Cepšanas plāte	L3	30–45
Maize un plātsmaize	Grauzdēta maize	1	Supergrill	05	N	Metāla restītes	L6	4–6
	Fokača	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L2/L3	25–35
	Pilngraudu maize	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	35–50
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + sāļā pīrāga forma	L3	45–60
		2	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes + sāļā pīrāga forma	L2+L5	50–70
	Siera suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–35
	Lazanja, svaiga	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	40–60

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
	Lazanja, saldēta	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50–60
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45–55
	Cepti makaroni	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	20–30
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Konvekcijas pica	250 °C 300 °C	J N	Cepšanas plāte	L2/L3	15–20 18–25
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	25–35
	Svaiga pica (apaļa)	1	Konvekcijas pica	250 °C 300 °C	J N	Cepšanas plāte	L2/L3	8–10 15–20
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30–40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Konvekcijas pica	220 °C 200 °C	J N	Metāla restītes	L3	10–15
		2	Daudzlīmeņu	200 °C	J	Metāla restītes	L2+L5	15–25
		3	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes	L2+L4+L6	25–35
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1–1,2 kg)	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	40–60
	Vistas augšstilbi	1	Cepšana ar karsto gaisu	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	30–50
	Cepta pīle	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Gailis	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	20–40
	Cepts tītars	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Cūkgaļas ribiņas (1000–1200 g)	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	80–100
Gaļa un mājputni	Desas	1	Supergrill	04	J	Metāla restītes	L5	40–50
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–40
	Viltotais zaķis (1000–1500 g)	1	Konvekcijas	180 °C	J	Cepšanas plāte	L3	40–50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Dziļā plāte	L4	45–60

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrill	04	N	Metāla restītes	L4	15–30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Cepšana ar karsto gaisu	200 °C	N	Airfry plāte**	L4	20–25
	Cepta zivs	1	ECO	200 °C	N	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L3	40–60
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200 °C	N	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	80–90
	Saldēti frī kartupeļi (300–500 g)	1	Cepšana ar karsto gaisu	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	18–25
	Kartupeļu rīvmaize	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L4	15–25
	Grauzdēti kartupeļi	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L4	30–50

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
*ja nepieciešama uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

PIEZĪME. Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks 2 līmeņos, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

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 parādītas laika un temperatūras noklusējuma vērtības; gatavošanas laiku un temperatūru var mainīt, nospiežot speciālās ikonas. Abus parametrus var iestatīt ierobežotā diapazonā, kā parādīts tabulā zemāk.

Pārvietojoties Everyday Cooking funkcijās, ēdiena kategorijas izvēlni ar tvaiku var aktivizēt, spiežot temperatūras ikonu, līdz parādās tvaika ikona. Apstipriniet savu izvēli, nospiežot pogu Sākt.

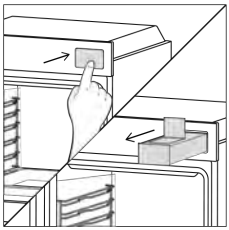
Simbols	Apraksts	Uzsildīšana	Plaukta pozīcija	Temperatūras diapazons (°C)	Laika diapazons (min)	Gaļas temperatūras zonde (ja pieejama)	Apraksts
	Baltā gaļa	NĒ	L3	180–200	40–80	70–85 °C	Mājputnu gaļai un baltās gaļas gabaliem
	Sarkanā gaļa	NĒ	L3	180–200	20–80	58–65 °C	Liellopu gaļai un sarkanās gaļas gabaliem
	Zivis	NĒ	L3	160–180	15–45	55–65 °C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi	NĒ	L3	180–200	30–80	70–90 °C	Grauzdētiem dārzeņiem un kartupeļiem
	Baltā gaļa (tvaiks)	NĒ	L3	160–220	40–90	70–85 °C	Mājputnu gaļai un baltās gaļas gabaliem
	Sarkanā gaļa (tvaiks)	NĒ	L3	180–220	20–100	58–65 °C	Liellopu gaļai un sarkanās gaļas gabaliem
	Zivs (tvaiks)	NĒ	L3	150–180	15–60	55–65 °C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi (tvaiks)	NĒ	L3	150–200	30–90	70–90 °C	Grauzdētiem dārzeņiem un kartupeļiem

PIEZĪME: ja pēc cepeškrāsns izslēgšanas jāturpina gatavošana, ieteicams izvairīties no everyday cooking programmu izmantošanas un to vietā izvēlēties standarta funkcijas.

Kā izmantot tvaika tvertni tvaika gatavošanas programmām

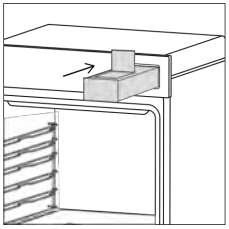
Ja pēc tvaika gatavošanas programmas izvēlēšanās tvaika tvertne ir tukša, displejā parādās , lai brīdinātu, ka tā ir jāuzpilda ar ūdeni. Rīkojieties šādi:

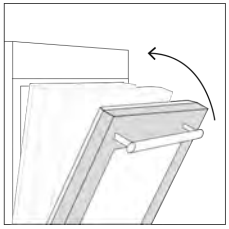
1. Nedaudz piespiediet tvaika tvertni, lai to atvērtu.



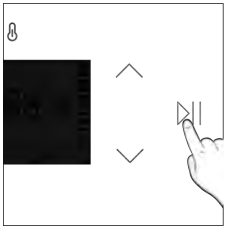
2. Ielejiet tvaika tvertnē dzeramo ūdeni ar krūzi vai tieši no krāna. Nepārsniedziet tvertnei norādīto maksimālo ūdens līmeni.

3. Piespiediet tvaika tvertni, lai to aizvērtu, un aizveriet cepeškrāsns durvis.





4. Nospiediet pogu Sākt, lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu.



Ja pievienotais ūdens daudzums nav pietiekams, lai veiktu gatavošanas programmu, displejā parādās , lai informētu, ka jāuzpilda tvertne.

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Liellopa gaļas cepetis	500–800 g	Sarkanā gaļa (tvaiks)	180 °C	Metāla restītes	L3	30–40
Liellopa fileja	200 g	Sarkanā gaļa (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	20–25
Viltotais zaķis	1000–1500 g	Sarkanā gaļa (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	40–50
Velingtona cepetis	500 g	Sarkanā gaļa (tvaiks)	210 °C	Metāla restītes	L3	50–80
Cūkgaļas cepetis	800–1000 g	Baltā gaļa (tvaiks)	180 °C	Metāla restītes	L3	40–70
Cūkgaļas ribiņas	1000–1200 g	Baltā gaļa (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	80–100
Jēra gaļa	800–1000 g	Baltā gaļa (tvaiks)	190 °C	Metāla restītes	L3	60–80
Jēra kāja	1500–2000 g	Baltā gaļa (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	80–100
Laša fileja	200–600 g	Zivs (tvaiks)	170 °C	Cepšanas plāte	L3	20–35
Tunča steiki	600 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	180 °C	Metāla restītes	L3	15–20
Zobenzivs steiki	700 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	180 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Mencas fileja	600 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Jūras plaudis, vesels	1	Zivs (tvaiks)	170 °C	Cepšanas plāte	L3	35–45
Jūras plaudis, fileja	600 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Jūras asara fileja	600 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Zivju iesmiņi	8 gabali	Zivs (tvaiks)	150 °C	Metāla restītes	L3	20–30
Pildīti kalmāri	4 gabali	Zivs (tvaiks)	180 °C	Cepšanas plāte	L3	25–40
Fenhelis	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	30–40
Dārzeņu maisījumi	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190 °C	Metāla restītes	L3	40–45
Ziedkāposti	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150 °C	Metāla restītes	L3	40–50
Ķirbji, kubveida	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	160 °C	Metāla restītes	L3	30–40
Pildīti pipari	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	180 °C	Metāla restītes	L3	70–80
Pildīti cukīni	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190 °C	Metāla restītes	L3	35–45
Burkānu nūjiņas	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	35–40
Brokoļi	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	30–40
Ratatujs	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190 °C	Metāla restītes	L3	40–45
Dārzeņu pīrāgs	6 ramekīni	Dārzeņi (tvaiks)	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

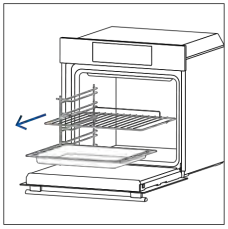
Pirolītiskā tīrīšana (*atkarībā no krāsns modeļa)
Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.

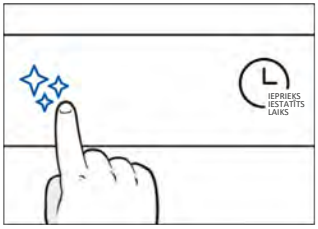
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C.
Tīrīšanas cikla beigās ēdienu atliekas atstās baltu pārklājumu uz emaljas virsmām.
Lai noņemtu šīs daļiņas, noslaukiet ar karstā ziepjūdenī samitrinātu drānu vai izmantojiet birsti vai tērauda vati.
Piemēroti tīrīšanas līdzekļi ir karsts ziepjūdens vai plīts tīrīšanas līdzeklis.

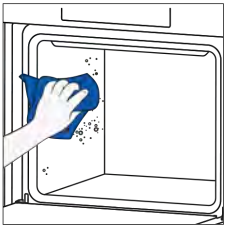
Kā tas darbojas?

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus, piemēram, režģus, sānu statīvus un sānu statīvu skrūves (*);
2. Ieslēdziet funkciju pogu ✧. Pagrieziet ciparripas vadīklas elementu, 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. Uzmanieties ar visām karstajām virsmām, lai neapdedzinātos. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.

(*) tikai modeļiem ar 7 līmeņiem.





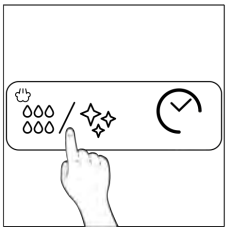
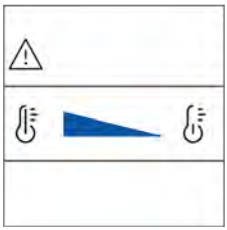
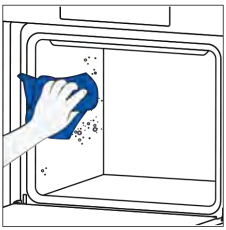


H_2O Steam

H_2O Steam (ūdens tvaika) tīrīšanas funkcija ir izstrādāta, lai bez piepūles noņemtu nelielus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika spēku.

Kā tas darbojas?

1. Ielejiet ūdeni tvaika tvertnē līdz uz tvertnes norādītajam maksimālajam līmenim.
2. Atlasiet H_2O Steam tīrīšanas programmu. 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. Uzmanieties ar visām karstajām virsmām, lai neapdedzinātos. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.

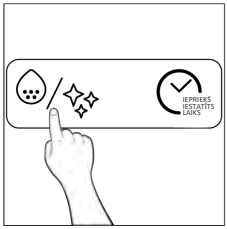
TVAIKA SISTĒMAS TĪRĪŠANA

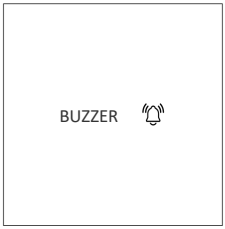
Atkaļķošana

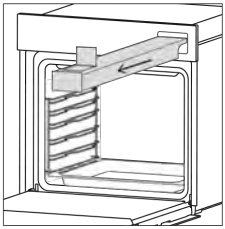
Šī funkcija ir ieteicama pēc 25 cikliem un obligāta pēc 40 cikliem. Krāsns rāda katra tvaika cikla beigās, sākot no 25., ja lietotāji vēl nav veikuši atkaļķošanu. Pēc 40 tvaika cikliem neviena tvaika gatavošanas programma netiek sākta, pirms lietotāji izpilda atkaļķošanas programmu. Tai ir trīs posmi:

1. darbība (atlikušā ūdens izvadīšana no tvaicētāja):

i. Atlasiet atkaļķošanas režīmu un pēc tam nospiediet pogu Sākt.
ii. Kad atskan skaņas signāls, lai turpinātu ar otro darbību, izņemiet ūdens tvertni.



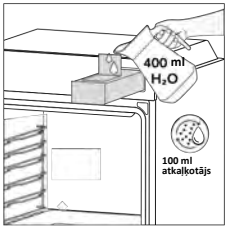


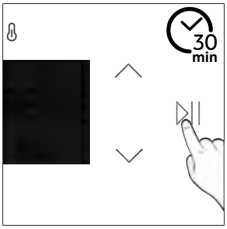


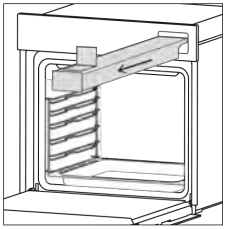
2. darbība (atkaļķošana):

i. Tvaika tvertnē pievienojiet 400 ml krāna ūdens un 100 ml atkaļķošanas līdzekļa. Pēc tam nospiediet pogu Sākt.

ii. Šī darbība aizņem 30 minūtes, pēc tam, lai pārietu uz trešo posmu, tvaika tvertne atkal jāizņem.



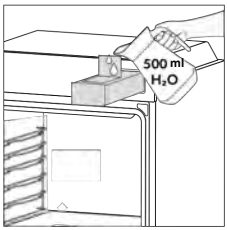


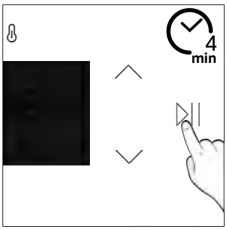


3. darbība (skalošana):

i. Ielejiet tvaika tvertnē 500 ml krāna ūdens. Pēc tam nospiediet pogu Sākt.

ii. Šī darbība ilgst 4 minūtes; procesa beigās atskan signāls





Iztukšošana

Pēc katra gatavošanas cikla ar tvaiku tvaicētājā atlikušais ūdens tiek automātiski novadīts atpakaļ tvaika tvertnē.

Šī procesa laikā displejā tiks rādīts .

Ja tvaika tvertne jau ir pilna, displejā parādās , lai brīdinātu, ka, lai sāktu iztukšošanas procesu, tvertne ir jāiztukšo.

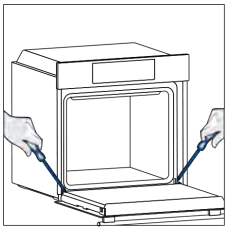
Katalītiskā tīrīšana (pieejama atkarībā no modeļa)

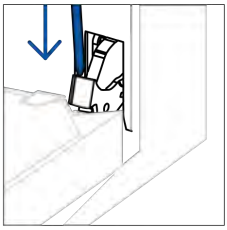
Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni.
Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida 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.

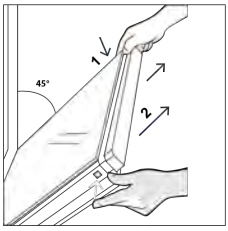
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

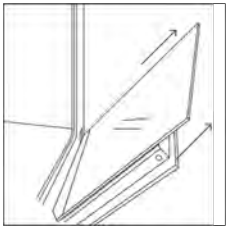




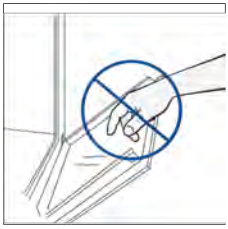
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



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).

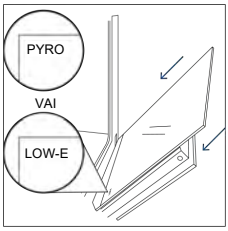


4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Ārējais stikls nav noņemams.

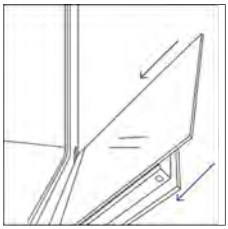


5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.

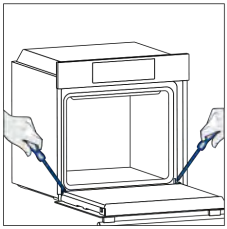
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, vai uzlīme “Low-E/PYRO” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšā pa kreisi, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.

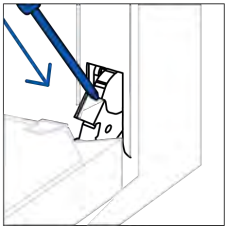


7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





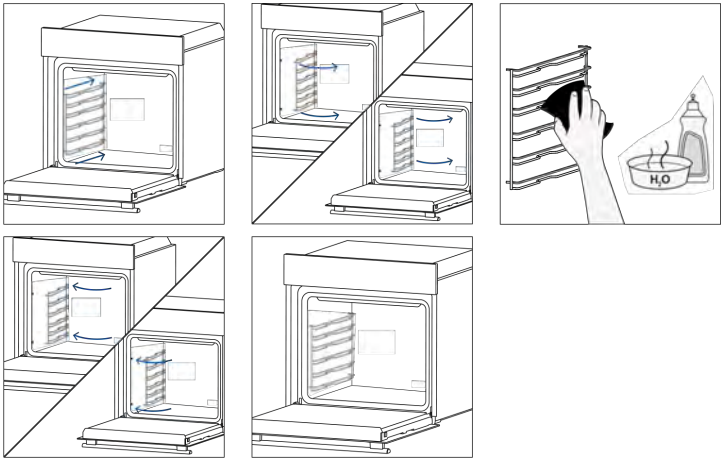
6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

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

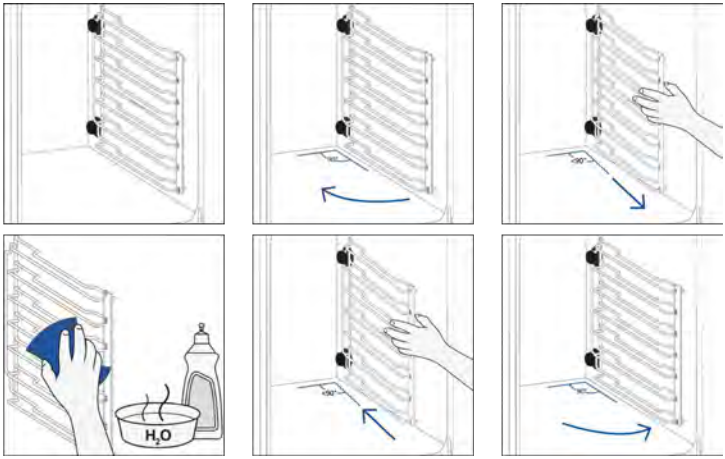
– **6 līmeņu modelis**

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.



– **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.



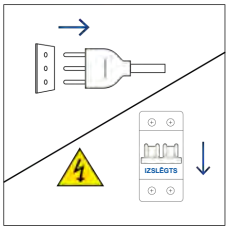
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

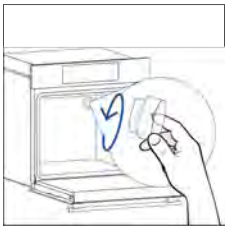
Spuldzes nomaiņa virspusē:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla.
2. noņemiet lampas stikla pārsegu.
3. izjauciet spuldzi.
4. nomainiet spuldzi pret jaunu tāda paša veida spuldzi;
5. pārvietojiet lampas stikla pārsegu;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

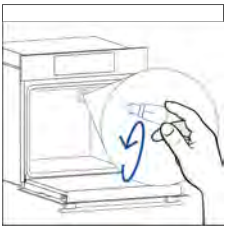
1. darbība



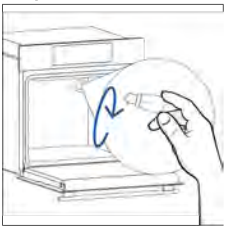
2. darbība



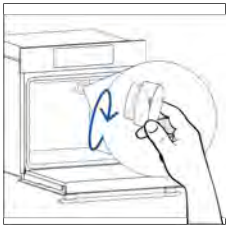
3. darbība



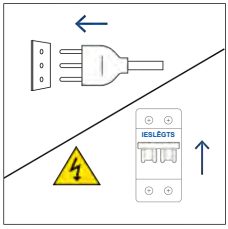
4. darbība



5. darbība



6. darbība

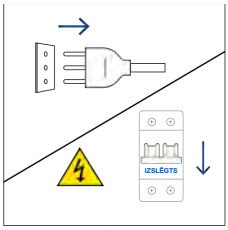


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa)

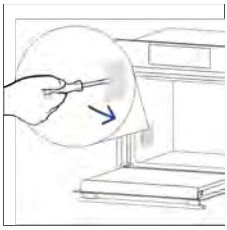
Sānu spuldzes maiņa:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla.
2. izmantojiet plakanu skrūvgriezi, novietojiet to aizsargstikla sānos un viegli piespiežot, lai to noņemtu.
3. uzmanīgi satveriet spuldzi tās pamatnē.
4. ievietojiet jauno.
5. uzstādiet atpakaļ aizsargstiklu, viegli piespiežot to, līdz tas ir nofiksēts vietā.
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

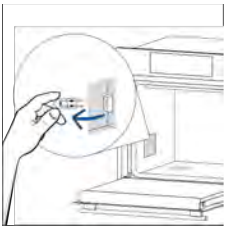
1. darbība



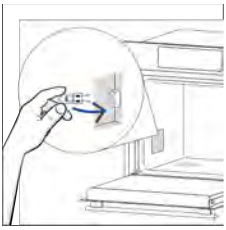
2. darbība



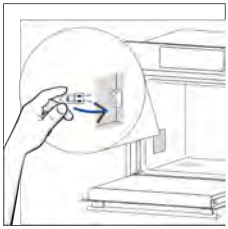
3. darbība



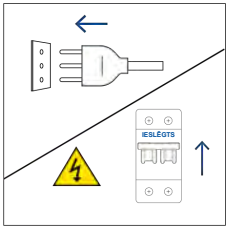
4. darbība



5. darbība



6. darbība

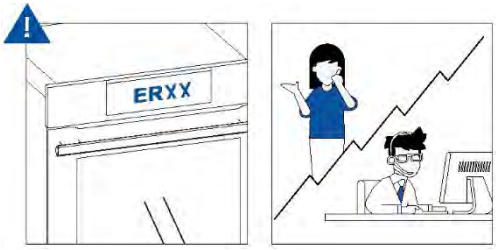


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa)

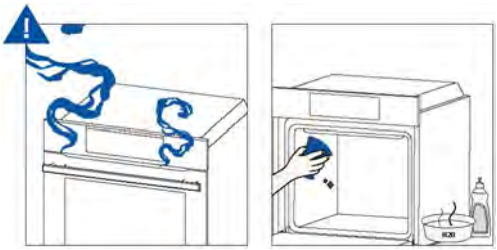
7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja krāsns 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 displejā 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 visu piesārņojumu un atgūtu visus materiālus.

Fiziskām personām var būt svarīga loma, nodrošinot, lai EEIA nekļūst par vides aizsardzības problēmu, tāpēc ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

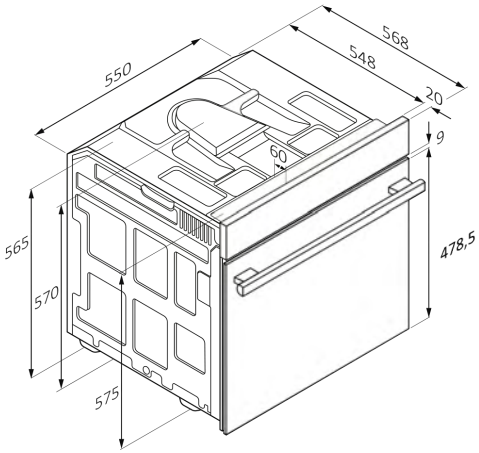
– EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
– EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

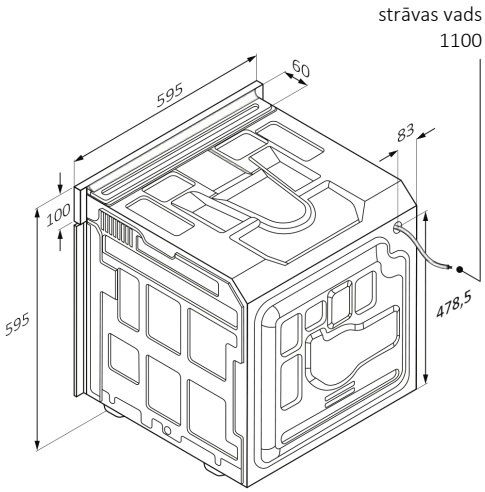
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

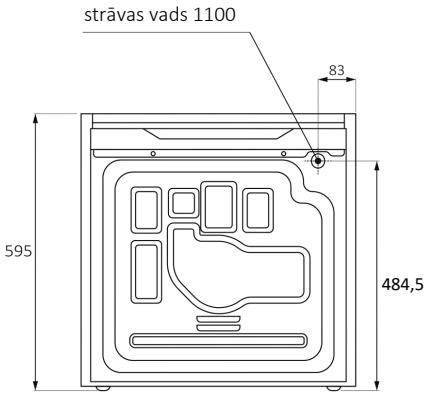
8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

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.

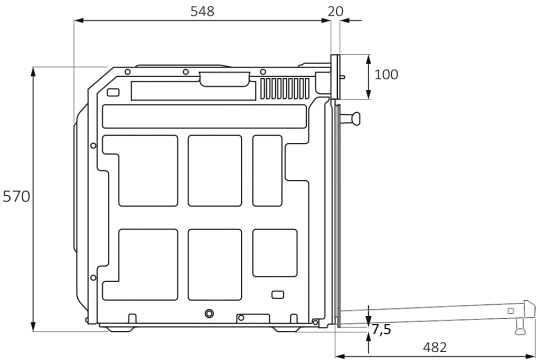
9. UZSTĀDĪŠANA





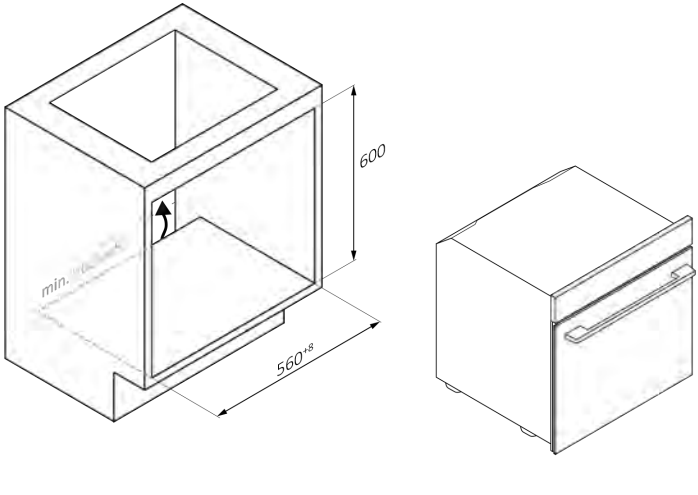


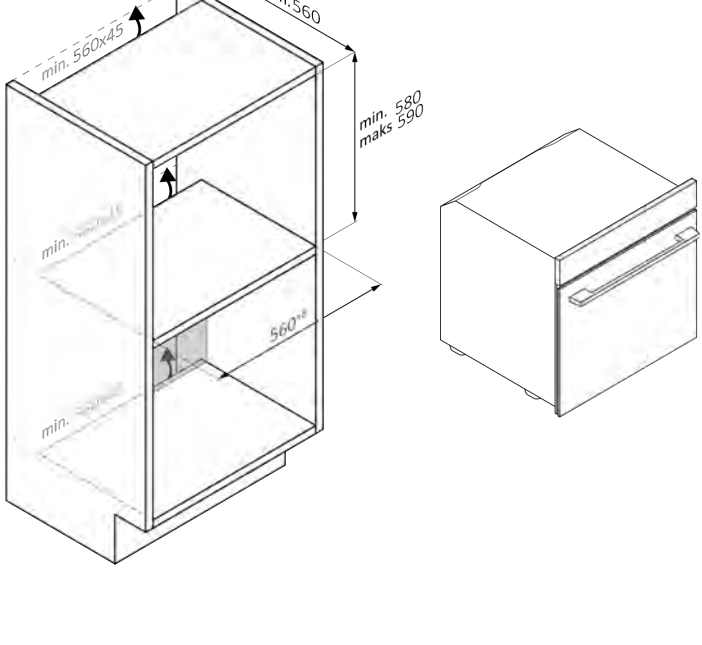
Skats no aizmugures



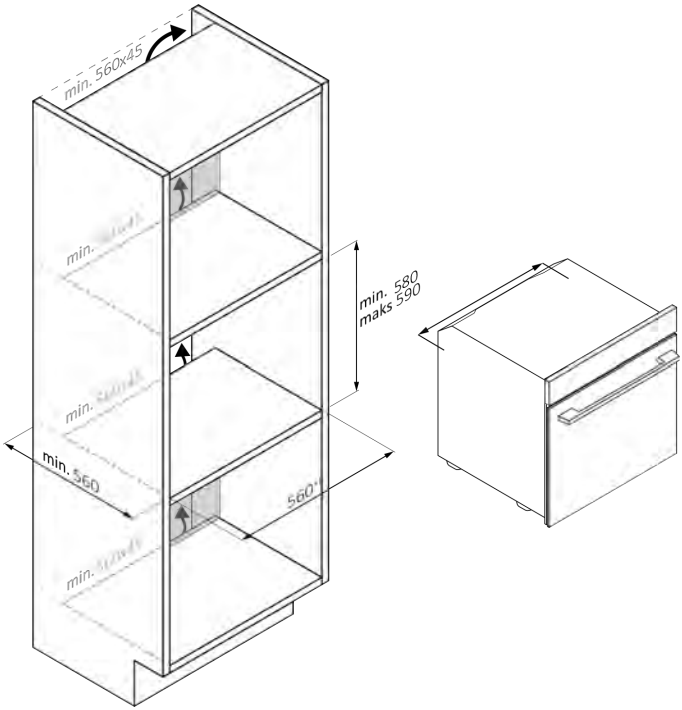
Skats no sāniem

mm

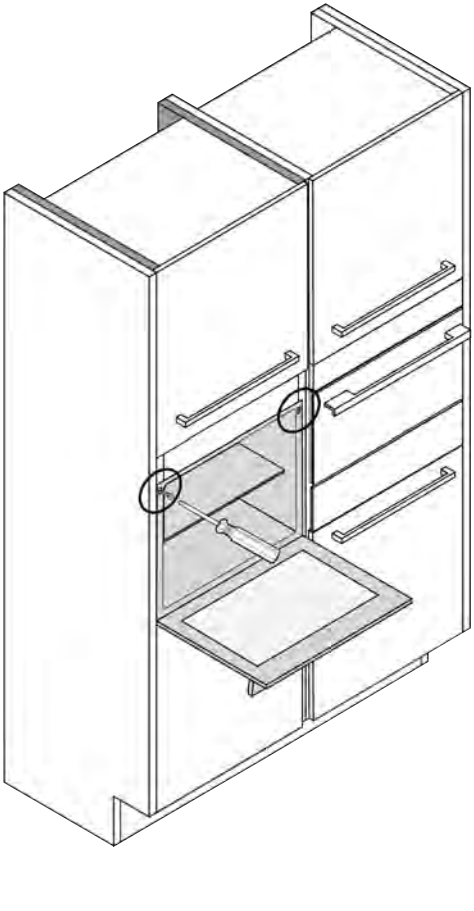


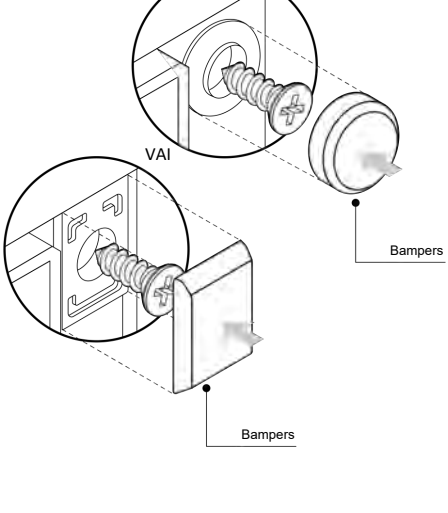


mm



mm





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. Контролен панел
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 за 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 НЕИЗПРАВНОСТИ

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.
- ⚠ **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
- 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:** Уредът и достъпните му части се нагорещяват по време на употреба. 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.
- Отстранете защитните фолиа и рекламните стикери върху предната повърхност на фурната преди първото използване

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 смяна на крушката, за да се избегне електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобяващите 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 използването на адаптери, разклонители или удължители не се препоръчва;
  - 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 тавата Пържене с горещ въздух 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 храната вътре във фурната. При всички случаи кондензът изчезва, когато фурната достигне температура 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 с 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.
- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с решетките и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА ПИРОЛИТИЧНИ ФУРНИ)

- Излишният разлив трябва да се отстрани преди почистване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди иницииране на автоматичния 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 да затворите отвора с предоставената гайка, преди да изпълните цикъла на почистване.

Винаги затваряйте отвора с гайката, когато сондата за месо не се използва.

- По време на процеса на пиролитично почистване (ако има такъв) повърхностите могат да се нагорещят повече от обичайното и децата трябва да се държат настрана.
- Ако над фурната има монтиран плот, никога не го използвайте, докато пиролизаторът работи. Така ще се предотврати прегряване на плота.

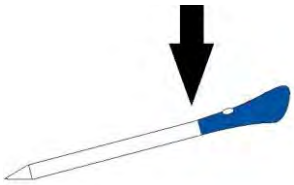
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА STEAM PLUS)

- При пълнене на резервоара за пара нивото на водата не бива да превишава максималното ниво, указано на резервоара
- Използвайте само питейна вода при пълнене на резервоара.
- Преди стартиране на функция за пиролитично почистване резервоарът за пара трябва да се изпразни. Не поставяйте резервоара за пара по време на функцията за пиролитично почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ за БЕЗЖИЧНА ТЕМПЕРАТУРНА СОНДА

- Този продукт е предназначен единствено за фурни. Трябва да се използва само както е описано в това ръководство за потребителя.
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ Preci Probe С ГОЛИ РЪЦЕ НЕПОСРЕДСТВЕНО СЛЕД ГОТВЕНЕ. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да извадите Preci Probe от храната след готвене.
- За да използвате правилно температурната сонда, от съществено значение е металната лента на сондата да се постави докрай в храната по време на готвене, докато достигне до оцветената в черен цвят керамична част, разположена на върха на сондата.

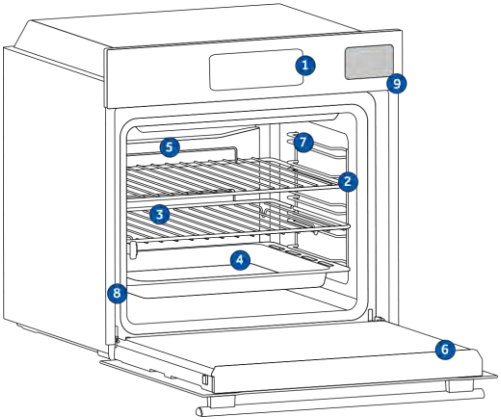
Вкарайте Preci Probe
в храната дотук



- Не излагайте металната част на Preci Probe директно на топлината, генерирана от фурната.
- Не използвайте Preci Probe в друг уред освен във фурната за вграждане.
- Не използвайте Preci Probe в микровълнова фурна.
- Preci Probe може да се почиства и да се мие, но не бива да се потапя във вода за дълго време.
- Този продукт не е предназначен за употреба от лица под или на 12 години.
- Доставчикът не носи отговорност за щети, нанесени на Preci Probe, поради неправилна употреба на устройството.
- Почиствайте Preci Probe преди употреба.
- Сондата може да работи в следния температурен диапазон: Максимална вътрешна температура на металната част от 10°C до 100°C. Керамичната част може да достигне 350°C.
- Ако температурата на Preci Probe надвиши 100°C, готвенето ще бъде прекратено и Preci Probe трябва да се извади от фурната възможно най-бързо, като се използват ръкавици, за да се предотврати повреда на сондата.

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

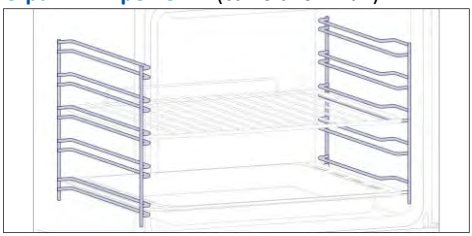


1. **Контролен панел**
2. **Цифрови индикатори за позициите на рафтовете**
3. **Решетки**
4. **Тави**
5. **Капак на вентилатора**
6. **Врата на фурната**
7. **Странични решетки** (ако има: само за плоски камери)
8. **Сериен номер и QR код**
9. **Поставяне на резервоара за пара**

Запишете тук вашия сериен номер за бъдещи справки.

2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

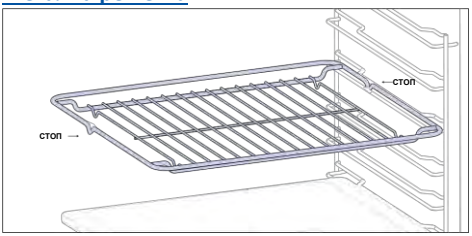
Странични решетки (само ако има*)



Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

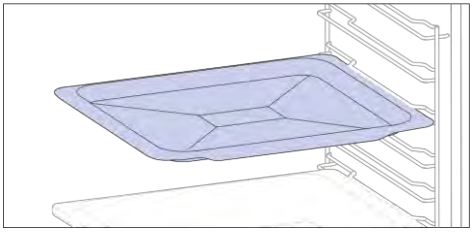
ЗАБЕЛЕЖКА: 6 или 7 нива в зависимост от модела.

Метална решетка



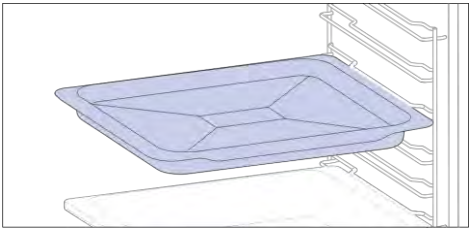
Металната решетка във фурната е подвижен, регулируем рафт, който поддържа съдовете за готвене, като осигурява равномерно готвене и улеснява почистването. Може да се използва за поставяне на чинии и тигани на различни височини за различни готварски нужди.

Тава за печене (само ако има*)



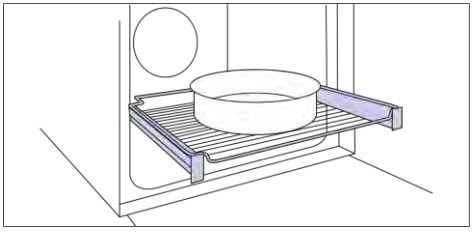
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плиткия ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под скарата за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотврати зацапване във фурната.

По-дълбока тава



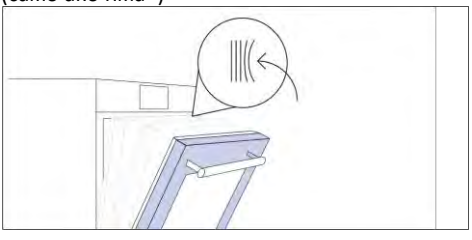
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например гювечета или печено. Дълбочината ѝ е специално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

Телескопични релси (само ако има*)



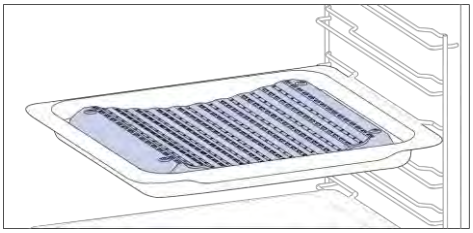
Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в горещата фурна. Те подобряват безопасността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

Панти за меко затваряне/меко отваряне (само ако има*)



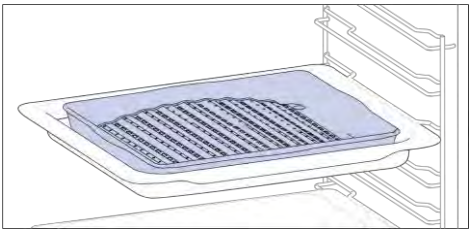
Пантите за меко затваряне и отваряне контролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

Двойна тава – режим за пара (само ако има*)



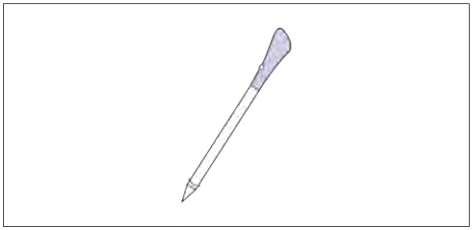
Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влажност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

Двойна тава – режим за барбекю (само ако има*)



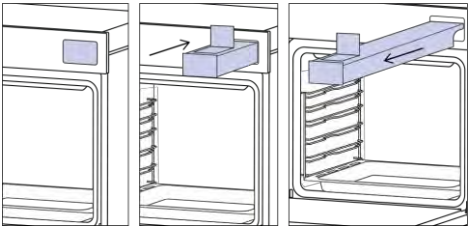
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие за мазнините на дъното на тавата.

Сонда **Preci Probe** (само ако има*)



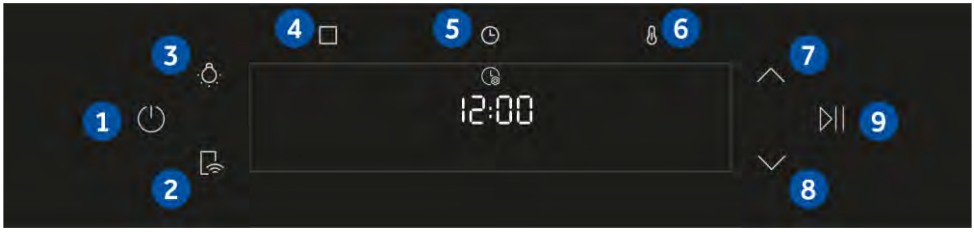
Тази сонда е температурен сензор, който когато се постави в храната и е свързан към фурната чрез Bluetooth, позволява да се контролира вътрешната температура на храната по време на готвене. Използва се предимно за риба и месо.

Резервоар за пара



Резервоарът за пара е чекмедже, което може да се напълни с водата, необходима за извършване на програми за готвене и почистване с пара.

2.3. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела.

1. Вкл./Изкл.
2. Дистанционно управление
3. Лампа
4. Функции
5. Време
6. Температура

7/8. Бутони за навигация

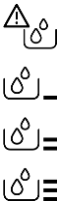
9. Начало/Пауза

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Панелът за управление има следните основни функции:

Символ	Функция	Описание
	Вкл./Изкл.	Натиснете, за да включите/изключите фурната.
	Дистанционно управление ВКЛ./ИЗКЛ.	Натиснете бутона, за да активирате дистанционното управление, след като сдвоите фурната с приложението hOn (чрез приложението).
	Лампа	Натиснете, за да включите/изключите лампата на камерата на фурната
	Функции	Натиснете веднъж, за да осъществите достъп до Ръчните функции, два пъти за Програмите Everyday Cooking, три пъти за Менюто за почистване и четири пъти за менюто за WiFi.
	Време	Натиснете веднъж за времетраенето на готвенето, два пъти за хронометъра (достъпен в режим на готовност), три пъти за отложен старт. В режим на готовност са налични кухненският таймер и, като натиснете в продължение на 3 секунди, часът.
	Температура	Натиснете веднъж, за да проверите температурата на камерата, два пъти, за да активирате опцията за бързо подгряване (достъпна само по време на фазата на подгряване на фурната).
	Бутони за навигация	Натиснете бутоните за навигация, за да превъртате между функциите и да регулирате параметрите.
	Начало/Пауза	Натиснете за начало/пауза на готвенето или за да потвърдите функциите.

ОБРАТНА ВРЪЗКА ОТ ДИСПЛЕЯ (вижда се само когато е активно)

Символ	Обратна връзка	Описание
	Няма резервоар	Иконата се появява, когато резервоарът за пара липсва.
	Напълнете резервоара	Иконата се появява, когато към резервоара за пара трябва да се добави вода.
	Източване в ход	Иконата се появява в процеса на източване.
	Резервоарът е празен	Иконата се появява, когато в резервоара за пара няма вода.
	Изпразнете резервоара	Иконата се появява, за да напомни на потребителя да изпразни резервоара за пара.
	**Обратна връзка за нивото на водата**	Лентите до иконата представляват количеството вода в резервоара за пара.

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

Preci Probe модел et180 безжични параметри

Технология	Bluetooth
Стандарт	Bluetooth v4.0 BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2400÷2480
Максимална мощност [mW]	2,5 – (4 dBm)

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

Как да активирате безжичен мрежов порт:

Модулът за WiFi се включва веднага щом потребителят натисне бутона за включване.

Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

Модулът за Wi-Fi се деактивира веднага щом потребителят натисне бутона за изключване. Wi-Fi може също да бъде деактивиран, когато фурната е включена, като изберете „изкл.“ в менюто за настройки на Wi-Fi.

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

КАК ДА ВЗАИМОДЕЙСТВАТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Вашият уред може да бъде свързан към вашата домашна безжична мрежа и да се управлява дистанционно с помощта на приложението. Свържете вашия уред, за да гарантирате, че е актуализиран с най-новите софтуер и функции.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След като фурната е включена, иконата Wi-Fi мига в продължение на 30 минути. През това време е възможно да регистрирате продукта.
- Уверете се, че домашната 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.

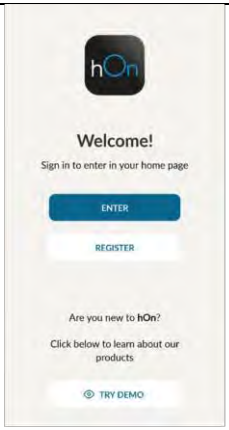
Изтеглете на вашия смартфон.

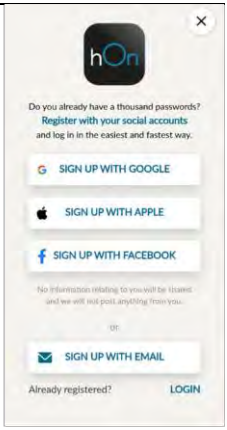
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

РЕГИСТРАЦИЯ НА НОВ ПОТРЕБИТЕЛ

- Щракнете върху „Регистрация“
- Можете да се регистрирате чрез акаунт от социалните мрежи или да се регистрирате с личния си имейл





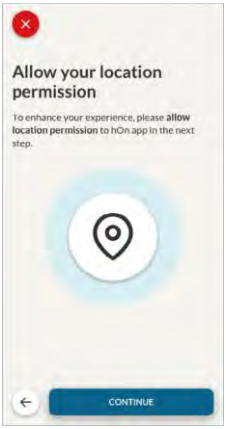
ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

Стъпка 1

- Изберете „Добавяне на уред“.

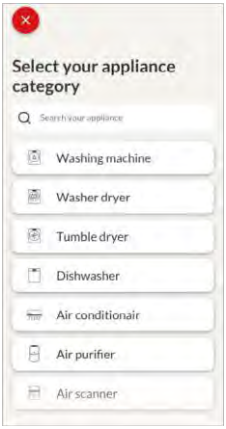
Стъпка 2

- Разрешете достъпа до местоположението си.



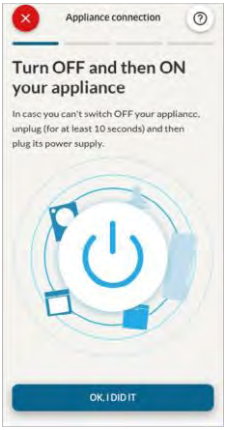
Стъпка 3

- Изберете фурна от категорията на уреда.



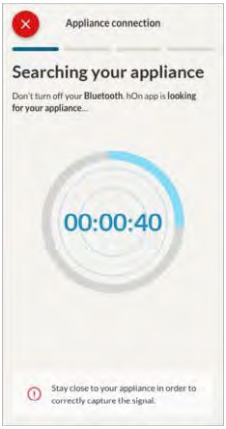
Стъпка 4

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



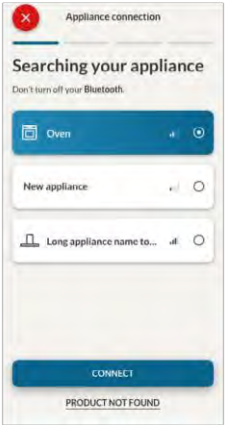
Стъпка 5

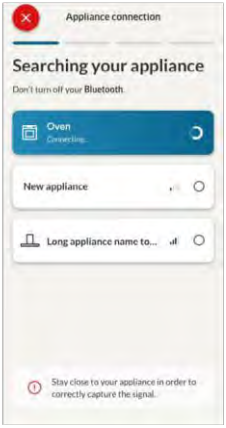
- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.



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 е свързан, потребителят може да промени WiFi настройките между:

- **WiFi ON: Възможно е да наблюдавате състоянието на фурната единствено чрез приложението.**
- **WiFi hOn: Фурната може да се използва изключително от приложението.**
- **WiFi OFF: Фурната не е свързана, но все още е регистрирана със запазени мрежови идентификационни данни.**
- **WiFi RESET: Връзката се нулира и е възможно ново записване.**

1. Докоснете ☐ и влезте в менюто WiFi. На дисплея се появява „Вкл.“.
2. На дисплея се появява „Вкл.“.
3. Използвайте стрелките, докато се покаже „Изкл.“ или настройката за нулиране „rSt“.

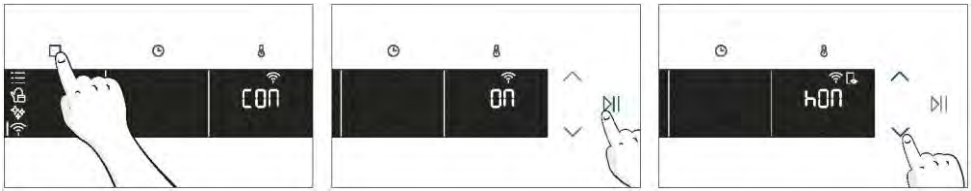
ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

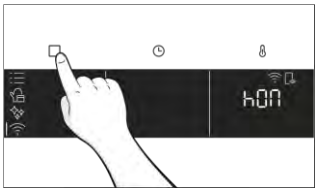
Дистанционното управление предлага множество предимства за потребителите, подобрявайки удобството, ефективността и цялостното изживяване при готвене, като дава възможност за управление на продукта директно както от уреда, така и от приложението hOn.
Тази функция позволява чрез вашето устройство да се насладите на различни функции, 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 свързания 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, Грил и Supergrill.

Как да активирате дистанционното управление:

1. Докоснете ☐, за да изберете WiFi режим.
2. На дисплея се появява „свързване“. Докоснете ⏯. „Вкл.“ ще започне да мига.
3. Докоснете ⌄, за да изберете режим „hOn“ и докоснете ⏯, за да активирате дистанционното управление.
4. Натиснете ☐, за да излезете от режим „hOn“.
5. Отворете приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на процеса е възможно да се контролират и променят параметрите на програмата както от продукта, така и от приложението.



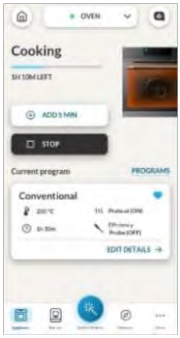


Възможно е също така да активирате дистанционното управление по време на процеса на готвене чрез натискане на съответния бутон

Как да спрете дистанционното управление:
Докато програмата за готвене е в ход, тя може да бъде спряна директно от самия продукт чрез натискане на съответния бутон на дистанционното управление, предоставено с вашия уред.

Можете също така да спрете програмата за готвене дистанционно, като използвате приложението, като щракнете върху бутона „СТОП“ на дисплея на устройството. Фурната автоматично ще спре готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако потребителят спре текущото готвене от фурната, спряното готвене ще се види в същото време в приложението.



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

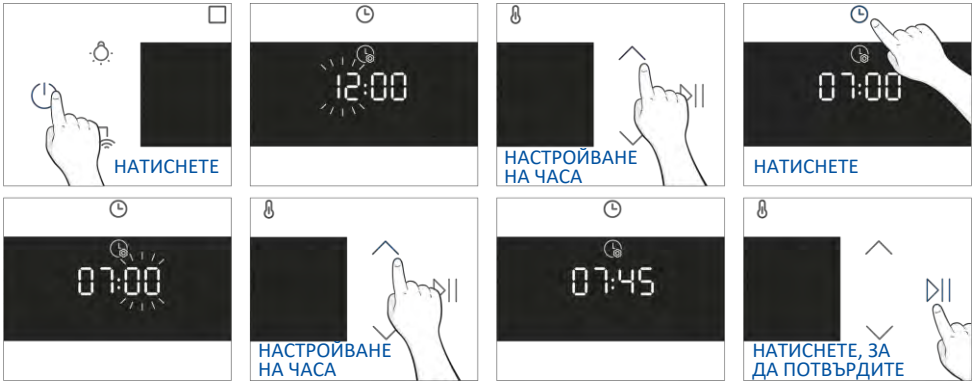
Охлаждащият вентилатор служи за разсейването на топлината, предпазва фурната и околностите от прекалено нагорещяване, както и защитава кухненските уреди от въздействието на високите температури. Поради тази причина охлаждащият вентилатор продължава да се чува известно време дори след като фурната е изключена.
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 контролния панел. По време на пиролитично почистване и когато вратата е заключена, охлаждащият вентилатор е включен. *
По време на функцията „ЕКО“ светлината ще остане изключена.

(*само за пиролитични фурни)

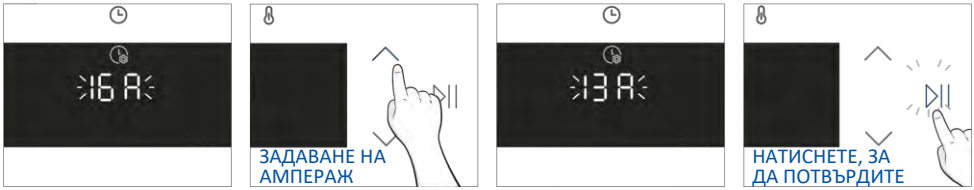
3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да настроите часа, да изберете между 13 ампера или 16 ампера и да изберете ниво на звука.

- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже мигащото предварително зададено време „12:00“. За да го промените, задръжте ⏻ и използвайте стрелките, за да зададете настоящия час. Натиснете 🕒, за да потвърдите часовете. Следвайте същата процедура, за да зададете минутите. За потвърждение натиснете ⏯.

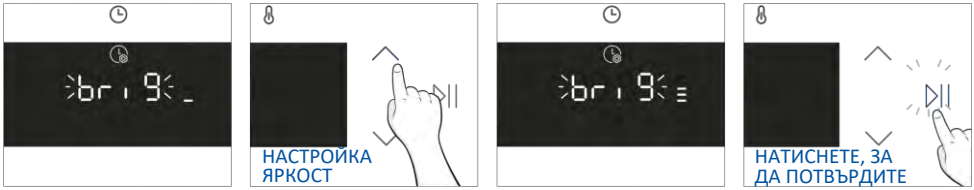


- **АМПЕРАЖ:** По подразбиране фурната е настроена да работи с по-висока мощност, подходяща за домакинства с над 3 kW (16 A). Ако вашият дом има по-ниска мощност, можете да промените тази настройка на ⏯ 13 A. Тази настройка влияе върху това колко бързо се загрява фурната. Избирането на по-високата опция (16A) означава, че се загрява по-бързо (тъй като поглъщането на мощност се увеличава). На дисплея ще видите два избора: 13A и 16A. Изберете предпочитания от вас, като използвате стрелките. За потвърждение натиснете ⏯.

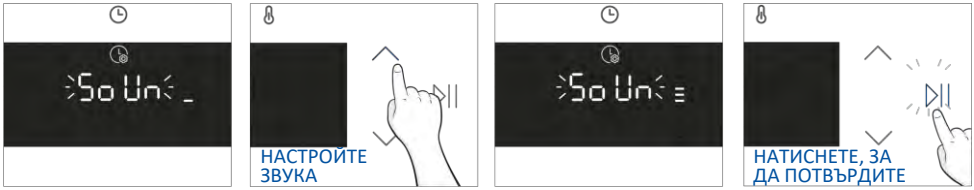


ℹ **ЗАБЕЛЕЖКА:** Опцията за настройка на ампеража е налична само по време на първоначалния монтаж. За да промените зададения ампераж, вижте инструкциите валидни за след монтажа.

- **ЯРКОСТ:** На дисплея се показва символът „brig“. Числата представляват нивото на интензитет на яркост, което може да се редактира с помощта на стрелките. За потвърждение натиснете ⏯.



- **ЗВУК:** На дисплея се показва символът „Звук“. Числата представляват нивото на интензитета на звука, което може да се редактира с помощта на стрелките. За потвърждение натиснете ⏯.

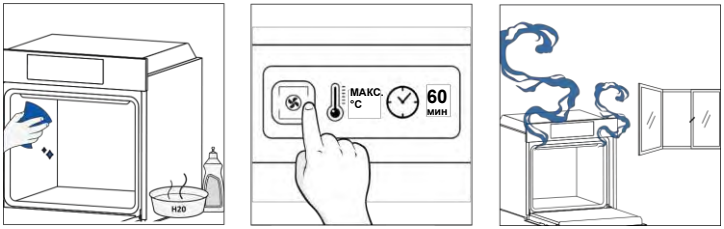


- **ИНСТРУКЦИИ СЛЕД МОНТАЖА**

Възможно е да се върнете към първоначалните настройки чрез натискане на бутона за 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 миещ течен препарат. Настройте празната фурна на максимална температура и я оставете да работи за около 1 час. Това ще премахне всички остатъчни миризми на новост.

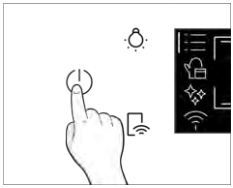


4. РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

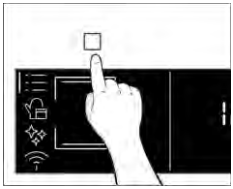
ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Натиснете ⏻, за да включите/изключите фурната



МЕНЮ С ФУНКЦИИ

Влезте в менюто с функции, като натиснете ☐.
За да навигирате, докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:



Символ	Функция	Описание
	ОСНОВНИ ФУНКЦИИ	Тази функция позволява да изберете желаната програма за готвене с помощта на стрелките. Докоснете ◷ и 🌡, за да зададете час и температура. Натиснете ⏯, за да стартирате функцията. За да спрете програмата на пауза, щракнете отново.
	КАТЕГОРИИ ХРАНИ	В това меню можете да получите достъп до 4 категории за готвене на храна, които вече са интегрирани във вашата фурна, като използвате стрелките. Дисплеят ще покаже времето и температурата по подразбиране.
	WiFi	В този режим можете да свържете фурната към мрежа и да я регистрирате в приложението hOn.
	ФУНКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ	Тази функция ви позволява да изберете система за почистване, налична на вашата фурна.

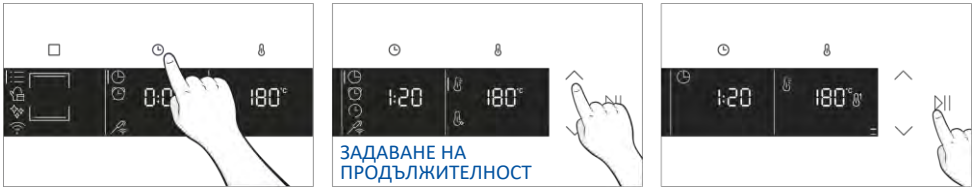
МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

След като изберете програмата за готвене, влезте в менюто Време, като натиснете ◷.
За да навигирате, докоснете ◷ толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:

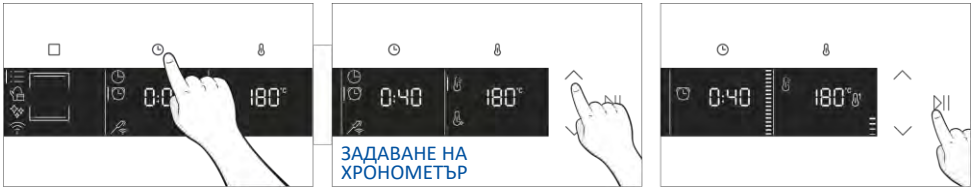
ЗАБЕЛЕЖКА: не могат да бъдат зададени няколко параметъра едновременно, следователно само последният набор остава в паметта, докато предишният се изтрива.

Символ	Функция	Описание
	а) ПРОДЪЛЖИ-ТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ	Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта. Натиснете ◷, за да влезете в менюто за време. Докоснете ◷ толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Продължителност на готвене“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете ⏯ за потвърждение. Отброяването започва в края на предварителното загряване (ако има такова). По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността, като натиснете ◷ и използвате стрелките. Когато времето изтече, дисплеят показва „Край“ и готвенето спира.
	б) ХРОНОМЕТЪР	Позволява използването на фурната като часовник с аларма. Натиснете ◷, за да влезете в менюто за време. Докоснете ◷ толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Хронометър“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете ⏯ за потвърждение. По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността, като натиснете ◷ и използвате стрелките. След това натиснете ⏯, за да рестартирате готвенето. Когато времето изтече, готвенето продължава, докато не бъде прекъснато ръчно. Тази функция може да бъде зададена и когато фурната е в режим на готовност, като натиснете ◷. Когато е активиран, хронометърът работи независимо от функциите за готвене на фурната.
	в) ОТЛОЖЕН СТАРТ	Позволява избор на начален час за готвенето. Натиснете ◷, за да влезете в менюто за време. Докоснете ◷ толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Отложен старт“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете ⏯ за потвърждение. ЗАБЕЛЕЖКА: Отложен старт е активен само след настройка на Продължителност на готвене и не е наличен към функциите на грила

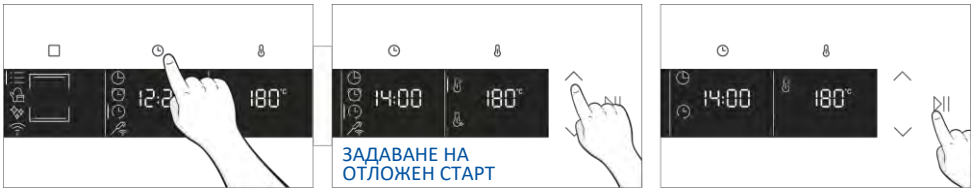
a. ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ



b. ХРОНОМЕТЪР

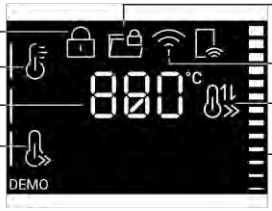


c. ОТЛОЖЕН СТАРТ



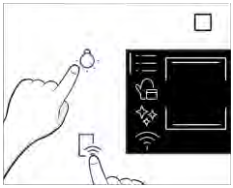
МЕНЮ ЗА ТЕМПЕРАТУРА

След като изберете програмата за готвене, влезте в менюто за температура, като натиснете 🌡. За да навигирате, докоснете 🌡 толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:



Символ	Функция	Описание
	ТЕМПЕРАТУРА	Натиснете 🌡, за да зададете температурата и използвайте стрелките, за да регулирате стойността.
	БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	Натиснете два пъти 🌡, за да зададете бърза температура.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Символ	Функция	Описание
	ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА	 Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелано използване от непълнолетни. За да я активирате, натиснете едновременно бутоните за лампа и „Дистанционно управление“ за 3 секунди. В потребителския интерфейс ще се появи икона с клавиатура. В това състояние потребителският интерфейс на фурната е заключен и не могат да се правят промени в настройките. За да деактивирате заключването срещу деца, натиснете отново бутоните за лампа и „Дистанционно управление“ за 3 секунди (иконата с ключа ще изчезне).

4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

ОПЦИЯ БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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, лампата ще бъде ИЗКЛЮЧЕНА, докато фурната достигне желаната температура

4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

ЗАБЕЛЕЖКА: За функции, които изискват подгряване, уверете се, че всички принадлежности са премахнати по време на тази фаза. Следвайте инструкциите в таблицата по-долу относно предварителното загряване.
„ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ“ означава, че е необходимо подгряване и е налична опция за бързо подгряване; „НЕ“ означава, че подгряване не е налично и храните трябва да се поставят в студена фурна.

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Налична сонда PRECI PROBE	Съвети
	*Традиционно	200°C 30 – 250°C	L2/L3	ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: торти, хляб, бисквити, на едно ниво.
	Конвекция + вентилатор	175°C 50 – 250°C	L2/L3	ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: печени меса, запеканки, зеленчуци или пайове с влажен пълнеж.
	Многоетажно готвене	160°C 50 – 250°C	L3 (една тава) L3+L6 (две тави) L2+L4+L6 (три тави)	ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеална за приготвяне на различни храни.
	Нагряване на дъното	170°C 50 – 230°C	L1/L2	ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: Яхнии и Gentle Cooking на едно ниво.
	Долно нагряване + вентилатор	170°C 50 – 230°C	L2/L3	ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: солени торти или храни с течни заливки на едно ниво
	Грил	L5 L1-L5	L6/L7	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: малки количества колбаси или пържоли. Използвайте със затворена врата.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 за тънки храни, L5 за по-дебели храни.	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Налична сонда PRECI PROBE	Съвети
	**Огретен	200°C 150 – 250°C	L4/L5	ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: цели парчета месо (печено) или запечени храни. Използвайте със затворена врата. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо.
	Много-степенно +	200°C 150 – 250°C	L1+L2+L3+L6	ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: цялостно готвене на меню без смесване на миризми. Не е необходимо храните да се приготвят за едно и също време
	Пица	300°C 200 – 300°C	L2/L3	НЕ	НЕ	ИДЕАЛНА ЗА: всякакви видове пица без предварително загряване на фурната. Използвайте по-ниски температури за замразени продукти и 300°C за домашно приготвени рецепти
	*ЕКО	190 °C 150-220 °C	L3/L4	НЕ	НЕ	ИДЕАЛНА 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.
	Пържене с горещ въздух	200°C 150 – 250°C	L4	НЕ	НЕ	ИДЕАЛНА ЗА: приготвяне на замразени храни или панирани полуготови храни, които обикновено се пържат. Благодарение на специалната тава** горещият въздух може да покрива храните равномерно
	Хляб (на пара)	210°C 180 – 220°C	L2/L3	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: приготвяне на хляб и хлебчета
	Jolly	-	-	-	-	Специални функции

* Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.
**Използвайте със затворена врата.

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Налична сонда PRECI PROBE	Съвети
	Бяло месо (на пара)	190°C 180 – 200°C	L3/L4	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: птиче месо и парчета бяло месо
	Червено месо (на пара)	190°C 180 – 200°C	L3/L4	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: говеждо месо и парчета червено месо
	Риба (Пара)	170°C 160 – 180°C	L3/L4	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: цели риби и филета
	зеленчуци (Пара)	190°C 180 – 200°C	L3/L4	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: печени зеленчуци и картофи

* Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.

**Използвайте със затворена врата.

4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Съвети
♡	Jolly	-	-	-	Добавете към списъка с предварително зададени функции вашата любима, която още не присъства във вашата фурна. Можете да го конфигурирате чрез приложението hOn.

♡ Функция Jolly

Благодарение на функцията Jolly, този продукт предлага напълно персонализирано изживяване, което ви позволява да съхранявате вашите персонализирани рецепти директно във фурната. Можете да изпълнявате тези рецепти толкова често, колкото пожелаете, дори без да е необходимо да влизате в приложението.

Как да настроите функцията Jolly:

За да настроите функцията Jolly на вашата фурна, отворете секцията с рецепти 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 Jolly функция. Докоснете бутона „редактиране“, за да персонализирате рецептата и да промените предварително зададените настройки.
Изскачащо съобщение ще ви информира, че за да запазите ново-променената 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.

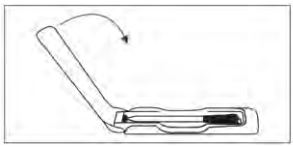
Как да изтриете функцията Jolly:

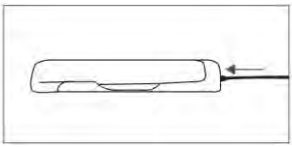
За да премахнете функцията Jolly от потребителския интерфейс на фурната, отворете раздела с рецепти на приложението.
Чрез докосване върху рецептата, определена като функция Jolly, е възможно да я изтриете, като щракнете върху червения бутон „бутон за изтриване“.
Изскачащ прозорец ще потвърди операцията с изискване за вашето потвърждение. Ако продължите, функцията Jolly, запазена във фурната, ще бъде премахната и вече няма да е налична в приложението.

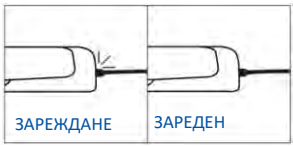
PRECI PROBE

Преди употреба проверете нивото на батерията на Preci Probe:

1. Поставете Preci Probe в зарядното устройство и затворете капака.
2. Свържете зарядното устройство към USB източник на захранване, като USB адаптер или USB гнездо на компютър/ноутбук, с USB кабела. Зарядното устройство може да не работи правилно с външни батерии поради функцията си за автоматично изключване.
3. LED лампичката на зарядното ще се включи и ще мига по време на зареждането. Тя ще се изключи, когато Preci Probe се зареди напълно.

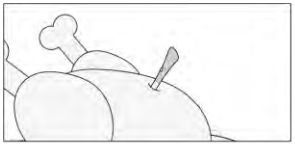


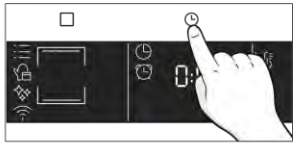




Как да се регистрирате и използвате Preci Probe:

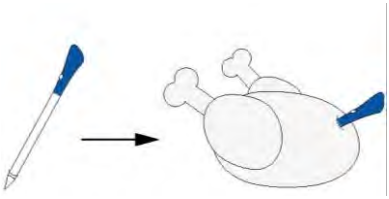
1. Поставете сондата в храната.
2. Докоснете ☐, за да изберете желаната функция, и докоснете ◷ толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете иконата за сонда.
3. След известно време фурната ще разпознае кода на сондата. Докоснете ⏯ и използвайте стрелките, за да зададете целевата температура.
4. Докоснете ⏯, за да потвърдите. От този момент фурната ще използва данните от сондата, за да следи вътрешната температура на вашата храна.
5. След достигане на желаната вътрешна температура, алармата прозвучава и фурната се изключва. Внимателно извадете сондата от храната.





Готварски съвети

Сондата е оборудвана с една точка за измерване. Поставете го 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, Конвекция + Вентилатор, Грил, Super grill, Грил + Вентилатор и Многоетажно готвене), с КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА (месо, риба и зеленчуци) и Gentle Cooking.

Категория храна	Препоръчителна вътрешна температура °C	Препоръчително позициониране
Печено говеждо	45°C	По диагонал в най-дебелата част. За храни с цилиндрична форма (напр. говеждо печено) поставете върха възможно най-близо до геометричния център
Печени меса	55 °C/60 °C/65 °C	
Птиче месо	83–85°C	В най-дебелата част на гърдите
Риба (цяла/стекове)	65°C	По диагонал в най-дебелата част
Хляб/гювечи	90°C	Близо до геометричния център на храната

4.2.3. ФУНКЦИЯ MULTI STEP (НЯКОЛКО СТЪПКИ)

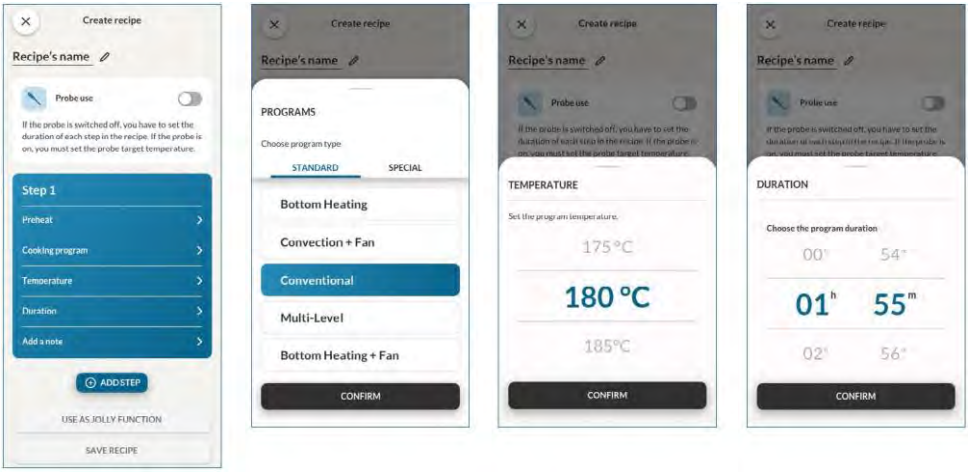
Функцията Multi Step (няколко стъпки) позволява да се запазят предварително зададените параметри на готвене (температура и време), докато се променя функцията по време на готвене.

Многоетапни рецепти могат да се създават в приложението hOn чрез функцията U-Create и да се записват във фурната.

Потребителят може да запише многоетапната рецепта като Jolly, за да я съхрани във фурната, или да я запише в hOn, за да я стартира дистанционно от приложението.

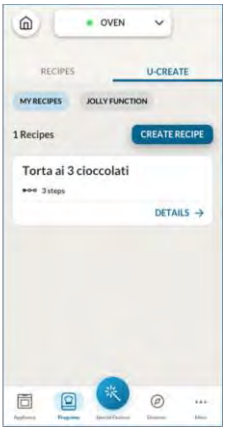
Стъпка 1. От секцията U-Create на приложението натиснете „Създаване на рецепта“.

Стъпка 2. Редактирайте името на рецептата и изберете параметрите за първата стъпка от рецептата.



Стъпка 3. След като персонализирате първата стъпка, натиснете „Добавяне на стъпка“, за да добавите друга функция за готвене към рецептата и да персонализирате нейните параметри.

Стъпка 4. Запазете рецептата в приложението, за да я стартирате от hOn дистанционно, или я запазете като „Jolly“, за да я намерите директно във фурната.



5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

- **7 нива**

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
Сладки печива	Дребни сладки/ Мъфини	1	Традиционно Многостепенно	175°C 160°C		Тава за печене	L3	20 – 30 30 – 40
		2	Многостепенно	150°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L3+L6	30 – 40
		3	Многостепенно	140°C		Тави за печене	L2+L4+L6	40 – 50
	Пандишпанови сладкиши (26 см Ø)	1	Традиционно	170°C		Метална решетка + Форма за торта	L2	30 – 40
			Многостепенно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L3	40 – 50
		2	Многостепенно	150°C		Метални решетки + Форма за торта	L3+L6	50 – 60
	Бисквити/ Сладки	1	Традиционно Многостепенно	150°C 150°C		Тава за печене	L3	25–30 30 – 40
		2	Многостепенно	140°C	Да	Тави за печене	L3+L6	35 – 45
		3	Многостепенно	140°C		Тави за печене	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	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 30
	Целувки	1	Многостепенно	90°C	Да	Тава за печене	L3	90 – 160
	Френски макарони	1	Традиционно	150°C	Да	Тава за печене	L3	15 – 20
	Ябълков пай	1	Традиционно	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	Традиционно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	40 – 60
	Шоколадово суфле	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене + формички	L3	10 – 15
	Чийзкейк	1	Традиционно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	50 – 65
	Замразени кроасани	1	Традиционно	180°C		Тава за печене	L3	20 – 25
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене	L2+L5	25 – 35
		3	Многостепенно	160°C		Тави за печене	L2+L4+L6	30 – 40
	Щрудел, замразен	1	Традиционно	210°C	Да	Тава за печене	L3	30 – 45
Хлябове и питки	Препечен хляб	1	Supergrill	05	Не	Метална решетка	L7	4 – 6

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
	Фокача	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L2/L3	25 – 35
	Хляб, цял	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	35 – 50
Солени пайове и гювечи	Солени сладки/ Кишове (26 см ∅)	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + Форма за киш	L3	45 – 60
		2	Многостепенно	180°C		Метална решетка + Форма за киш	L2+L5	50 – 70
	Суфле със сирене	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 35
	Лазаня, прясна	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	40 – 60
	Лазаня, замразена	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	50 – 60
	Канелони, замразени	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	45 – 55
	Печена паста	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L4	20 – 30
Пица	Пица, прясна (тава)	1	Традиционно пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2/L3	15 – 20 18 – 25
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L2+L5	25 – 35
	Пица прясна (кръгла)	1	Традиционно пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2/L3	8 – 10 15 – 20
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L2+L5	30 – 40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Традиционно пица	220°C 200°C	Да Не	Метална решетка	L3	10 – 15
		2	Многостепенно	200°C	Да	Метална решетка	L2+L5	15 – 25
		3	Многостепенно	180°C		Метална решетка	L2+L4+L6	25 – 35
Червено и птиче месо	Печено цяло пиле (1–1,2 кг)	1	Огретен	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	40 – 60
	Пилешки бутчета	1	Пържене с горещ въздух	220°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	L4	30 – 50
	Печена патица	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	50 – 60
	Петел	1	Огретен	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	20 – 40
	Печена пуйка	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	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 предварително загряване* (мин.)
	Свински ребра (1000 – 1200 г)	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	80 – 100
Червено и птиче месо	Наденица	1	Supergrill	04	Да	Метална решетка	L5	40 – 50
	Печено говеждо (500 г)	1	Огретен	220°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 40
	Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г)	1	Традиционно	180°C	Да	Тава за печене	L3	40 – 50
	Печено пиле с картофи	1	Огретен	200°C	Да	По-дълбока тава	L4	45 – 60
Риба и морски дарове	Морски дарове на скара	1	Supergrill	04	Не	Метална решетка	L5	15 – 30
	Замразени рибни пръчици	1	Пържене с горещ въздух	200°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	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 решетка + съд за печене	L3	80 – 90
	Замразени пържени картофи (300 – 500 г)	1	Пържене с горещ въздух	220°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	L4	18 – 25
	Картофен огретен	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L4	15 – 25
	Печени картофи	1	Традиционно	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 предварително загряване
** В зависимост от модела на фурната.

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.

- **6 нива**

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
Сладки печива	Дребни сладки/ Мъфини	1	Традиционно Многостепенно	175°C 160°C		Тава за печене	L3	20 – 30 30 – 40
		2	Многостепенно	150°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L2+L5	30 – 40
		3	Многостепенно	140°C		Тави за печене	L2+L4+L6	40 – 50
	Пандишпанови сладкиши (26 см Ø)	1	Традиционно	170°C		Метална решетка + Форма за торта	L2	30 – 40
			Многостепенно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L3	40 – 50
		2	Многостепенно	150°C		Метални решетки + Форма за торта	L2+L5	50 – 60
	Бисквити/ Сладки	1	Традиционно Многостепенно	150°C 150°C		Тава за печене	L3	25–30 30 – 40
		2	Многостепенно	140°C	Да	Тави за печене	L2+L5	35 – 45
		3	Многостепенно	140°C		Тави за печене	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	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 30
	Целувки	1	Многостепенно	90°C	Да	Тава за печене	L3	90 – 160
	Френски макарони	1	Традиционно	150°C	Да	Тава за печене	L3	15 – 20
	Ябълков пай	1	Традиционно	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	Традиционно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	40 – 60
	Шоколадово суфле	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене + формички	L3	10 – 15
	Чийзкейк	1	Традиционно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	50 – 65
	Замразени кроасани	1	Традиционно	180°C		Тава за печене	L3	20 – 25
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене	L2+L5	25 – 35
		3	Многостепенно	160°C		Тави за печене	L2+L4+L6	30 – 40
	Щрудел, замразен	1	Традиционно	210°C	Да	Тава за печене	L3	30 – 45
Хлябове и питки	Препечен хляб	1	Supergrill	05	Не	Метална решетка	L6	4 – 6
	Фокача	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L2/L3	25 – 35

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
	Хляб, цял	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	35 – 50
Солени пайове и гювечи	Солени сладки / Кишове (26 см ∅)	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + Форма за киш	L3	45 – 60
		2	Многостепенно	180°C		Метална решетка + Форма за киш	L2+L5	50 – 70
	Суфле със сирене	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 35
	Лазаня, прясна	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	40 – 60
	Лазаня, замразена	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	50 – 60
	Канелони, замразени	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	45 – 55
	Печена паста	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L4	20 – 30
Пица	Пица, прясна (тава)	1	Традиционно пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2/L3	15 – 20 18 – 25
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L2+L5	25 – 35
	Пица прясна (кръгла)	1	Традиционно пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2/L3	8 – 10 15 – 20
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L2+L5	30 – 40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Традиционно пица	220°C 200°C	Да Не	Метална решетка	L3	10 – 15
		2	Многостепенно	200°C	Да	Метална решетка	L2+L5	15 – 25
		3	Многостепенно	180°C		Метална решетка	L2+L4+L6	25 – 35
Червено и птиче месо	Печено цяло пиле (1–1,2 кг)	1	Огретен	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	40 – 60
	Пилешки бутчета	1	Пържене с горещ въздух	220°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	L4	30 – 50
	Печена патица	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	50 – 60
	Петел	1	Огретен	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	20 – 40
	Печена пуйка	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	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 предварително загряване* (мин.)
	Свински ребра (1000 – 1200 г)	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	80 – 100
Червено и птиче месо	Наденица	1	Supergrill	04	Да	Метална решетка	L5	40 – 50
	Печено говеждо (500 г)	1	Огретен	220°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 40
	Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г)	1	Традиционно	180°C	Да	Тава за печене	L3	40 – 50
	Печено пиле с картофи	1	Огретен	200°C	Да	По-дълбока тава	L4	45 – 60
Риба и морски дарове	Морски дарове на скара	1	Supergrill	04	Не	Метална решетка	L4	15 – 30
	Замразени рибни пръчици	1	Пържене с горещ въздух	200°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	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 решетка + съд за печене	L3	80 – 90
	Замразени пържени картофи (300 – 500 г)	1	Пържене с горещ въздух	220°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	L4	18 – 25
	Картофен огретен	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L4	15 – 25
	Печени картофи	1	Традиционно	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 предварително загряване
** В зависимост от модела на фурната.

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.

5.2. ТАБЛИЦА ЗА 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, ще се покажат стойностите за време и температура по подразбиране. Времето и температурата на готвене могат да бъдат променени чрез натискане на специалните икони. И двата параметъра могат да бъдат зададени в ограничен диапазон, както е показано в таблицата по-долу.

Докато навигирате във функциите на програмата Everyday cooking, менюто за категория храни на пара може да се активира чрез натискане на иконата за температура, докато се появи иконата за пара. Потвърдете избора си, като натиснете бутона Старт.

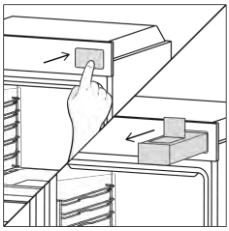
Символ	Описание	Предва-рително загряване	Положе-ние на рафта	Температурен диапазон (°C)	Времеви диапазон (мин.)	Температура на сондата за месо (ако е налична)	Описание
	Бяло месо	НЕ	L3	180 – 200	40 – 80	70 – 85°C	За птиче месо и парчета бяло месо
	Червено месо	НЕ	L3	180 – 200	20 – 80	58 – 65°C	За говеждо месо и парчета червено месо
	Риба	НЕ	L3	160 – 180	15 – 45	55 – 65°C	За цели риби и филета.
	Зеленчуци	НЕ	L3	180 – 200	30 – 80	70 – 90°C	За печени зеленчуци и картофи
	Бяло месо (на пара)	НЕ	L3	160 – 220	40 – 90	70 – 85°C	За птиче месо и парчета бяло месо
	Червено месо (на пара)	НЕ	L3	180 – 220	20 – 100	58 – 65°C	За говеждо месо и парчета червено месо
	Риба (на пара)	НЕ	L3	150 – 180	15 – 60	55 – 65°C	За цели риби и филета.
	Зеленчуци (на пара)	НЕ	L3	150 – 200	30 – 90	70 – 90°C	За печени зеленчуци и картофи

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.

Как да използвате резервоара за пара за програмите за готвене на пара

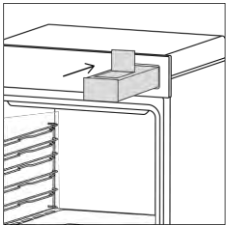
Ако резервоарът за пара е празен, след като изберете програма за готвене на пара, на дисплея ще се появи , за да ви сигнализира да го напълните с вода. Продължете, както следва:

1. Натиснете леко резервоара за пара, за да го отворите.

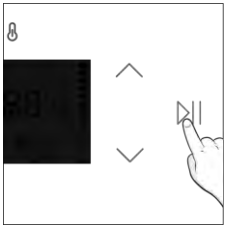


2. Добавете към резервоара за пара питейна вода от кана или директно от мивката. Не превишавайте максималното ниво на водата, посочено вътре в резервоара.

3. Натиснете резервоара за пара, за да го затворите и затворете вратата на фурната.



4. Натиснете бутона Старт, за да потвърдите и оставете готвенето да започне.



В случай че количеството добавена вода не е достатъчно за изпълнение на програмата за готвене, на дисплея ще се появи , за да ви сигнализира да напълните отново резервоара.

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Печено говеждо	500 – 800 г	Червено месо (на пара)	180°C	Метална решетка	L3	30 – 40
Говеждо филе	200 г	Червено месо (на пара)	200°C	Метална решетка	L3	20 – 25
Руло „Стефани“	1000 – 1500 г	Червено месо (на пара)	200°C	Метална решетка	L3	40 – 50
Говеждо Уелингтън	500 г	Червено месо (на пара)	210°C	Метална решетка	L3	50 – 80
Печено свинско месо	800 – 1000 г	Бяло месо (на пара)	180°C	Метална решетка	L3	40 – 70
Свински ребра	1000 – 1200 г	Бяло месо (на пара)	200°C	Метална решетка	L3	80 – 100
Агнешки ребра	800 – 1000 г	Бяло месо (на пара)	190°C	Метална решетка	L3	60 – 80
Агнешко бутче	1500 – 2000 г	Бяло месо (на пара)	200°C	Метална решетка	L3	80 – 100
Филе от сьомга	200 – 600 г	Риба (на пара)	170°C	Тава за печене	L3	20 – 35
Стекове от риба тон	600 г (прибл. 4 бр.)	Риба (на пара)	180°C	Метална решетка	L3	15 – 20
Стекове от риба меч	700 г (прибл. 4 бр.)	Риба (на пара)	180°C	Тава за печене	L3	15 – 20
Филе от треска	600 г (прибл. 4 бр.)	Риба (на пара)	150°C	Тава за печене	L3	15 – 20
Ципура, цяла	1	Риба (на пара)	170°C	Тава за печене	L3	35 – 45
Ципура, филе	600 г (прибл. 4 бр.)	Риба (на пара)	150°C	Тава за печене	L3	15 – 20
Филе от лаврак	600 г (прибл. 4 бр.)	Риба (на пара)	150°C	Тава за печене	L3	15 – 20
Рибни шишчета	8 броя	Риба (на пара)	150°C	Метална решетка	L3	20 – 30
Пълнен калмар	4 бр.	Риба (на пара)	180°C	Тава за печене	L3	25 – 40
Резене	1 тава	Зеленчуци (на пара)	200°C	Метална решетка	L3	30 – 40
Смесени зеленчуци	1 тава	Зеленчуци (на пара)	190°C	Метална решетка	L3	40 – 45
Карфиол	1 тава	Зеленчуци (на пара)	150°C	Метална решетка	L3	40 – 50
Тикви, на кубчета	1 тава	Зеленчуци (на пара)	160°C	Метална решетка	L3	30 – 40
Пълнени чушки	1 тава	Зеленчуци (на пара)	180°C	Метална решетка	L3	70 – 80
Пълнени тиквички	1 тава	Зеленчуци (на пара)	190°C	Метална решетка	L3	35 – 45
Морковени пръчици	1 тава	Зеленчуци (на пара)	150°C	Тава за печене	L3	35 – 40
Броколи	1 тава	Зеленчуци (на пара)	150°C	Тава за печене	L3	30 – 40
Рататуй	1 тава	Зеленчуци (на пара)	190°C	Метална решетка	L3	40 – 45
Зеленчуков киш	6 купички	Зеленчуци (на пара)	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

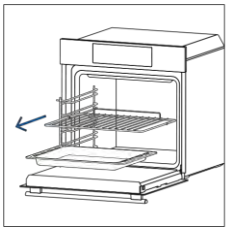
Пиролитично почистване (*в зависимост от модела на фурната)
Този процес се основава на химичния процес, носещ същото име, който включва разграждането на сложни вещества чрез прилагане на топлинна обработка.

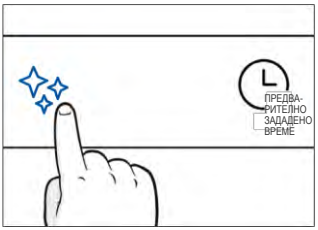
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.
В края на цикъла на почистване остатъците от храна ще оставят бяло покритие върху емайлираните повърхности.
За да премахнете тези частици, избършете с кърпа, напоена с гореща сапунена вода и използвайте четка или домакинска тел. Подходящи почистващи препарати са гореща сапунена вода или препарат за почистване на фурни.

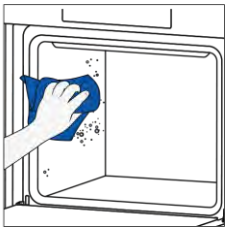
Как работи:

1. Отстранете всички принадлежности от фурната, като решетки, странични решетки и винт на страничните решетки (*);
2. Завъртете функционалното копче на ✧. 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.





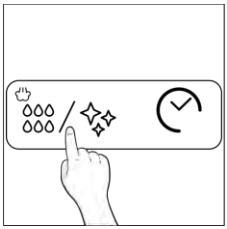
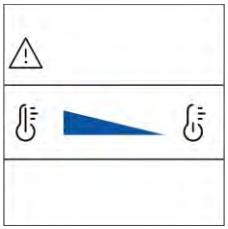
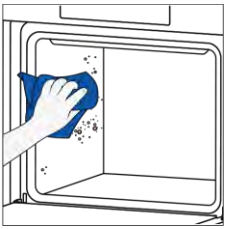


H_2O пара

Функцията за почистване H_2O Steam е проектирана да се справя без усилие с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна със силата на парата.

Как работи:

1. Налейте вода в резервоара за пара, докато достигнете максималното ниво, посочено на резервоара.
2. Изберете програмата за почистване H_2O Steam. 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.

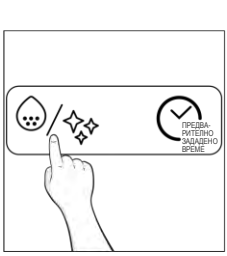
СИСТЕМНО ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА

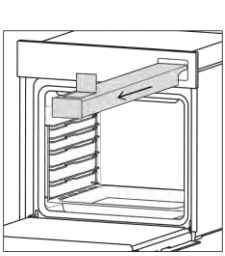
Отстраняване на котлен камък

Тази функция ще бъде препоръчана след 25 цикъла и ще стане задължителна след 40 цикъла. Фурната ще покаже ⚠ в края на всеки цикъл с пара, започвайки от 25-тия, ако потребителите все още не са извършили премахване на котлен камък. След 40 цикъла с пара никоя от програмите за готвене на пара няма да започне, преди потребителите да изпълнят програмата за отстраняване на котлен камък. Отстраняването включва три стъпки:

Стъпка 1 (Отстраняване на остатъчната вода от системата за пара):

i. Изберете режима за отстраняване на котлен камък и след това натиснете бутона за стартиране.
ii. След като чуете звуковия сигнал, който означава, че може да продължите с втората стъпка, извадете резервоара за вода.

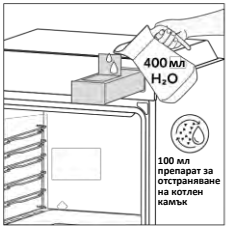


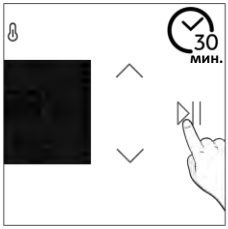


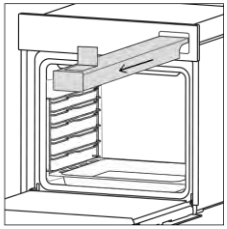
Стъпка 2 (Отстраняване на котлен камък):

i. Добавете 400 мл вода от чешмата и 100 мл препарат за отстраняване на котлен камък в резервоара за пара. След това натиснете бутона за стартиране.

ii. Тази стъпка ще отнеме 30 минути, след което, за да преминете към третия етап, трябва отново да извадите резервоара за пара.



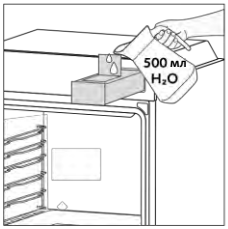


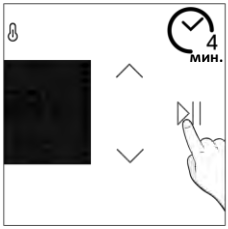


Стъпка 3 (Изплакване):

i. Добавете 500 мл вода от чешмата в резервоара за пара. След това натиснете бутона за стартиране.

ii. Тази стъпка ще отнеме 4 минути. В края на процеса ще прозвучи звуков сигнал.





Изцедете

След всеки цикъл на готвене на пара водата, останала в уреда за готвене на пара, ще се източва автоматично обратно в резервоара за пара.

По време на този процес на дисплея ще се покаже .

В случай че резервоарът за пара вече е пълен, на дисплея ще се появи , за да ви сигнализира да го изпразните, за да може процесът на източване да започне.

Каталитично почистване (налично в зависимост от модела)

Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна.

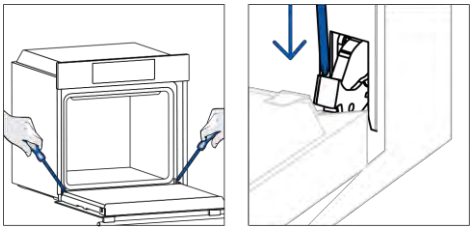
Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.

Чрез каталитична химическа реакция те ефективно превръщат абсорбираната мазнина в газообразни елементи, когато са изложени на високи температури.

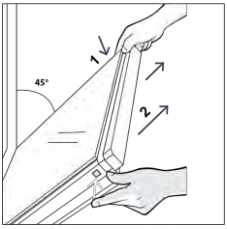
Препоръка: Помислете за смяна на каталитичните панели след приблизително три години употреба, особено ако използвате фурната си за два до три цикъла на готвене на седмица. Това гарантира оптимална производителност и чистота.

6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

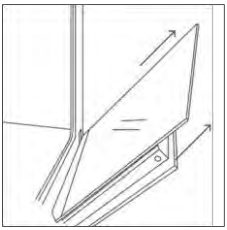
1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.



2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръпнете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



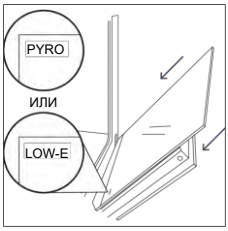
3. Много внимателно отстранете стъклото на фурната, като започнете от вътрешното. По време на процедурата хванете здраво стъклото с две ръце и го поставете върху мека плоска повърхност (напр. върху плат).



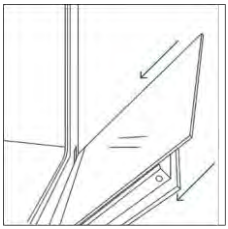
4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.

5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.

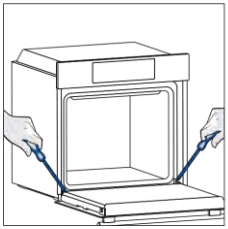
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „Low-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.

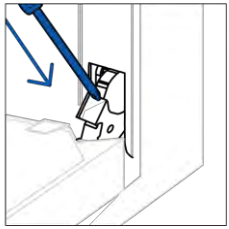


7. Поставете отново капака на вратата на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.



8. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.





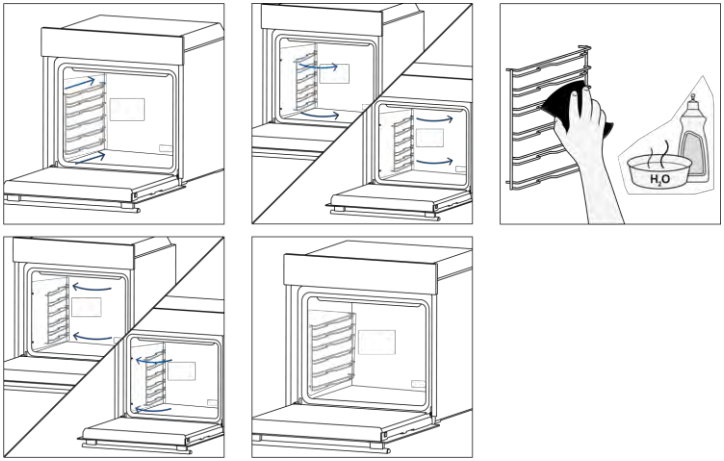
6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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:

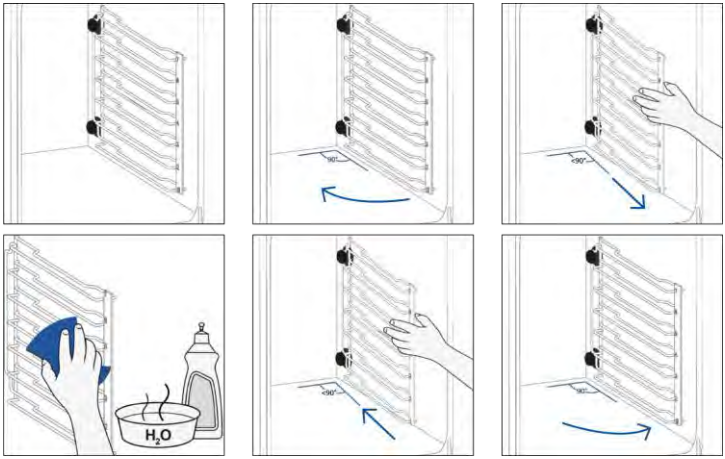
– **Модел на 6 нива**

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.



– **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.



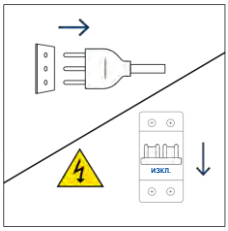
6.4. ПОДДРЪЖКА

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

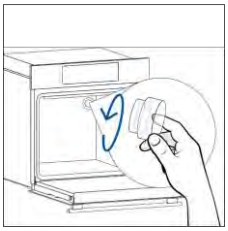
Смяна на крушката отгоре:

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.

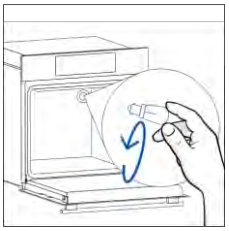
Стъпка 1



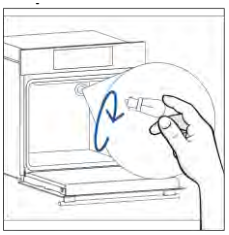
Стъпка 2



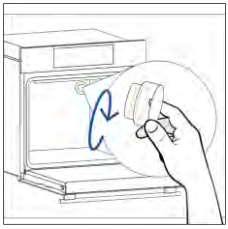
Стъпка 3



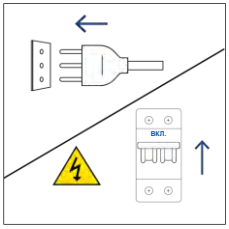
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6

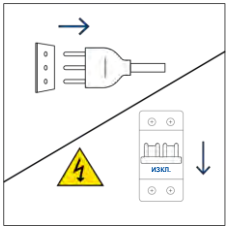


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

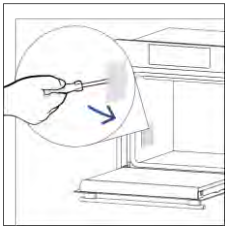
Смяна на страничната крушка:

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.

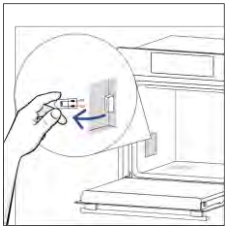
Стъпка 1



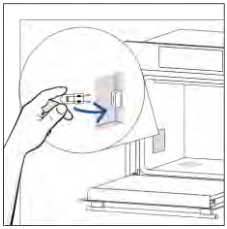
Стъпка 2



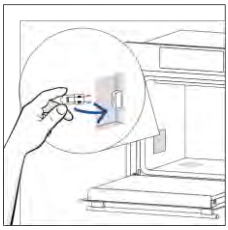
Стъпка 3



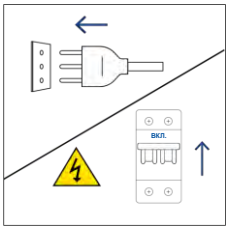
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6

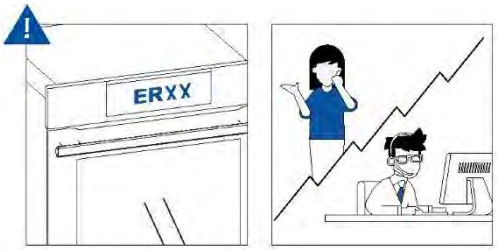


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

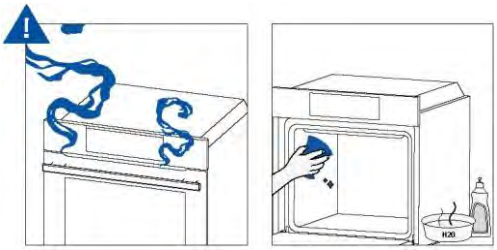
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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 Европейската 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.

Всеки гражданин може да изиграе важна роля, за да се гарантира, 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.

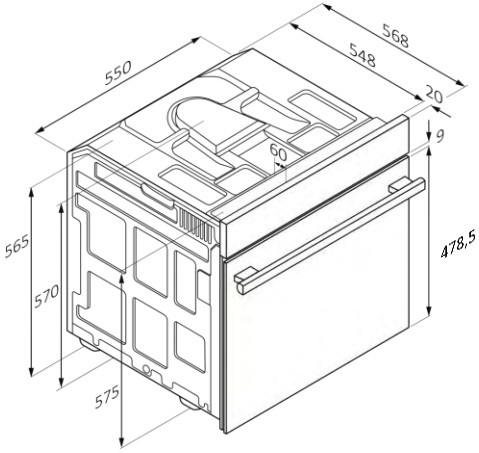
8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

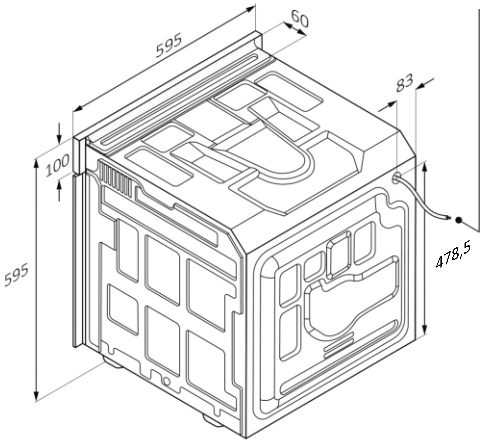
Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате.

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.

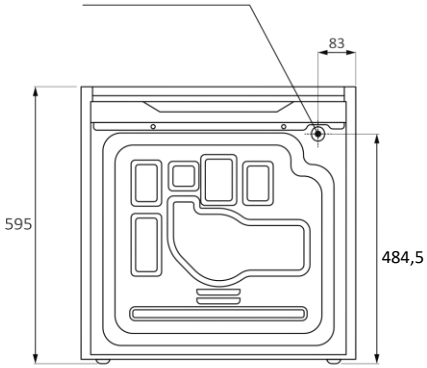
9. МОНТИРАНЕ

Захранващ кабел 1100

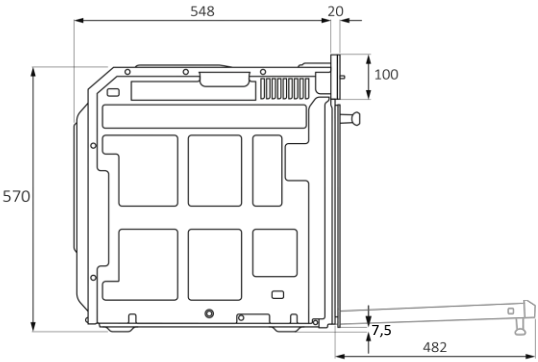




Захранващ кабел 1100

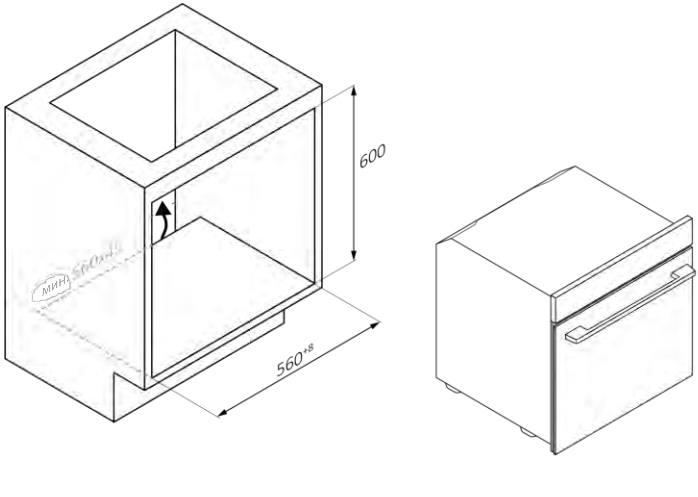


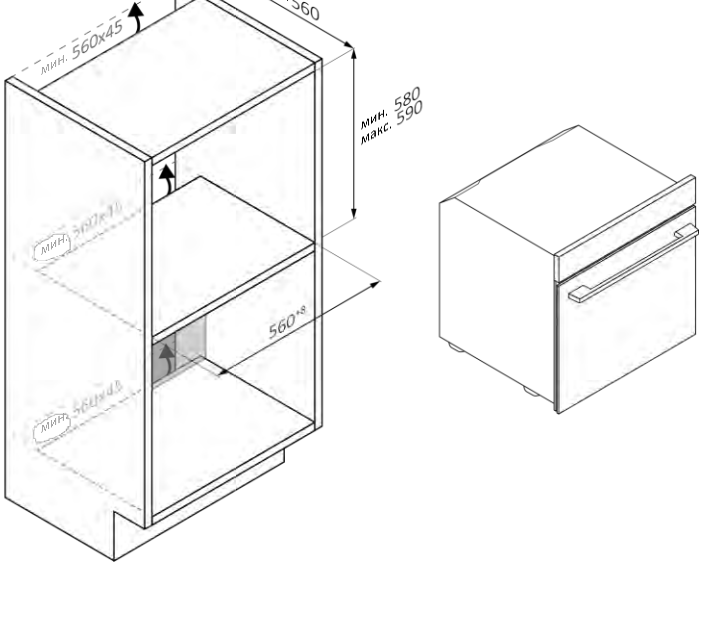
Изглед отзад



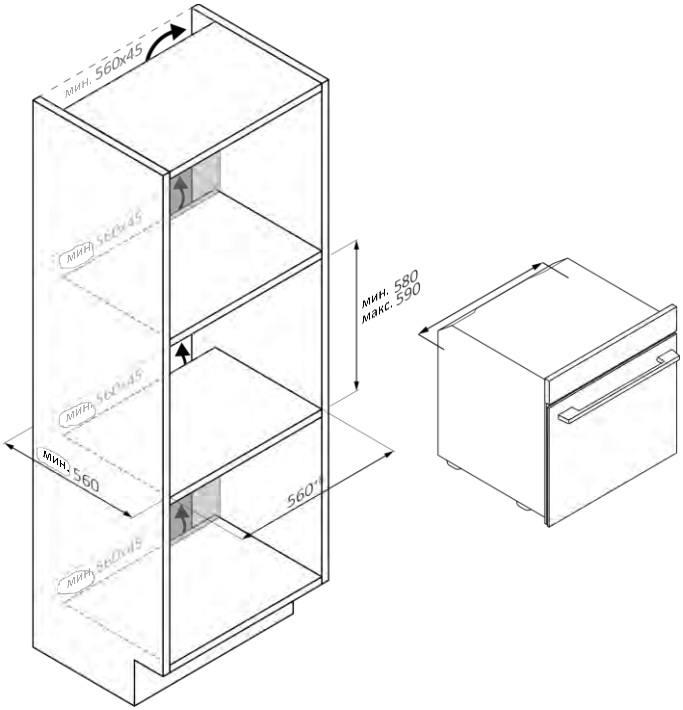
Изглед отстрани

мм

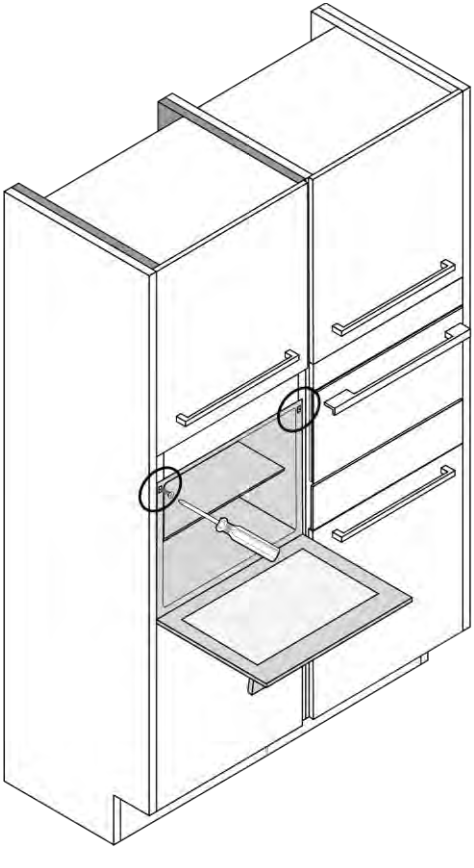


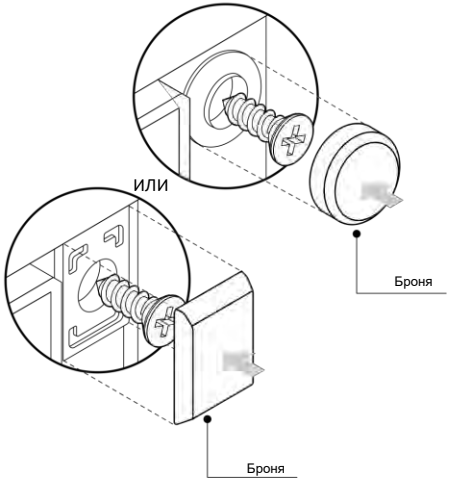


мм


мин. 560x45
мин. 560x45
мин. 560x45
мин. 560x45
мин. 580
макс. 590
мин. 560
560*

мм





мм

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. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

2. UVODNO O PROIZVODU
2.1. Pregled proizvoda
2.2. Dodaci
2.3. Upravljačka ploča
2.4. Povezivost

3. PRIJE POKRETANJA
3.1. Informacije za početak
3.2. Prva upotreba
3.3. Preliminarno čišćenje

4. UPOTREBA PROIZVODA
4.1. Način rada proizvoda
4.2. Funkcije kuhanja
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. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- ⚠ **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 se za vrijeme rada 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 smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- ⚠ **UPOZORENJE:** uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi se tijekom uporabe mogu jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče.
- Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama u skladu s vrstom priključka. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.
- Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Za vrijeme ugradnje pećnica mora biti odvojena od mrežnog napajanja.
- Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje 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 ostvariti utikačem ili višepolnom sklopkom s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije prenapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno priključeno opterećenje i u je skladu s trenutačno važećim propisima.
- 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;
  - općenito, ne preporučuje se 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 uklopnog 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 Prženje vrućim zrakom tavu ili rešetku na bočne police, 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.
- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Za smanjenje ovog učinka, pričekajte 10 – 15 minuta nakon uključivanja prije stavljanja hrane unutar pećnice. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje nakon što se u pećnici dosegne temperatura 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 oštetiti 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.
- Za ispravnu upotrebu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.

UPOZORENJA (*ZA PYRO PEĆNICE)

- Višak prolijevanja mora se ukloniti prije čišćenja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
  - uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);
  - Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- U pećnicama koje su opremljene sondom za meso potrebno je, prije provođenja ciklusa čišćenja, zatvoriti 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, plinske plamenike ili električne ploče za grijanje nemojte upotrebljavati tijekom rada pirolizatora, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče.

UPOZORENJA (*ZA STEAM PLUS)

- Prilikom punjenja spremnika za paru razina vode ne smije prelaziti maksimalnu razinu označenu na spremniku
- Spremnike punite isključivo pitkom vodom.
- Prije pokretanja funkcije pirolitičkog čišćenja mora se ukloniti spremnik za paru. Nemojte stavljati spremnik za paru tijekom izvođenja funkcije pirolitičkog čišćenja.

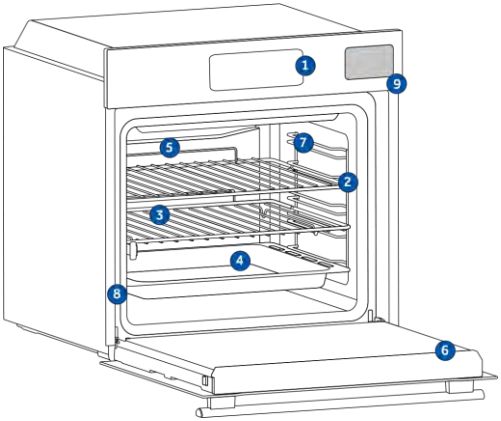
UPOZORENJA za BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU

- Ovaj je proizvod namijenjen samo za pećnice. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku.
- NE DODIRUJTE sondu Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu Preci Probe iz hrane po završetku kuhanja.
- Kako biste pravilno koristili temperaturnu sondu, bitno je u potpunosti umetnuti metalnu šipku sonde u hranu tijekom kuhanja do crnog keramičkog dijela koji se nalazi na vrhu sonde.

- Metalni dio sonde Preci Probe nemojte izravno izlagati toplini koju stvara pećnica.
- Nemojte upotrebljavati sondu Preci Probe u drugom uređaju osim u ugradbenoj pećnici.
- Nemojte upotrebljavati sondu Preci Probe u mikrovalnoj pećnici.
- Sonda Preci Probe može se očistiti i oprati, ali nemojte je dugo ostaviti uronjenom u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje sonde Preci Probe uslijed zlouporabe uređaja.
- Očistite sondu Preci Probe prije upotrebe.
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Keramički dio može doseći 350 °C.
- Ako je temperatura sonde Preci Probe veća od 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i morate ukloniti sondu Preci Probe iz pećnice što je prije moguće i pritom nosite rukavice kako se sonda ne bi oštetila.

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

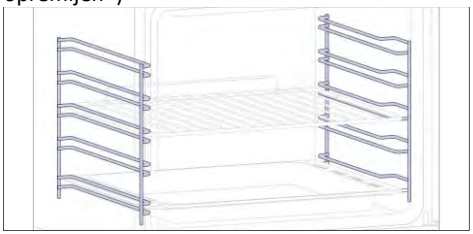


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi položaja polica**
3. **Rešetke**
4. **Plitice**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravni prostor za pečenje)
8. **Serijski broj i QR kôd**
9. **Stavljanje spremnika za paru**

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

2.2. DODACI

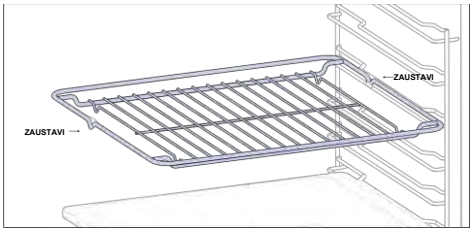
Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj njima opremljen*)



Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

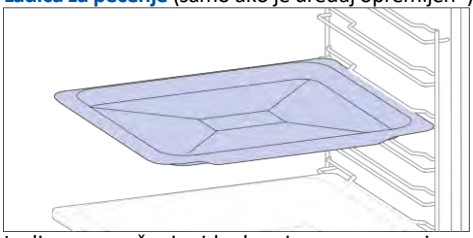
ⓘ **NAPOMENA:** 6 ili 7 razina, ovisno o modelu.

Metalna rešetka



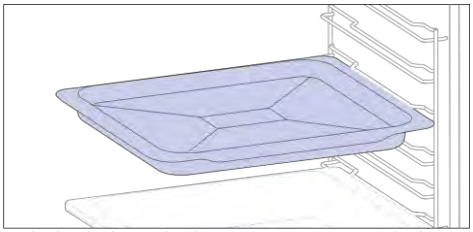
Metalna rešetka u pećnici uklonjiva je, podesiva polica koja služi kao nosač za posuđe i omogućuje ravnomjernu pripremu hrane i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje pridržavanje tanjura i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuhanja.

Ladica za pečenje (samo ako je uređaj opremljen*)



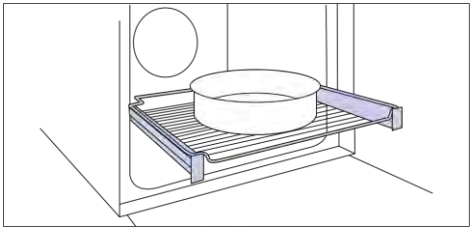
Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

Duboka ladica



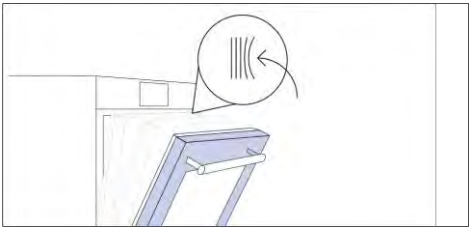
Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njenoj priprema imala željenu konzistentnost.

Teleskopske vodilice (samo ako je uređaj opremljen*)



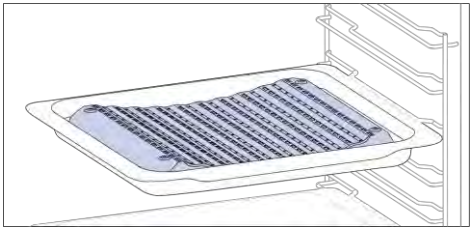
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

Šarke za postupno zatvaranje / otvaranje (samo ako je uređaj opremljen*)



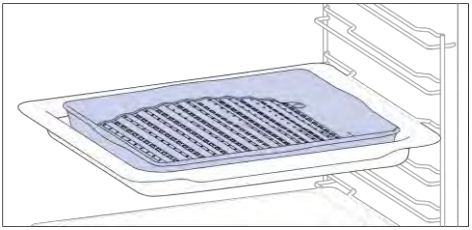
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

Dvostruka ladica – PARNI način rada (samo ako je uređaj opremljen*)



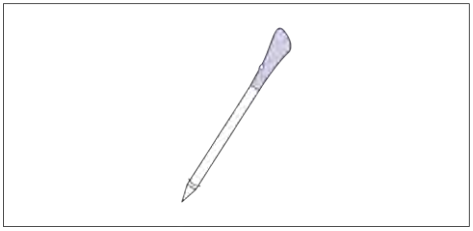
Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

Dvostruki pladanj - način rada roštilja (samo ako je uređaj opremljen*)



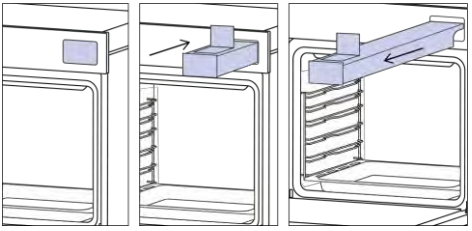
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

Sonda **Preci probe** (samo ako je uređaj opremljen*)



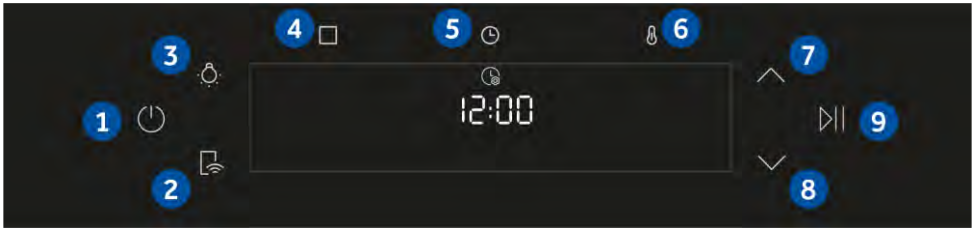
Ova sonda je senzor temperature koji, kada je postavljena u hranu i povezana s pećnicom putem kabela Bluetooth veze, omogućuje upravljanje unutarnjom temperaturom hrane tijekom njene pripreme. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Spremnik za paru



Spremnik za paru je ladica koja se može napuniti vodom potrebnom za provođenje programa kuhanja i čišćenja uz pomoć pare.

2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA



Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

1. Uključivanje/isključivanje
2. Daljinsko upravljanje
3. Svjetlo
4. Funkcije
5. Vrijeme
6. Temperatura

7/8. Navigacijske tipke

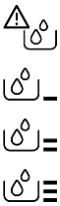
9. Pokretanje/Pauza

GLAVNE FUNKCIJE

Upravljačka ploča ima sljedeće glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Uključivanje/isključivanje	Pritisnite za uključivanje/isključivanje pećnice.
	Uključivanje/isključivanje daljinskim upravljanjem	Pritisnite gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije).
	Svjetlo	Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici
	Funkcije	Pritisnite jednom za pristup ručnim funkcijama, dvaput za Everyday Cooking, triput za izbornik Čišćenje i četiri puta za WIFI izbornik.
	Vrijeme	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dvaput za tajmer (dostupno u stanju pripravnosti), triput za odgodu pokretanja. U stanju pripravnosti dostupan je kuhinjski tajmer i dnevno vrijeme koje se aktivira pritiskom u trajanju od 3 sekunde.
	Temperatura	Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, dvaput za aktiviranje opcije brzog zagrijavanja (dostupno samo tijekom faze zagrijavanja pećnice).
	Navigacijske tipke	Koristite navigacijske tipke za pomicanje između funkcija i za podešavanje parametara.
	Pokretanje/Pauza	Pritisnite za pokretanje/pauziranje kuhanja ili za potvrdu funkcija.

PRIKAZ POVRATNIH INFORMACIJA (vidljivo samo kada je aktivno)

Simbol	Povratne informacije	Opis
	Spremnik nedostaje	Ikona se prikazuje kada nedostaje spremnik za paru.
	Napunite spremnik	Ikona se prikazuje kada je potrebno dodati vodu u spremnik za paru.
	Pražnjenje u tijeku	Ikona se pojavljuje tijekom postupka pražnjenja.
	Spremnik je prazan	Ikona se prikazuje kad u spremniku za paru nema vode.
	Ispraznite spremnik	Prikazuje se ikona koja od korisnika traži da isprazni spremnik za paru.
	**Povratne informacije o razini vode**	Crtice pored ikone predstavljaju količinu vode dostupne u spremniku za paru.

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

Parametri bežične veze za model sonde Preci Probe et180

Tehnologija	Bluetooth
Standardno	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400÷2480
Najveća snaga [mW]	2,5 - (4 dBm)

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

Kako se aktivira priključak za bežičnu mrežu:

Wi-Fi modul uključuje se čim korisnik pritisne gumb za uključivanje.

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

Wi-fi modul deaktivira se čim korisnik pritisne tipku za isključivanje. Wi-Fi se može isključiti i kad je pećnica uključena odabirom opcije „isključi" u izborniku postavki Wi-Fi veze.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

NAČIN KOMUNIKACIJE S APLIKACIJOM

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

NAPOMENA

- Nakon uključivanja pećnice, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. U tom razdoblju može se registrirati proizvod.
- 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.

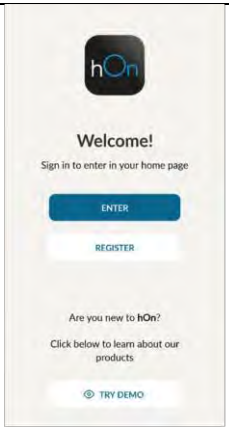
Preuzmite na svoj pametni telefon.

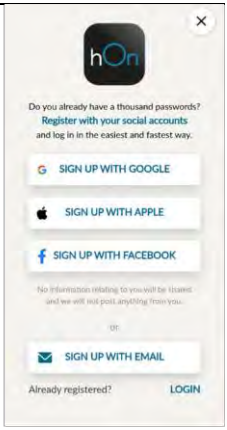
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Registriraj se”
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte

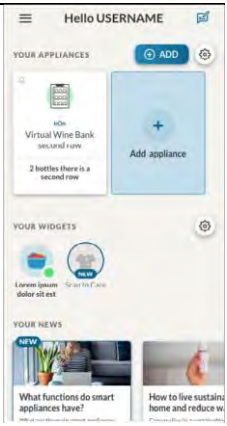




BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

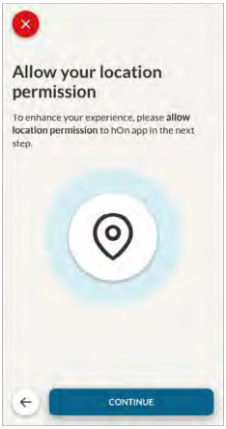
1. korak

- Odaberite „Dodaj uređaj”.



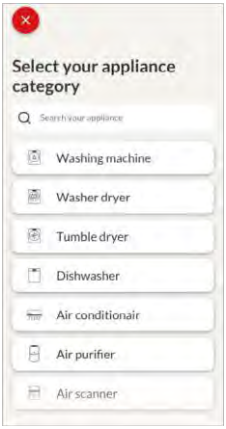
2. korak

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



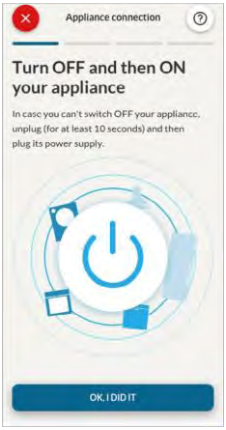
3. korak

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



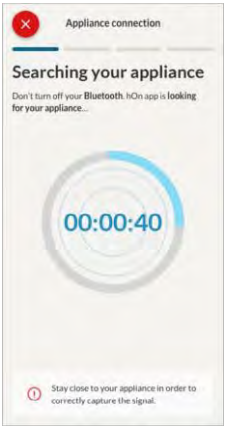
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



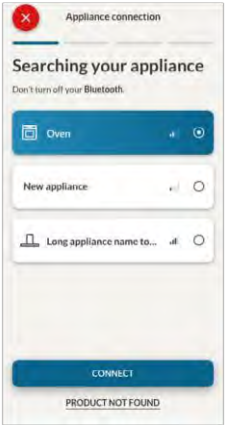
5. korak

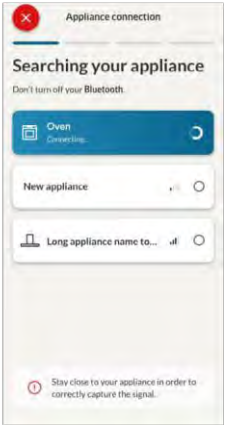
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj.



Korak 6.1 - 6.2

- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Povezivanje” i pričekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.

KAKO PROMIJENITI POSTAVKE WI-FI MREŽE

Nakon povezivanja uređaja, korisnik može odabrati sljedeće postavke Wi-Fi mreže:

- **WIFI ON (UKLJUČI Wi-Fi): Stanje pećnice može se pratiti samo putem aplikacije.**
- **WIFI hOn: Pećnica se može koristiti isključivo putem aplikacije.**
- **WIFI OFF (ISKLJUČI Wi-Fi): Pećnica nije spojena, ali je i dalje registrirana sa spremljenim mrežnim vjerodajnicama.**
- **WIFI RESET (RESETIRAJ Wi-Fi): Veza je ponovno uspostavljena i moguća je nova registracija.**

1. Dodirnite ☐ i uđi u izbornik Wi-Fi mreže. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
2. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
3. Koristite strelice dok se ne prikaže „Off” (Isključeno) ili postavka za resetiranje „rSt”.

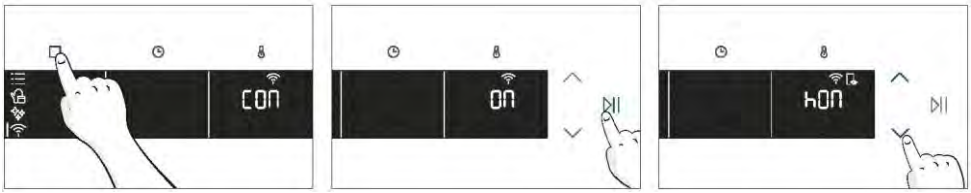
DALJINSKO UPRAVLJANJE

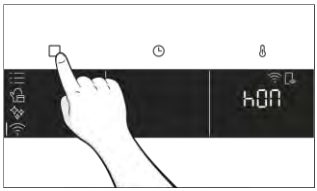
Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećava praktičnost, učinkovitost i cjelokupno iskustvo pripreme hrane i pružaj mogućnost upravljanja proizvodom izravno s uređaja i iz aplikacije hOn. Ova funkcija omogućuje da putem uređaja uživate u raznim značajkama, kao što su: trenutno ili planirano pokretanje recepata ili programa kuhanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja; praćenje postupka kuhanja pomoću sonde; upravljanje spremljenim receptima pomoću „funkcije Jolly” na proizvodu (pogledajte odgovarajući odjeljak). Nadalje, moguće je primati obavijesti nakon završetka programa ili recepata. Daljinsko upravljanje možete aktivirati isključivo kada je proizvod registriran.

NAPOMENA: Dostupan je za sve funkcije kuhanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranje, Roštilj i Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Dodirnite ☐ za odabir načina rada Wi-Fi mreže.
2. Na zaslonu se prikazuje „Connect” (Poveži se). Dodirnite ⏯. Početak će treptati „Uključeno”.
3. Dodirnite ⌄ da biste odabrali način rada „hOn“ i dodirnite ⏯ da biste aktivirali daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite ☐ za izlaz iz načina rada „hOn”.
5. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.



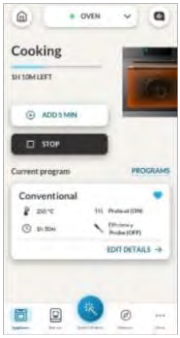


Daljinsko upravljanje moguće je aktivirati i tijekom kuhanja pritiskom na odgovarajući gumb

Kako zaustaviti daljinsko upravljanje:
Kada je program kuhanja u tijeku, možete ga zaustaviti izravno na proizvodu pritiskom na odgovarajući gumb daljinskog upravljanja isporučena s vašim uređajem.

Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „ZAUSTAVI" 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.



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 za svjetlo, može se koristiti i za aktiviranje osvjetljenja.
Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od 10 minuta, svjetla će se automatski isključiti.
Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja svjetlo ostaje isključeno. *

Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Iz tog razloga, ventilator za hlađenje ostavlja zvučni trag neko vrijeme čak i nakon isključivanja pećnice.
Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče. Tijekom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tijekom rada ECO funkcije, svjetlo ostaje isključeno.

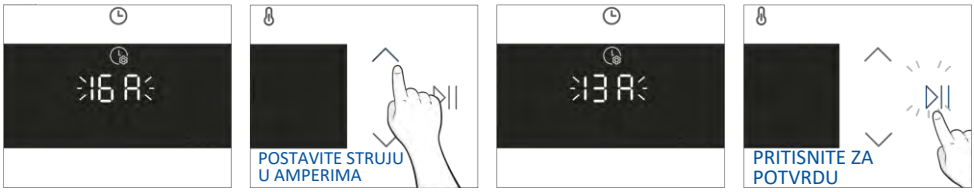
(*samo za pećnice s pirolitičkom funkcijom)

3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana, odabrati između 13 ampera ili 16 ampera i jačinu zvuka.

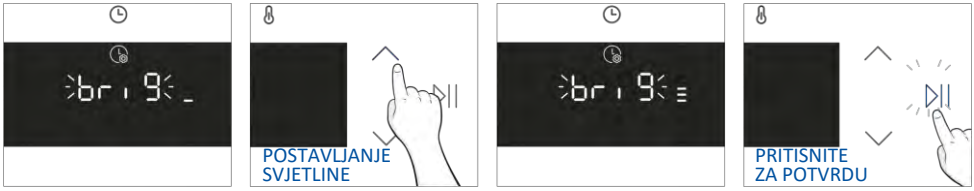
- **POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se treptati unaprijed postavljeno vrijeme „12:00”. Želite li ga promijeniti, pritisnite i zadržite ⏻ i koristeći strelice postavite trenutačne sate. Pritisnite 🕒 za potvrdu sati. Slijedite isti postupak za postavljanje minuta. Za potvrdu pritisnite ⏯.

- **STRUJA U AMPERIMA:** Prema zadanim postavkama, pećnica je podešena na rad većom snagom prikladnom za kućanstva s više od 3 kW (16 A). Ako u vašem kućanstvu nedostaje snage, možete promijeniti ovu postavku na ⏯ 13 A. Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će zagrijavanje biti brže (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete vidjeti dva izbora: 13 A i 16 A. Strelicama odaberite željenu opciju. Za potvrdu pritisnite ⏯.

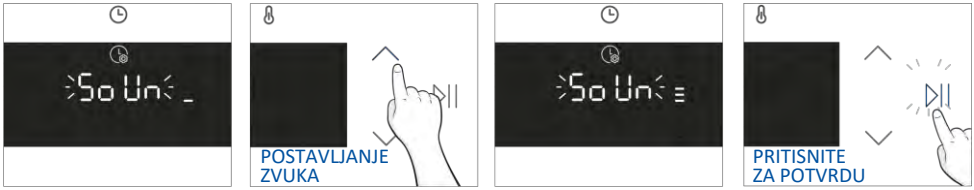


NAPOMENA: Opcija postavljanje struje u amperima dostupna je samo tijekom početne ugradnje. Želite li promijeniti postavljenu struju u amperima, pogledajte upute nakon ugradnje.

- **SVJETLINA:** Na zaslonu se prikazuje simbol „brig”. Brojevi predstavljaju intenzitet svjetline koji se može uređivati strelicama. Za potvrdu pritisnite ⏯.

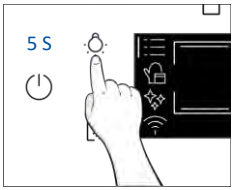


- **ZVUK:** Na zaslonu se prikazuje simbol „Sound”. Brojevi predstavljaju intenzitet zvuka koji se može uređivati strelicama. Za potvrdu pritisnite ⏯.



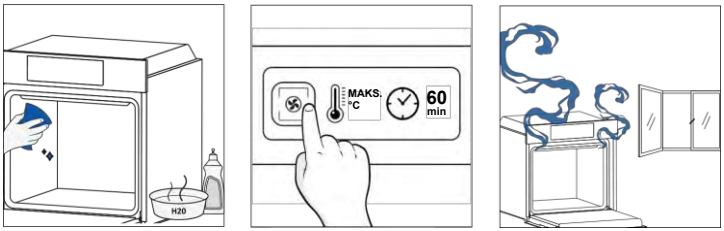
- **UPUTE NAKON UGRADNJE**

Moguće je vratiti se na početne postavke pritiskom gumba za svjetlo i zadržavanjem na 5 sekundi



3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.

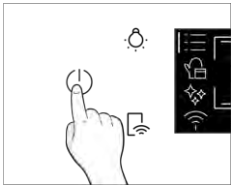


4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

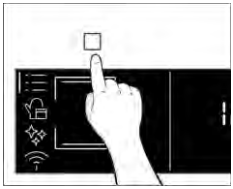
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje/isključivanje pećnice, pritisnite i zadržite ⏻



IZBORNIK FUNKCIJA

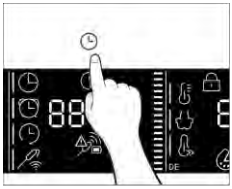
Pristupite izborniku Funkcija pritiskom gumba ☐.
Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



Simbol	Funkcija	Opis
	GLAVNE FUNKCIJE	Ova funkcija omogućuje odabir željenog programa kuhanja strelicama. Dodirnite ◷ i 🌡 za postavljanje vremena i temperature. Pritisnite ⏯ za pokretanje funkcije. Želite li pauzirati program, ponovno kliknite.
	KATEGORIJE HRANE	U ovom izborniku strelicama možete pristupiti 4 kategorije hrane za kuhanje koje su već integrirane u pećnicu. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme i temperatura.
	Wi-Fi	U ovom načinu rada možete spojiti pećnicu na mrežu i registrirati je pomoću aplikacije hOn.
	FUNKCIJE ČIŠĆENJA	Ova funkcija omogućuje odabir sustava čišćenja dostupnog na vašoj pećnici.

IZBORNIK VREMENA

Nakon odabira programa kuhanja, otvorite izbornik Vrijeme pritiskom na ◷.
Za navigaciju dodirnite ◷ onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



i NAPOMENA: nije moguće postaviti nekoliko parametara istovremeno, stoga u memoriji ostaje samo posljednji, a prethodni se briše.

Simbol	Funkcija	Opis
	a) TRAJANJE KUHANJA	Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept. Pritisnite ◷ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite ◷ onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Trajanje kuhanja”. Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ⏯ za potvrdu. Odbrojavanje počinje po završetku zagrijavanja (ako je uređaj opremljen). Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom gumba ◷ i korištenjem strelica. Po isteku vremena, na se prikazuje „End” (Završetak) i kuhanje se zaustavlja.
	b) TAJMER	Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice. Pritisnite ◷ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite ◷ onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir funkcije „Tajmer”. Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ⏯ za potvrdu. Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom gumba ◷ i korištenjem strelica. Zatim pritisnite ⏯ za ponovno pokretanje kuhanja. Po isteku vremena, kuhanje se nastavlja dok se ručno ne prekine. Ova se funkcija može podesiti i kad je pećnica u stanju pripravnosti pritiskom na ◷. Kad je uključena, tajmer radi neovisno o funkcijama kuhanja.
	c) ODGODA POČETKA	Omogućuje odabir vremena početka kuhanja. Pritisnite ◷ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirni ◷ onoliko puta koliko ti je potrebno za odabir funkcije „Delay start” (Odgoda početka). Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ⏯ za potvrdu. NAPOMENA: Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna zajedno s funkcijama roštilja

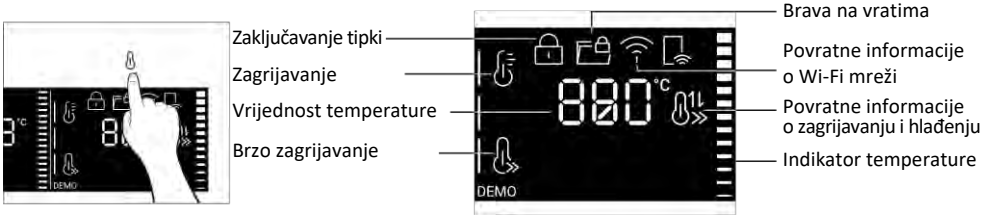
a. TRAJANJE KUHANJA

b. TAJMER

c. ODGODA POČETKA

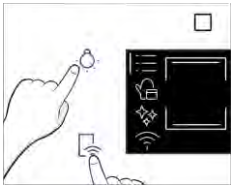
IZBORNIK TEMPERATURE

Nakon odabira programa kuhanja, otvorite izbornik Time (Vrijem) pritiskom na 🌡. Za navigaciju dodirnite 🌡 onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



Simbol	Funkcija	Opis
	TEMPERATURA	Pritisnite 🌡 za postavljanje temperature i strelicama odaberite vrijednost.
	BRZO ZAGRIJAVANJE	Pritisnite dvaput 🌡 za brzo podešavanje temperature.

DODATNA FUNKCIJA

Simbol	Funkcija	Opis
	ZAKLJUČAVANJE ZA ZAŠTITU DJECE	 Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja. Da biste ga aktivirali, istodobno pritisnite gumb za svjetlo i za daljinsko upravljanje na 3 sekunde. Na korisničkom sučelju pojavit će se ikona s lokotom. U tom stanju korisničko sučelje pećnice je zaključano i ne može se mijenjati postavke. Za isključivanje sigurnosne blokade za djecu ponovno pritisnite gumbe za svjetlo i za daljinsko upravljanje na 3 sekunde (ikona s ključem će nestati).

4.2. FUNKCIJE KUHANJA

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 uključeno brzo zagrijavanje, svjetlo će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor. Slijedite upute u donjoj tablici za ono što se odnosi na zagrijavanje.
"DA/BRZO ZAGRIJAVANJE" znači da je potrebno zagrijavanje i da je dostupna opcija brzog zagrijavanja; "NE" znači da zagrijavanje nije dostupno i da se hrana mora staviti u hladnu pećnicu.

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrija-vanje	Sonda PRECI PROBE je dostupna	Prijedlozi
	*Konvekcijska	200 °C 30 - 250 °C	L2/L3	DA/BRZO ZAGRIJA-VANJE	DA	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse na jednoj razini.
	Konvekcijska + ventilator	175 °C 50 - 250 °C	L2/L3	DA/BRZO ZAGRIJA-VANJE	DA	IDEALNO ZA: pečenja, složence, povrće ili pite s vlažnim punjenjem.
	Više razina	160 °C 50 - 250 °C	L3 (jedan pladanj) L3 + L6 (dva pladnja) L2 + L4 + L6 (tri pladnja)	DA/BRZO ZAGRIJA-VANJE	DA	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane.
	Donji grijač	170 °C 50 - 230 °C	L1/L2	DA/BRZO ZAGRIJA-VANJE	DA	IDEALNO ZA: variva i Gentle Cooking na jednoj razini
	Donji grijač + ventilator	170 °C 50 - 230 °C	L2/L3	DA/BRZO ZAGRIJA-VANJE	DA	IDEALNO ZA: slane kolače ili hranu s tekućim preljevima na jednoj razini
	Roštilj	L5 L1 - L5	L6/L7	NE	DA	IDEALNO ZA: male količine kobasica ili odreske. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.
	**Supergrill	L5 L1 - L5	L7 za tanku hranu, L5 za deblju hranu.	NE	DA	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrija-vanje	Sonda PRECI PROBE je dostupna	Prijedlozi
	**Gratiniranje	200 °C 150 - 250 °C	L4/L5	DA/BRZO ZAGRIJA-VANJE	DA	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja) ili gratiniranu hranu. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.
	Više razina +	200 °C 150 - 250 °C	L1+L2+L3+L6	DA/BRZO ZAGRIJA-VANJE	DA	IDEALNO ZA: potpuno kuhanje prema jelovniku bez miješanja mirisa. Namirnice se ne moraju izdvajati tijekom istog kuhanja
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NE	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pizza bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Koristite niže tempe-rature za smrznute namirnice i 300 ° C za domaće recepte
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća. Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Svjetlo u unutrašnjosti je isključeno.
	Prženje vrućim zrakom	200 °C 150 - 250 °C	L4	NE	NE	IDEALNO ZA: pripremu smrznute hrane ili pohane kuhane hrane koja se obično prži. Vrući zrak može ravnomjerno strujati zahvaljujući namjenskoj ladici**
	Kruh (para)	210 °C 180 - 220 °C	L2/L3	NE	DA	IDEALNO ZA: pečenje kruha i krušnih hljebova
	Jolly	-	-	-	-	Posebne funkcije

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrija-vanje	Sonda PRECI PROBE je dostupna	Prijedlozi
	Bijelo meso (na pari)	190 °C 180 - 200°C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: perad i komade bijelog mesa
	Crveno meso (na pari)	190 °C 180 - 200°C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: govedinu i komade crvenog mesa
	Riba (na pari)	170 °C 160 - 180 °C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: cijelu ribu i filete
	Povrće (na pari)	190 °C 180 - 200°C	L3/L4	NE	DA	IDEALNO ZA: pečeno povrće i krumpir

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.

** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.

4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrija-vanje	Prijedlozi
	Jolly	-	-	-	Dodajte na unaprijed postavljeni popis funkcija svoju omiljenu funkciju koja već nije prisutna u pećnici. Možete konfigurirati putem aplikacije hOn.

Funkcija Jolly

Zahvaljujući funkciji Jolly, ovaj proizvod nudi potpuno prilagodljivo iskustvo, omogućujući vam da svoje personalizirane recepte pohranite izravno u pećnicu. Ove recepte možete izvoditi koliko god često želite, čak i bez potrebe za prijavom u aplikaciju.

Kako podesiti funkciju Jolly:

Za podešavanje funkcije Jolly na pećnici otvorite odjeljak s receptima u aplikaciji, odaberite recept koji želite upotrijebiti i kliknite „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 postavljenih 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 receptima aplikacije.

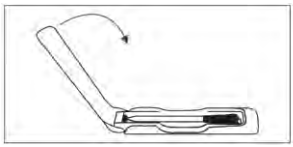
Dodirom na karticu recepta označenu kao funkciju Jolly moguće ju je izbrisati klikom na crveni gumb za brisanje.

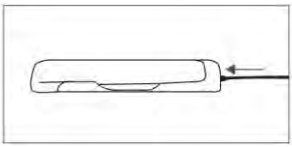
Prikazat će se skočni prozor s upitom za potvrdu postupka. Ako nastavite, funkcija Jolly spremljena u pećnici bit će uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

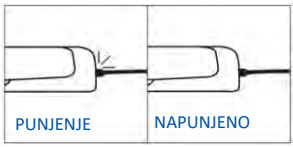
SONDA PRECI PROBE

Prije uporabe provjerite napunjenost sonde Preci Probe:

1. Stavite Preci Probe sondu u punjač i zatvorite poklopac.
2. Spojite punjač u USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala/prijenosnog računala USB kabelom. Punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja.
3. LED indikator punjača će se uključiti i treptat će tijekom punjenja. Isključit će se kad je Preci Probe sonda potpuno napunjena.

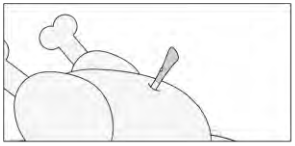


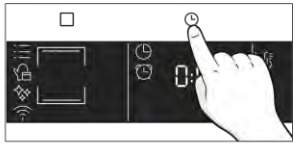




Kako registrirati i koristiti sondu Preci Probe:

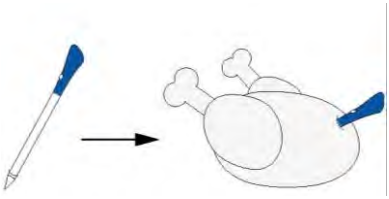
1. Umetnite sondu u hranu.
2. Dodirnite ☐ za odabir željene funkcije i dodirnite ◷ onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir ikone sonde.
3. Nakon nekog vremena pećnica će prepoznati kôd sonde. Dodirnite ⏯ i strelicama postavite ciljanu temperaturu.
4. Dodirnite ⏯ za potvrdu. Od tog trenutka pećnica će koristiti podatke sonde za praćenje unutarnje temperature hrane.
5. Nakon postizanja željene unutarnje temperature oglasit će se alarm i pećnica će se isključiti. Pažljivo izvadite sondu iz hrane.





Savjeti za pripremanje hrane

Sonda je opremljena jednom mjernom točkom. Umetnite je u potpunosti u hranu tako da je njen metalnim vrh postavljen u središte hrane. Postavite ovu točku što je moguće bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako biste točno pratili postupak kuhanja.



Sonda se može koristiti s ručnim funkcijama (Konvekcijska, Konvekcijska + vent., Roštilj, Super Grill, Gratiriranje i Više razina), s KATEGORIJAMA HRANE ZA KUHANJE (meso, riba i povrće) i s programom Gentle Cooking.

Kategorija hrane	Predložena temperatura u središtu hrane T °C	Predloženi položaj
Pečena govedina	45 °C	Dijagonalno u najdebljem dijelu. Za namirnice cilindričnog oblika (npr. goveđe pečenje) postavite vrh što je moguće bliže geometrijskom središtu
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Perad	83 - 85 °C	U najdeblji dio prsa
Riba (cijela/odresci)	65 °C	Dijagonalno u najdebljem dijelu
Kruh/složenci	90 °C	Blizu geometrijskog središta namirnice

4.2.3. ZNAČAJKA S VIŠE KORAKA

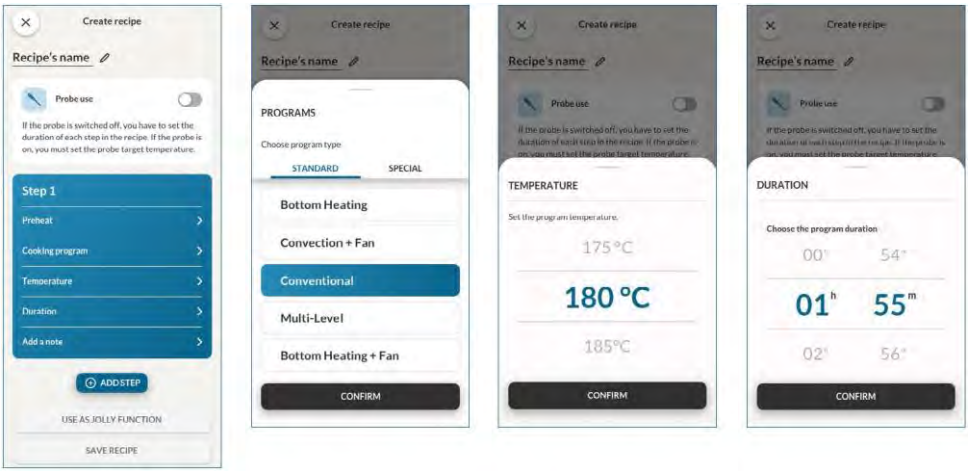
Značajka s više koraka omogućuje održavanje prethodno podešenih parametara kuhanja (temperatura i vrijeme) tijekom promjene funkcije za vrijeme kuhanja.

Recepti s više koraka mogu se izraditi u aplikaciji hOn putem funkcije U-Create i spremiti u pećnicu.

Korisnik može spremiti recept s više koraka kao funkciju Jolly kako bi ga pohranio na pećnici ili ga spremiti u aplikaciji hOn kako bi ga pokrenuo daljinski iz aplikacije.

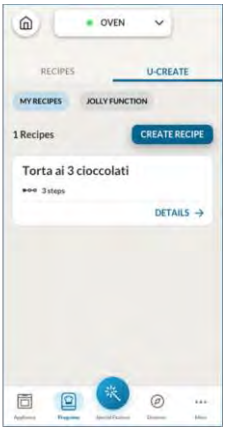
1. korak U odjeljku U-Create u aplikaciji pritisnite „Izradi recept”.

2. korak Uredite naziv recepta i odaberite parametre za prvi korak recepta.



3. korak Nakon prilagodbe prvog koraka, pritisnite „Dodaj korak” za dodavanje druge funkcije kuhanja u recept i prilagodbu parametara.

4. korak Spremite recept u aplikaciju kako biste ga mogli pokrenuti daljinski ili ga spremite kao „funkciju Jolly” da biste ga mogli pronaći izravno na pećnici.



5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

- **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 / muffini	1	Konvencionalna na više razina	175 °C 160 °C		Ladica za pečenje	L3	20 - 30 30 - 40
		2	Više razina	150 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L3 + L6	30 - 40
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	40 - 50
	Biskviti (Ø 26 cm)	1	Konvekcijska	170 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30 - 40
			Više razina	150 °C	y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L3	40 - 50
		2	Više razina	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L3 + L6	50 - 60
	Keksi / prhko pecivo	1	Konvencionalna na više razina	150 °C 150 °C		Ladica za pečenje	L3	25 - 30 30 - 40
		2	Više razina	140 °C	Y	Ladice za pečenje	L3 + L6	35 - 45
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	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	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 30
	Puslice	1	Više razina	90 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	90-160
	Macaron	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
	Pita od jabuka	1	Konvekcijska	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	Konvekcijska	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40 - 60
	Čokoladni sufle	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	10 - 15
	Torta sa sirom	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50 - 65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcijska	180 °C		Ladica za pečenje	L3	20 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje	L2 + L5	25 - 35
		3	Više razina	160 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	30 - 40
	Štrudl, smrznuta	1	Konvekcijska	210 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	30 - 45

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Kruh i lepinja	Tostirani kruh	1	Supergrill	05	N	Metalna rešetka	L7	4 – 6
	Focaccia	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L2/L3	25 - 35
	Kruh, cijeli	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	35 - 50
Slane pite i složenci	Slani kolači / quichevi (26 cm ∅)	1	Konvekcijska + ventilator	180 °C	Y	Metalna rešetka + plitica za quiche	L3	45 - 60
		2	Više razina	180 °C		Metalna rešetka + plitica za quiche	L2 + L5	50 - 70
	Sufle od sira	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 35
	Lazanje, svježe	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	40 - 60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcijska + ventilator	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Cannelloni, smrznuti	1	Konvekcijska + ventilator	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	Konvekcijska pizza	250 °C 300 °C	Y N	Ladica za pečenje	L2/L3	15 - 20 18 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	25 - 35
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvekcijska pizza	250 °C 300 °C	Y N	Ladica za pečenje	L2/L3	8 - 10 15 - 20
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Konvekcijska pizza	220 °C 200 °C	Y N	Metalna rešetka	L3	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	Gratiniranje	220 °C	Y	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	40 - 60
	Pileća batkovi	1	Prženje vrućim zrakom	220 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom**	L4	30 - 50
	Pečena patka	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Pijetao	1	Gratiniranje	220 °C	Y	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	20 - 40
	Pečena puretina	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Svinjska rebra (1000 do 1200 g)	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 100

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Meso i perad	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	Konvekcijska	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	40 - 50
	Pečena piletina s krumpirom	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Duboka ladica	L4	45 - 60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi na žaru	1	Supergrill	04	N	Metalna rešetka	L5	15 - 30
	Smrznuti riblji štapići	1	Prženje vrućim zrakom	200 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom**	L4	20 - 25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L3	40 - 60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 90
	Smrznuti pomfrit (300 - 500 g)	1	Prženje vrućim zrakom	220 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom**	L4	18 - 25
	Gratinirani krumpir	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	15 - 25
	Pečeni krumpir	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L4	30 - 50

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
** Ovisno o modelu pećnice.

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.

- **6 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 / muffini	1	Konvencionalna na više razina	175 °C 160 °C		Ladica za pečenje	L3	20 - 30 30 - 40
		2	Više razina	150 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	40 - 50
	Biskviti (Ø 26 cm)	1	Konvekcijska	170 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30 - 40
			Više razina	150 °C	y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L3	40 - 50
		2	Više razina	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L2 + L5	50 - 60
	Keksi / prhko pecivo	1	Konvencionalna na više razina	150 °C 150 °C		Ladica za pečenje	L3	25 - 30 30 - 40
		2	Više razina	140 °C	Y	Ladice za pečenje	L2 + L5	35 - 45
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	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	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 30
	Puslice	1	Više razina	90 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	90-160
	Macaron	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
	Pita od jabuka	1	Konvekcijska	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	Konvekcijska	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40 - 60
	Čokoladni sufle	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	10 - 15
	Torta sa sirom	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50 - 65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcijska	180 °C		Ladica za pečenje	L3	20 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje	L2 + L5	25 - 35
		3	Više razina	160 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	30 - 40
	Štrudl, smrznuta	1	Konvekcijska	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	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L2/L3	25 - 35
	Kruh, cijeli	1	Konvekcijska	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 (26 cm ∅)	1	Konvekcijska + ventilator	180 °C	Y	Metalna rešetka + plitica za quiche	L3	45 - 60
		2	Više razina	180 °C		Metalna rešetka + plitica za quiche	L2 + L5	50 - 70
	Sufle od sira	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 35
	Lazanje, svježe	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	40 - 60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcijska + ventilator	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Cannelloni, smrznuti	1	Konvekcijska + ventilator	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	Konvekcijska pizza	250 °C 300 °C	Y N	Ladica za pečenje	L2/L3	15 - 20 18 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	25 - 35
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvekcijska pizza	250 °C 300 °C	Y N	Ladica za pečenje	L2/L3	8 - 10 15 - 20
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Konvekcijska pizza	220 °C 200 °C	Y N	Metalna rešetka	L3	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	Gratiniranje	220 °C	Y	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	40 - 60
	Pileća batkovi	1	Prženje vrućim zrakom	220 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom**	L4	30 - 50
	Pečena patka	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Pijetao	1	Gratiniranje	220 °C	Y	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	20 - 40
	Pečena puretina	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Svinjska rebra (1000 do 1200 g)	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 100

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Meso i perad	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	Konvekcijska	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	40 - 50
	Pečena piletina s krumpirom	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Duboka ladica	L4	45 - 60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi na žaru	1	Supergrill	04	N	Metalna rešetka	L4	15 - 30
	Smrznuti riblji štapići	1	Prženje vrućim zrakom	200 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom**	L4	20 - 25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L3	40 - 60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 90
	Smrznuti pomfrit (300 - 500 g)	1	Prženje vrućim zrakom	220 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom**	L4	18 - 25
	Gratinirani krumpir	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	15 - 25
	Pečeni krumpir	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L4	30 - 50

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
** Ovisno o modelu pećnice.

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.

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 zadane vrijednosti za vrijeme i temperaturu; vrijeme i temperaturu kuhanja možete promijeniti pritiskom na namjenske ikone. Oba parametra moguće je postaviti unutar ograničenog raspona, kako je prikazano u donjoj tablici.

Dok se krećete kroz funkcije Everyday cooking, izbornik kategorije hrane za pripremu na pari može se aktivirati pritiskom na ikonu Temperatura dok se ne pojavi ikona Para. Potvrdite svoj izbor pritiskom na gumb Početak.

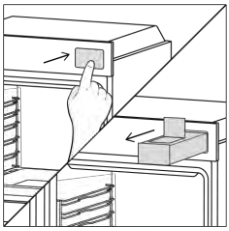
Simbol	Opis	Zagrija-vanje	Položaj police	Raspon temperature (°C)	Vremensk i raspon (min)	Temperatura sonde za meso (ako je dostupna)	Opis
	Bijelo meso	NE	L3	180 - 200	40 - 80	70 - 85 °C	Perad i komadi bijelog mesa
	Crveno meso	NE	L3	180 - 200	20 - 80	58 - 65 °C	Govedina i komadi crvenog mesa
	Riba	NE	L3	160 - 180	15 - 45	55 - 65 °C	Cijela riba i fileti.
	Povrće	NE	L3	180 - 200	30 - 80	70 - 90 °C	Pečeno povrće i krumpir
	Bijelo meso (na pari)	NE	L3	160 - 220	40 - 90	70 - 85 °C	Perad i komadi bijelog mesa
	Crveno meso (na pari)	NE	L3	180 - 220	20 - 100	58 - 65 °C	Govedina i komadi crvenog mesa
	Riba (na pari)	NE	L3	150-180	15-60	55 - 65 °C	Cijela riba i fileti.
	Povrće (na pari)	NE	L3	150 - 200	30 - 90	70 - 90 °C	Pečeno povrće i krumpir

NAPOMENA: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuhanja, preporučuje se izbjegavanje programa Everyday cooking i odabir standardnih funkcija.

Kako se koristi spremnik za paru za programe kuhanja na pari

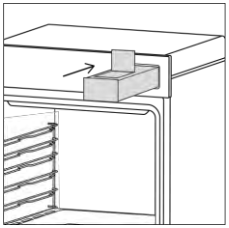
Nakon odabira programa kuhanja na pari, ako je spremnik za paru prazan, na zaslonu će se pojaviti obavijest da ga napunite vodom. Postupite na sljedeći način:

1. Lagano pritisnite spremnik za paru kako biste ga otvorili.

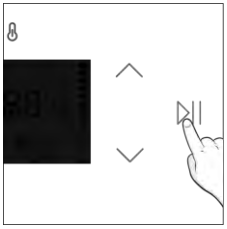


2. Dodajte pitku vodu u spremnik za paru kroz vrč ili izravno iz sudopera. Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu vode naznačenu unutar spremnika.

3. Pritisnite spremnik za paru kako biste ga zatvorili i zatvorili vrata pećnice.



4. Pritisnite gumb Početak za potvrdu i početak kuhanja.



U slučaju da količina dodane vode nije dovoljna za provođenje programa kuhanja, na zaslonu će se pojaviti obavijest da napunite spremnik.

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T °C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Goveđe pečenje	500 - 800 g	Crveno meso (na pari)	180 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Goveđi filet	200 g	Crveno meso (na pari)	200 °C	Metalna rešetka	L3	20 - 25
Mesna štruca	1000 - 1500 g	Crveno meso (na pari)	200 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 50
Govedina wellington	500 g	Crveno meso (na pari)	210 °C	Metalna rešetka	L3	50 - 80
Svinjsko pečenje	800 - 1000 g	Bijelo meso (na pari)	180 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 70
Svinjska rebra	1000 - 1200 g	Bijelo meso (na pari)	200 °C	Metalna rešetka	L3	80 - 100
Stalak za janjetinu	800 - 1000 g	Bijelo meso (na pari)	190 °C	Metalna rešetka	L3	60 - 80
Janjeći but	1500 - 2000 g	Bijelo meso (na pari)	200 °C	Metalna rešetka	L3	80 - 100
Fileti lososa	200 - 600 g	Riba (na pari)	170 °C	Ladica za pečenje	L3	20 - 35
Odresci tune	600 g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	180 °C	Metalna rešetka	L3	15 - 20
Tikovi sabljarke	700 g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	180 °C	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
Filet bakalara	600 g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	150 °C	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
Okruglica, cijela	1	Riba (na pari)	170 °C	Ladica za pečenje	L3	35 - 45
Fileti orade	600 g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	150 °C	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
Filet lubina	600 g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	150 °C	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
Riblji ražnjići	8 komada	Riba (na pari)	150 °C	Metalna rešetka	L3	20 - 30
Punjene lignje	4 komada	Riba (na pari)	180 °C	Ladica za pečenje	L3	25 - 40
Komorač	1 ladica	Povrće (na pari)	200 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Miješano povrće	1 ladica	Povrće (na pari)	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 45
Cvjetača	1 ladica	Povrće (na pari)	150 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 50
Bundeve, narezane na kockice	1 ladica	Povrće (na pari)	160 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Punjene paprike	1 ladica	Povrće (na pari)	180 °C	Metalna rešetka	L3	70 - 80
Punjene tikvice	1 ladica	Povrće (na pari)	190 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 45
Štapići mrkve	1 ladica	Povrće (na pari)	150 °C	Ladica za pečenje	L3	35 - 40
Brokula	1 ladica	Povrće (na pari)	150 °C	Ladica za pečenje	L3	30 - 40
Ratatouille	1 ladica	Povrće (na pari)	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 45
Rožata od povrća	6 ramekina	Povrće (na pari)	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

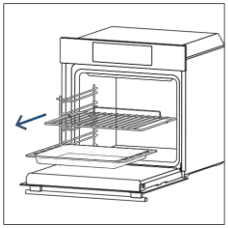
Pirolitičko čišćenje (*ovisno o modelu pećnice)
Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.

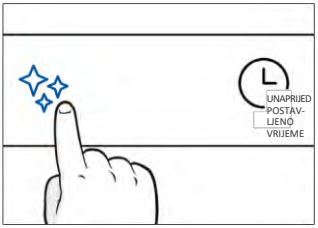
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane ostavit će bijeli sloj na emajliranim površinama. Ako želite ukloniti te čestice, obrišite krpom natopljenom u vrućoj vodi sa sapunom i upotrijebite četku ili čeličnu vunu. Prikladna sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje pećnice.

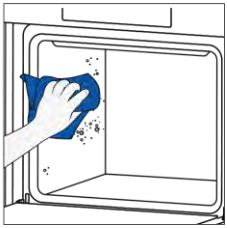
Kako funkcionira:

1. Uklonite sav pribor iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i vijke bočnih rešetki (*);
2. Okrenite birač funkcije na ✨. Okretanjem birača postavite 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.





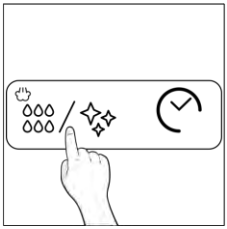
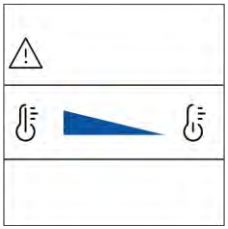
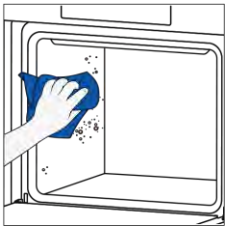


H_2O para

Funkcija H_2O para dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

Kako funkcionira:

1. Ulijte vodu u spremnik za paru dok ne dosegnete maksimalnu razinu navedenu na spremniku.
2. Odaberite program za čišćenje H2O para. 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.

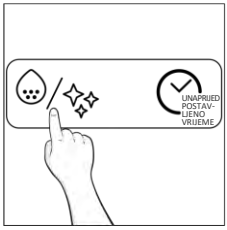
ČIŠĆENJE PARNOG SUSTAVA

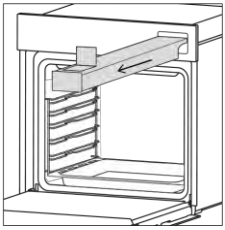
Uklanjanje kamenca

Ova se funkcija predlaže nakon 25 ciklusa i bit će obvezna nakon 40 ciklusa. Pećnica će prikazati ikonu na kraju svakog ciklusa čišćenja parom, počevši od 25., pod uvjetom da korisnici još nisu uklonili kamenac. Nakon 40 ciklusa čišćenja parom, nijedan program kuhanja na pari neće se pokrenuti prije nego korisnici izvrše program uklanjanja kamenca. Podijeljen je u tri koraka:

Korak 1 (uklanjanje preostale vode iz generatora pare):

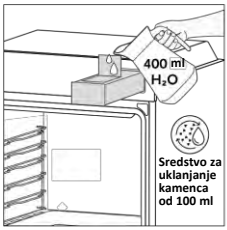
i. Odaberite način uklanjanja kamenca i zatim pritisnite tipku START.
ii. Kad se oglasi zvučni signal za nastavak drugog koraka, uklonite spremnik za vodu.

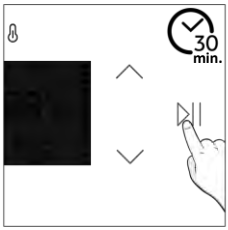


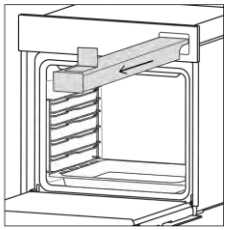


Korak 2 (uklanjanje kamenca):

i. U spremnik za paru dodajte 400 ml vode iz slavine i 100 ml sredstva za uklanjanje kamenca. Zatim pritisnite gumb za početak.
ii. Ovaj će korak potrajati 30 minuta, a nakon toga prijeđite na treću fazu, spremnik za vodu mora se ponovno ukloniti.

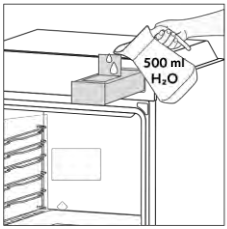


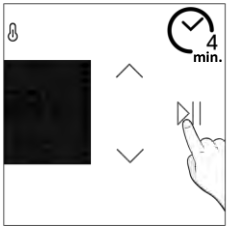




Korak 3 (ispiranje):

i. Dodajte 500 ml vode iz slavine u spremnik za paru. Zatim pritisnite gumb za početak.
ii. Ovaj će korak trajati 4 minuta, na kraju procesa oglasit će se zvučni signal





Pražnjenje

Nakon svakog ciklusa kuhanja na pari, voda preostala u parnom čistaču automatski će se ispraznitи natrag u spremnik za paru.

Tijekom tog postupka prikazat će se na zaslonu.

U slučaju da je spremnik za paru već pun, pojavit će se na zaslonu kako bi vas obavijestio da ispraznite spremnik kako bi se omogućio početak postupka pražnjenja.

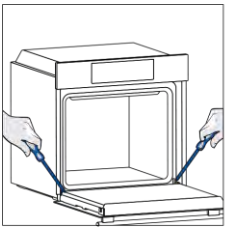
Katalitičko čišćenje (dostupno ovisno o modelu)

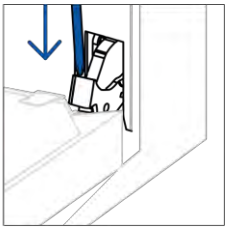
Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom. Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja.
Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u 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.

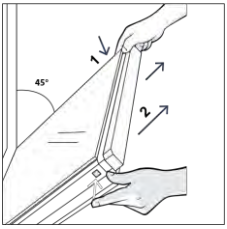
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

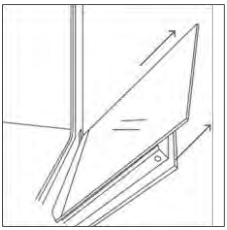




2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



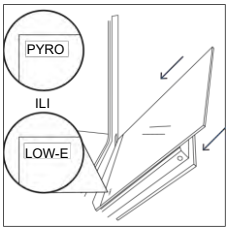
3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).



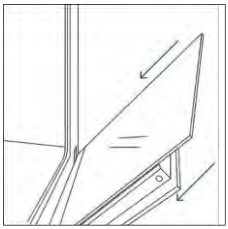
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.

5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

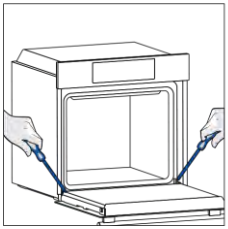
6. Vratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „LOW-E/PYRO” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.

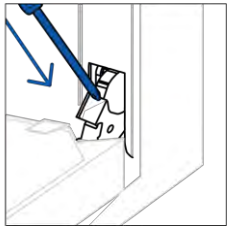


7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.





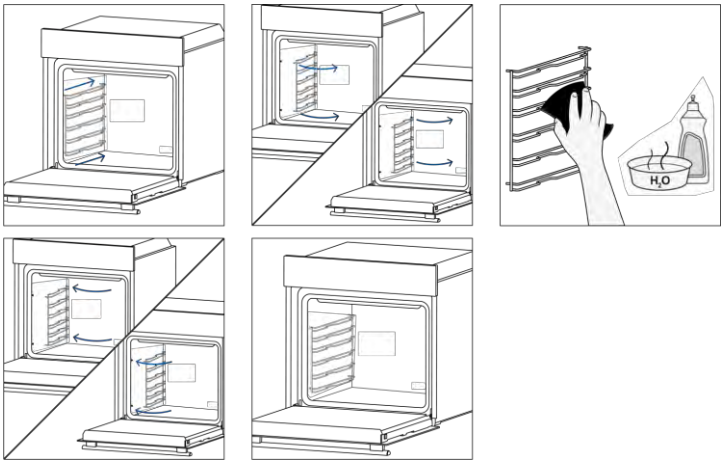
6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

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:

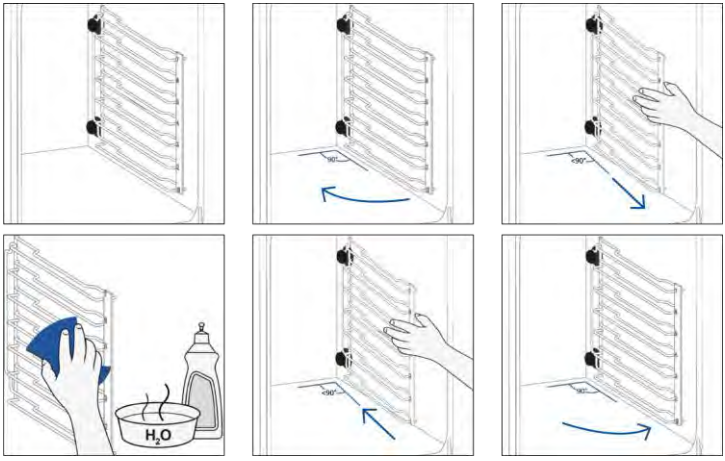
– **Model sa 6 razina**

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.



– **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.



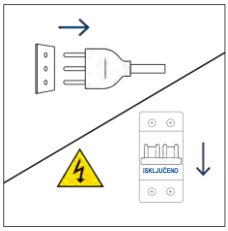
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

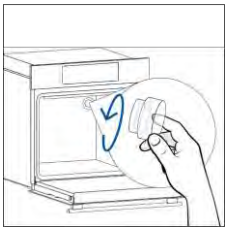
Zamjena žarulje na vrhu:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac svjetla.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac svjetla.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

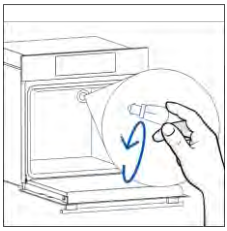
1. korak



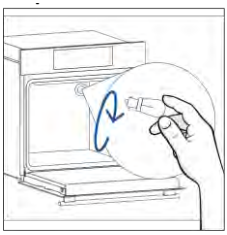
2. korak



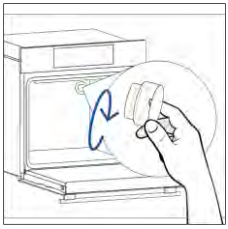
3. korak



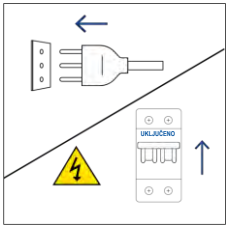
4. korak



5. korak



6. korak

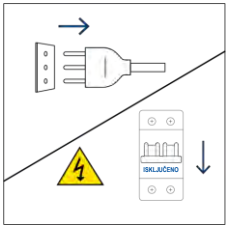


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (svjetlo)

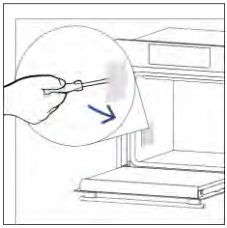
Zamjena bočne žarulje:

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.

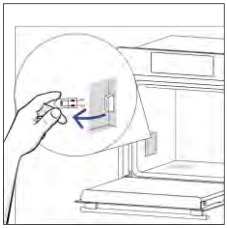
1. korak



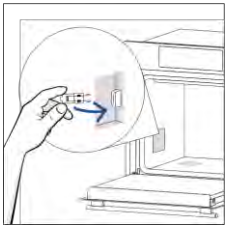
2. korak



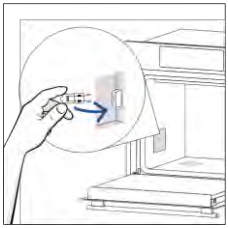
3. korak



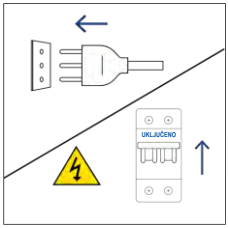
4. korak



5. korak



6. korak

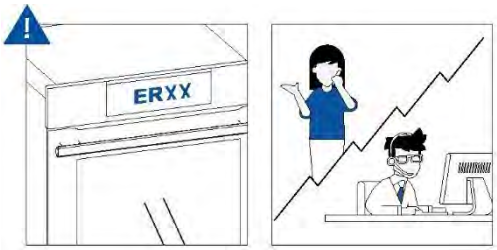


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (svjetlo)

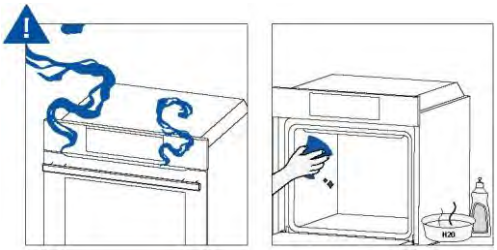
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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:

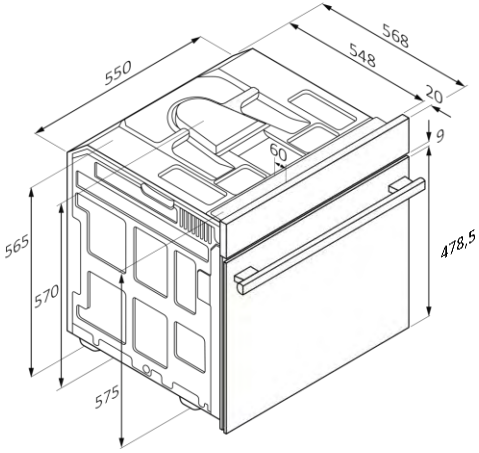
– oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
– opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

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.

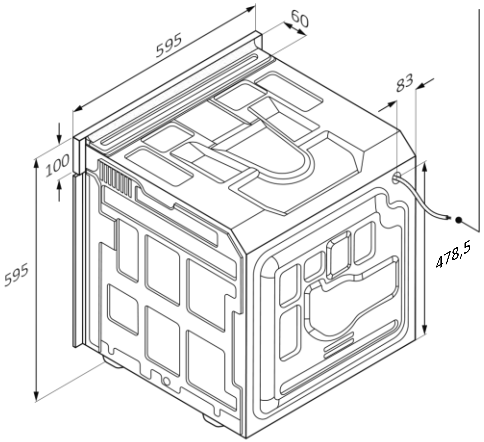
8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte 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.

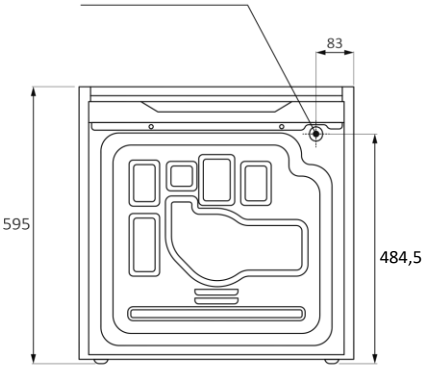
9. UGRADNJA



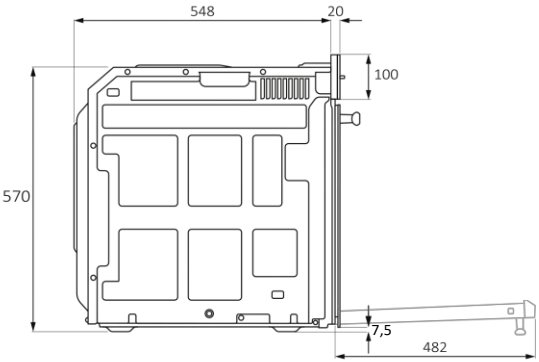
kabel za napajanje
veličine 1100



kabel za napajanje
veličine 1100

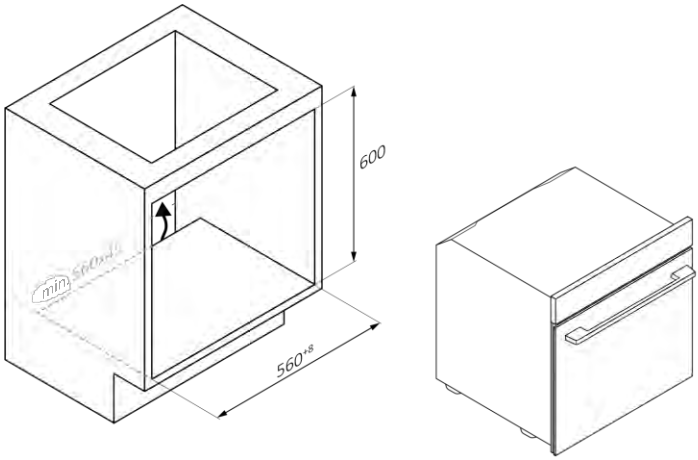


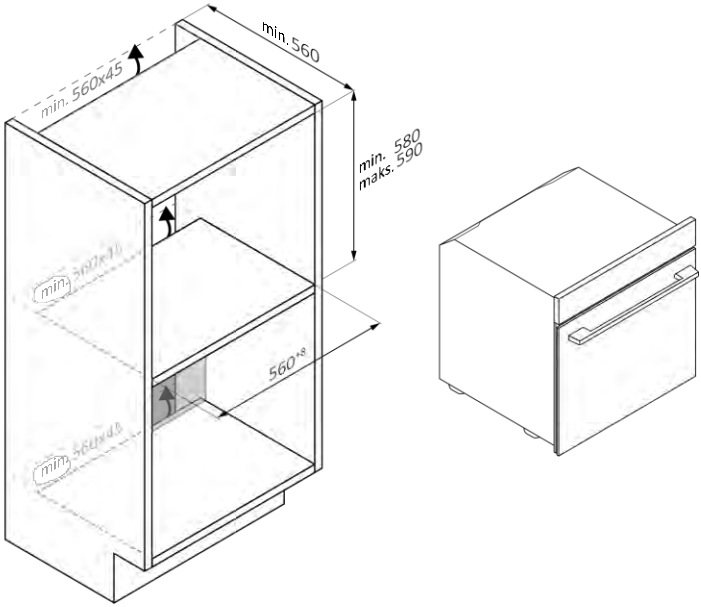
Pogled straga



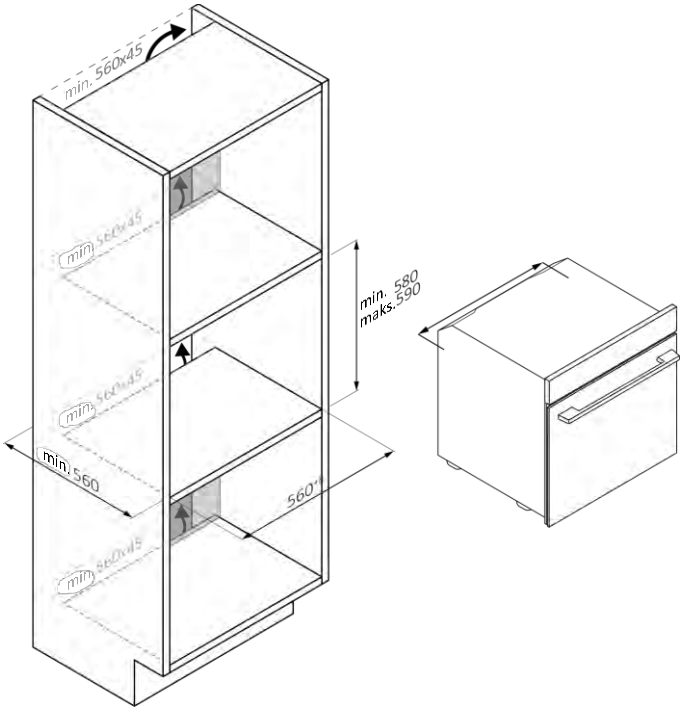
Bočni pogled

mm

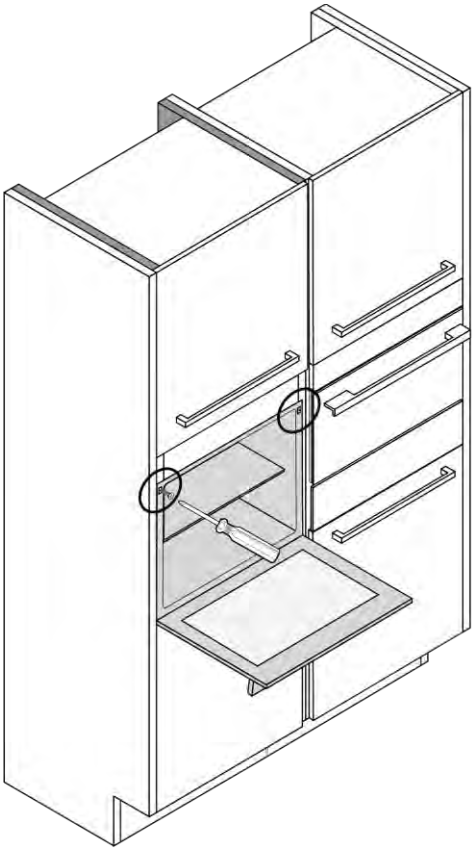


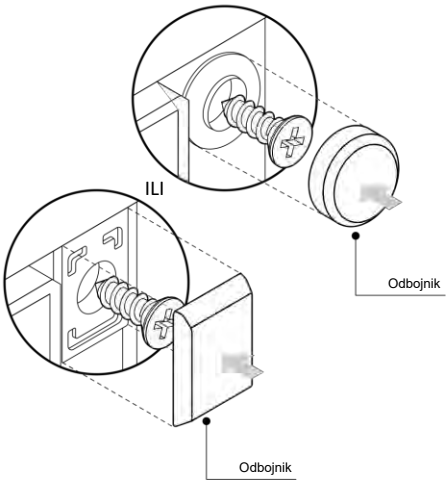


mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560*
min. 580
maks. 590

mm





mm

VELKOMMEN

Tak, fordi du valgte vores produkt. Af hensyn til din sikkerhed og for at opnå de bedste resultater bedes du læse denne vejledning (inklusive sikkerhedsanvisningerne) omhyggeligt og gemme den til fremtidig reference. Før du installerer ovnen, skal du notere serienummeret, som du muligvis skal bruge til reparationer. Tjek for eventuelle skader under transporten, og kontakt en tekniker, hvis du er usikker, før du bruger ovnen.
Hold emballagemateriale væk fra børn.

BEMÆRK: Bemærk, at ovnens funktioner og tilbehør kan variere afhængigt af den model, du har købt.

SAMMENDRAG

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

2. PRODUKTPRÆSENTATION
2.1. Oversigt over produktet
2.2. Tilbehør
2.3. Betjeningspanel
2.4. Forbindelse

3. INDEN DU STARTER
3.1. Oplysninger for at begynde
3.2. Første anvendelse
3.3. Indledende rengøring

4. BETJENING AF PRODUKTET
4.1. Sådan virker produktet
4.2. Tilberedningsfunktioner
4.2.1. Standardfunktioner
4.2.2. Specialfunktioner
4.2.3. Funktion med flere trin

5. RÅD VED MADLAVNING
5.1. Generel tilberedningstabel
5.2. Everyday cooking-tabel

6. PLEJE OG RENGØRING
6.1. Generelle anbefalinger
6.2. Rengøring af ovnen
6.2.1. Inde i ovnen: rengøringsfunktioner
6.2.2. Uden for ovnen: fjernelse og rengøring af glaslågen
6.3. Rengøring af tilbehør
6.4. Vedligeholdelse

7. FEJLFINDING

8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE
8.1. Bortskaffelse af apparatet
8.2. Skån og værn om miljøet

9. INSTALLATION

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

GENERELLE ADVARSLER

- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- ⚠ **FORSIGTIG:** For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes
- Apparatet bliver varmt under brug. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne inde i ovnen.

Brug i overensstemmelse med den tilsigtede brug

- Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, dvs. kun til tilberedning af fødevarer. Enhver anden anvendelse, f.eks. som varmekilde, betragtes som forkert brug og derfor som farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af utilsigtet, forkert eller urimelig brug.

Begrænsninger for brug

- Apparatet kan anvendes af børn fra en alder på 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet må ikke må bruges af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de har modtaget vejledning i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal holdes under opsyn med henblik på at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Pas på, at personer ikke kommer i kontakt med varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** De tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

ADVARSLER VED INSTALLATION

- Ovnen kan placeres højt i en skabssøjle eller under en bordplade.
- Før fastgørelse skal du sikre god ventilation i ovnrummet for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der kræves til køling og beskyttelse af de indvendige dele. Udfør de åbninger, der er angivet på illustrationerne, i henhold til typen af montering. Fastgør altid ovnen til køkkenelementet med de skruer, der følger med apparatet.
- Der kræves ingen yderligere betjening/indstilling for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.
- Apparatet må ikke installeres bag en afdækningslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Ovnen skal afkobles ledningsnettet under installationen for at undgå overophedning.
- Hvis der er brug for producentens hjælp til at rette fejl, der opstår som følge af forkert installation, skal du være opmærksom på, at denne type assistance ikke dækkes af garantien. Installationsvejledningen til kvalificerede fagfolk skal følges.
- Forkert installation kan forårsage skade på mennesker, dyr eller ejendele. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader .
- Installationen skal udføres af en kvalificeret tekniker, som har kendskab til og overholder lovgivningen i de respektive installationslande samt producentens anvisninger.
- Når apparatet er blevet pakket ud, skal du altid kontrollere, at det ikke er beskadiget. I tilfælde af problemer skal du kontakte kundeservice inden installationen. Apparatet må ikke sluttes til ledningsnettet.
- Fjern emballagen, før apparatet tages i brug.
- Undgå at bruge ovnlågens håndtag til at løfte eller flytte apparatet under installationen.
- Indbygningsmøblerne og de tilstødende indbygningselementer skal kunne modstå temperaturer på 95 °C.
- Vi anbefaler, at du bærer beskyttelseshandsker under installationen for at undgå snitskader.
- Produktet må ikke installeres i åbne miljøer, der er udsat for atmosfæriske stoffer.

- Apparatet er designet til brug ved højdemeter under 2.000 m.
- Til fjernelse af den beskyttende film og reklamemærkaterne på ovnens forside før første brug

ELEKTRISKE ADVARSLER

- Stikkontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet på mærkaten, og skal have en tilsluttet og fungerende jordkontakt. Jordlederen er gul-grøn i farven. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagperson.
- Tilslutning til strømkilden kan ske med et stik eller med en fast installation med en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der opfylder kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og den strømkilde, der kan holde til den maksimale tilsluttede belastning, og som er i overensstemmelse med gældende lovgivning.
- I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og apparatets stik, skal du bede en kvalificeret elektriker om at udskifte stikkontakten til en anden egnet type. Stikket og stikkontakten skal være i overensstemmelse med de gældende standarder i installationslandet.
- Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Stikkontakten eller den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare. Kontakt udelukkende kundeserviceafdelingen og kræv brug af originale reservedele, ved behov for reparation.
- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du udskifter lyspæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Ovnen skal være slukket, før de aftagelige dele fjernes. Efter rengøring skal delene samles igen i henhold til instruktionerne.
- Brug af elektriske apparater indebærer overholdelse af nogle grundlæggende regler:
  - Træk ikke i strømkablet for at frakoble produktet fra strømkilden.
  - Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.

  - Generelt frarådes det at anvende adaptere, flere stik og forlængerledninger.
  - I tilfælde af funktionsfejl og/eller dårlig drift skal du slukke for apparatet. Pil ikke ved apparatet.
- **BEMÆRK:** Da ovnen kan kræve vedligeholdelse, anbefales det, at du har en anden stikkontakt til rådighed, så ovnen kan tilsluttes denne, hvis den fjernes fra installationsplaceringen.
- Alle reparationer, installationer og vedligeholdelse, der ikke udføres korrekt, kan bringe brugeren i alvorlig fare.
- Producenten erklærer hermed, at denne ikke er ansvarlig for skader, hverken direkte eller indirekte skader, som følge af forkert installation, vedligeholdelse eller reparation. Endvidere er denne ikke ansvarlig for skader forårsaget af fravær eller afbrydelse af jordforbindelser (f.eks. elektrisk stød).
- **FORSIGTIG**: For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Apparatet er ikke designet til at blive aktiveret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

- Drypbakken opsamler rester, der drypper ned under madlavningen.
- Når du placerer Airfryer-bakken eller risten i sideskinnerne, skal du kontrollere, at den korteste del af siden (mellem stoppet og yderkanten) er vendt ind i ovnen. Hvis risten har en dekorativ metalstang, skal du være opmærksom på at placere den på ydersiden af ovnen, så mærkets logo kan være synligt og læsbart. Se også billedet i afsnittet Tilbehør i denne brugervejledning for den korrekte placering.
- Brug ikke stærke skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset knuses.
- Brug kun det termometer, der anbefales til denne ovn.
- Der kan dannes dug i ovnrummet eller på lågens glas under madlavningen. Dette er helt normalt. For at reducere denne effekt, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for strømmen, før du sætter mad ind

i ovnen. Under alle omstændigheder forsvinder kondensationen, når ovnen når tilberedningstemperaturen.

- Tilbered grøntsagerne i en beholder med låg i stedet for en åben bradepande.
- Undgå at lade maden stå inde i ovnen i mere end 15-20 minutter efter afsluttet tilberedning.
- Et længerevarende strømsvigt under tilberedningen kan medføre en funktionsfejl på monitoren. Kontakt kundeservice i sådanne tilfælde.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie og anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldrig ovnlågens tætningsliste.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Genopfyld ikke ovnens bund med vand under tilberedningen, eller når ovnen er varm.
- Korrekt brug: Det anbefales ikke at anbringe fødevarer i direkte kontakt med ovnens skinner eller bageplader. Anvend i stedet bagepapir og/eller særlige beholdere.

ADVARSLER (*FOR OVNE MED PYROLYSE)

- Fjern madrester inden rengøringen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Inden du starter det automatiske rengøringsprogram:
  - Rengør ovnlågen.
  - Fjern større madrester fra indersiden af ovnen med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
  - Fjern alt tilbehør og teleskopskinnesættet (hvis dette er relevant).
  - Hæng ikke viskestykker på ovnen.
- Hvis du har en ovn med stegetermometer, skal du lukke hullet med den medfølgende møtrik, inden du starter rengøringsprogrammet. Luk altid hullet med møtrikken, når stegetermometeret ikke anvendes.
- Under pyrolyse (hvis dette er relevant): Ovnens overflader kan blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk.
- Hvis der er monteret en kogeplade over ovnen, må du aldrig anvende kogepladen, mens pyrolyse-funktionen er i brug. Dette forhindrer, at kogepladen overopheder.

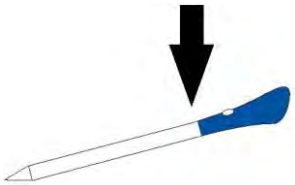
ADVARSLER (*FOR STEAM PLUS)

- Ved fyldning af vandtanken må vandstanden ikke overstige det maksimumsniveau, der er angivet på tanken.
- Brug kun postevand til at fylde beholderen.
- Inden du starter en funktion til pyrolyserengøring, skal dampbeholderen fjernes. Indsæt ikke dampbeholderen under pyrolyserengøringen.

ADVARSLER for TRÅDLØST TERMOMETER

- Dette produkt er udelukkende til ovne. Det bør kun bruges som beskrevet i denne brugervejledning.
- RØR IKKE Preci Probe termometer MED BARE HÆNDER LIGE EFTER TILBEREDNING. Bær altid ovnhandsker for at fjerne Preci Probe termometer fra maden efter tilberedning.
- For at bruge termometeret korrekt er det vigtigt at indsætte termometerets metaldel helt ind i maden under tilberedningen, til det når den sorte keramikdel på termometerets spids.

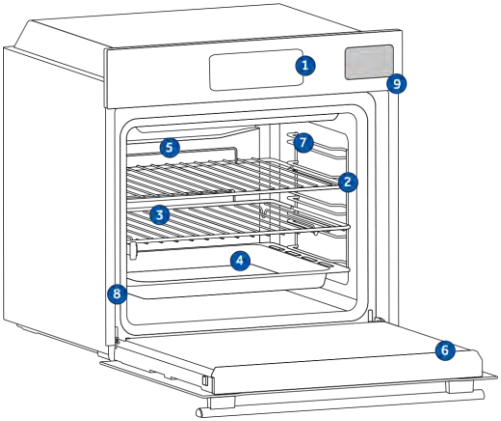
Indsæt Preci Probe termometer
i maden til dette punkt



- Udsæt ikke metaldelen på Preci Probe termometer direkte for den varme, der genereres af ovnen.
- Brug ikke Preci Probe termometer i et andet apparat end den indbyggede ovn.
- Brug ikke Preci Probe termometer i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe termometer kan rengøres og vaskes, men nedsænk det ikke længe i vand.
- Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer på 12 år og yngre.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skader på Preci Probe termometer på grund af forkert brug af enheden.
- Rengør Preci Probe termometer før brug.
- Termometeret kan arbejde i dette temperaturområde: 10 °C til en indvendig maksimal temperatur på 100 °C for metaldelen. Den keramiske del kan komme op på 350 °C.
- Hvis temperaturen for Preci Probe termometer overstiger 100 °C, stopper tilberedningen, og Preci Probe termometer skal fjernes fra ovnen så hurtigt som muligt med handsker for at undgå beskadigelse af termometeret.

2. PRODUKTPRÆSENTATION

2.1. OVERSIGT OVER PRODUKTET

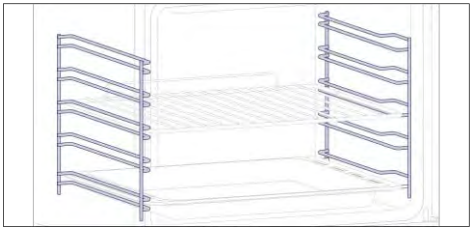


1. **Betjeningspanel**
2. **Hyldepositionsnumre**
3. **Riste**
4. **Bageplader**
5. **Blæserdæksel**
6. **Ovnlåge**
7. **Trådgitter på siden** (hvis til stede; kun for fladt ovnrum)
8. **Serienummer og QR-kode**
9. **Indsættelse af dampbeholder**

Skriv dit serienummer her til fremtidig reference.

2.2. TILBEHØR

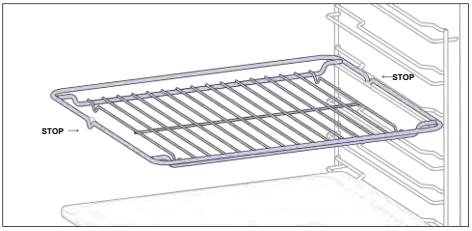
Hyldebærere på siden (kun hvis til stede*)



Sideskinnerne er placeret i begge sider af ovnrummet og er designet til, at bageplader og ovnriste kan placeres i dem under tilberedningen.

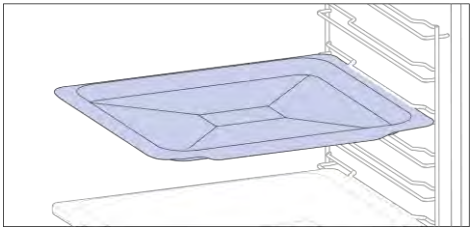
ⓘ **BEMÆRK:** 6 eller 7 niveauer afhængigt af modellen.

Metalrist



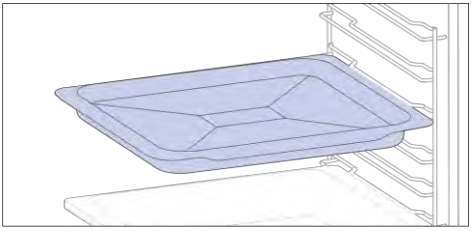
En metalrist i en ovn er en aftagelig, justerbar hylde, der kan bære forme og fade for jævn tilberedning, og som gør rengøringen nemmere. De kan bruges til at holde bageplader og bakker i forskellige størrelser til forskellige tilberedningsbehov.

Bageplade (kun hvis til stede*)



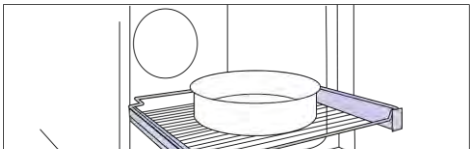
En bageplade er perfekt til at opnå hævn bruning i bunden, så de er perfekte til småkager og kager på grund af det lave, flade design. Hvis du placerer den under en ovnrist, kan det hjælpe med at opsamle dryp og forebygge snavs i ovnen.

Dyb bageplade



Den dybe bageplade er perfekt til opskrifter med tilsat væske eller lag, som f.eks. gryderetter eller stege. Bagepladens dybde er specielt designet til at sikre den ønskede konsistens af de fødevarer, der tilberedes i den.

Teleskopskinner (kun hvis til stede*)

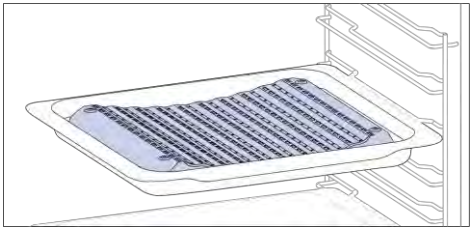


De teleskopiske ovnskinner er hylder, der kan udvides, så det er nemmere at placere eller fjerne ting uden at skulle række langt ind i en varm ovn. De giver større sikkerhed, stabilitet og kan justeres i forskellige højder.

Hængsler, der lukker/åbner blødt
(kun hvis til stede*)

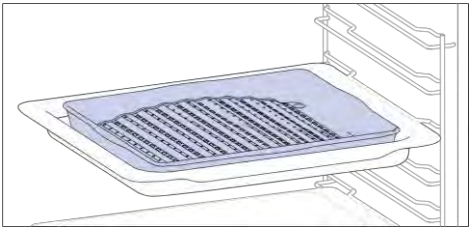
Hængsler, der lukker og åbner blødt, styrer lågens bevægelse, hvilket sikrer jævn bevægelse og forhindrer, at lågen smækker.

Dobbelt bakke – STEAM-tilstand
(kun hvis til stede*)



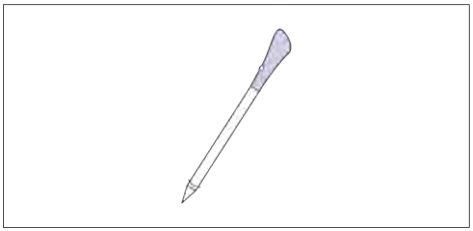
Den buede form tillader den optimale cirkulation af den fugt, der dannes under tilberedningen, så madens fugtighed forbliver høj. Der kan opnås en mere tør eller "våd" tilberedning alt efter den mængde vand, der hældes i bakken.

Dobbelt bakke – BBQ-tilstand
(kun hvis til stede*)



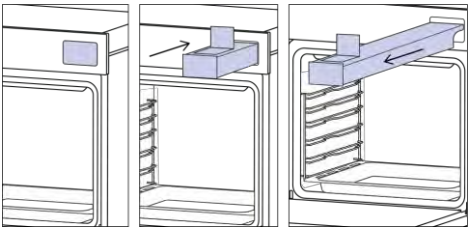
Den konvekse form er velegnet til at grille i ovnen ved høj temperatur (220°), hvilket muliggør et BBQ-resultat selv derhjemme med lidt røg takket være afdræningen af fedtstofferne på bunden af bakken.

Preci Probe-termometer (kun hvis til stede*)



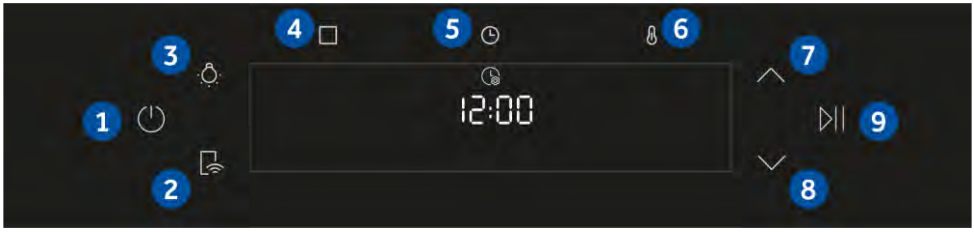
Dette termometer er en temperatursensor, der sættes ind i maden og tilsluttes til ovnen via et kabel, så du bedre kan kontrollere madens kernetemperatur under tilberedningen. Det bruges primært til fisk og kød.

Damptank



Damptanken er en skuffe, der kan fyldes med det vand, der er nødvendigt for at udføre dampassisterede madlavnings- og rengørings-programmer.

2.3. BETJENINGSPANEL



Funktioner og funktionsrangering kan variere fra model til model.

1. Tænd/Sluk
2. Fjernbetjening
3. Lampe
4. Funktioner
5. Klokkeslæt
6. Temperatur

7/8. Navigationsknapper

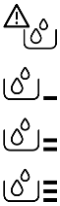
9. Start/Pause

HOVEDFUNKTIONER

Betjeningspanelet har følgende hovedfunktioner:

Symbol	Funktion	Beskrivelse
	Tænd/Sluk	Tryk for at tænde/slukke ovnen.
	Fjernbetjening TIL/FRA	Tryk på knappen for at aktivere fjernbetjening, når ovnen er blevet parret med hOn-appen (via appen).
	Lys	Tryk for at tænde/slukke lyset i ovnrummet
	Funktioner	Tryk én gang for at få adgang til manuelle funktioner, to gange for Everyday cooking, tre gange for rengøringsmenu og fire gange for Wi-Fi-menu.
	Klokkeslæt	Tryk én gang for tilberedningens varighed, to gange for minuturet (tilgængelig i standby-tilstand), tre gange for timerstart. I standby-tilstand er køkkentimeren tilgængelig og, ved at trykke i 3 sek., Tiden på dagen.
	Temperatur	Tryk én gang for at kontrollere ovnrummets temperatur, to gange for at aktivere hurtig forvarmning (kun tilgængelig under ovnens forvarmningsfase).
	Navigationsknapper	Tryk på navigationsknapperne for at rulle mellem funktioner og for at justere parametrene.
	Start/Pause	Tryk for at starte/midlertidigt standse tilberedningen eller for at bekræfte funktionerne.

DISPLAYFEEDBACK (kun synlig, når den er aktiv)

Symbol	Feedback	Beskrivelse
	Tank mangler	Ikonet vises, når damptanken mangler.
	Fyld tanken	Ikonet vises, når der skal fyldes vand i damptanken.
	Tømning i gang	Ikonet vises under tømningsprocessen.
	Tanken er tom	Ikonet vises, når der ikke er vand i damptanken.
	Tøm tanken	Ikonet vises for at bede brugeren om at tømme damptanken.
	**Feedback om vandstand**	Søjlerne ud for ikonet repræsenterer mængden af vand i damptanken.

2.4. FORBINDELSE

Trådløs-parametre

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

Trådløs-parametre for Preci Probe model et180

Teknologi	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvensbånd [MHz]	2400÷2480
Maksimal effekt [mW]	2,5 - (4dBm)

PRODUKTINFORMATION FOR NETVÆRKSUDSTYR

Produktets strømforbrug i netværksforbundet standby, hvis alle kablede netværksporte er tilsluttet, og alle trådløse netværksporte er aktiveret: 2,0 W

Sådan aktiveres trådløs netværksport:

Wi-Fi-modulet tænder, så snart brugeren trykker på tænd-knappen.

Sådan deaktiveres trådløse netværksporte:

Wi-Fi-modulet deaktiveres, så snart brugeren trykker på sluk-knappen. Wi-Fi kan også deaktiveres, når ovnen er tændt, ved at vælge "fra" i menuen Wi-Fi-indstillinger.

Candy Hoover Group Srl erklærer hermed, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav for det britiske marked. Du kan finde den fulde ordlyd af overensstemmelseserklæringen på følgende webadresse: www.candy-group.com

BETJENES APPEN

Dit apparat kan forbindes til dit trådløse hjemmenetværk og fjernbetjenes ved hjælp af appen. Tilslut dit apparat for at sikre, at det altid er opdateret med den nyeste software og de nyeste funktioner.

BEMÆRK

- Wi-Fi-ikonet blinker i 30 minutter, når ovnen er tændt. Du kan tilmelde produktet i denne periode.
- Sørg for, at dit Wi-Fi-hjemmenetværk er aktiveret.
- Du får trinvis vejledning – både på apparatet og din mobilenhed.
- Det kan tage op til 10 minutter at tilslutte din ovn.
- Se appen for yderligere hjælp og fejlfinding.

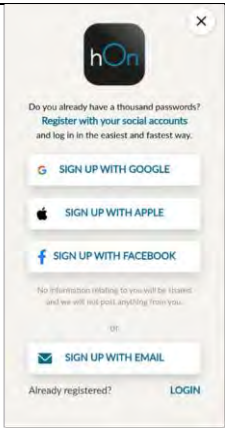
Download på din smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRERING AF NY BRUGER

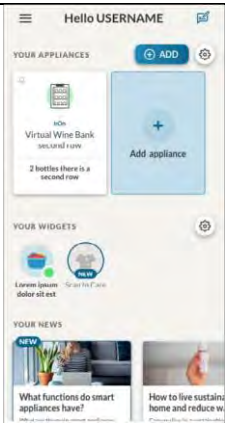
- Klik på “Registrer”
- Du kan registrere dig via dine SoMe-konti eller tilmelde dig med din personlige e-mailadresse



TILMELDING TIL HURTIG PARRING

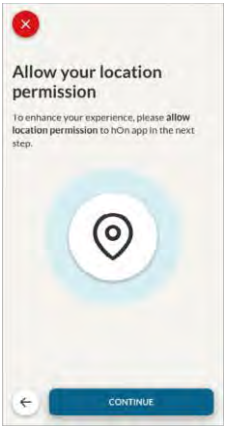
Trin 1

- Vælg "Tilføj apparat".



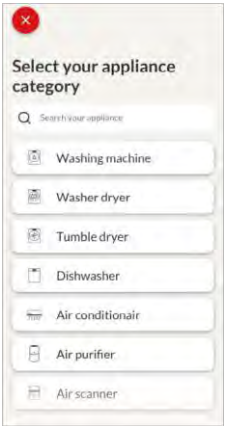
Trin 2

- Tillad geolokation.



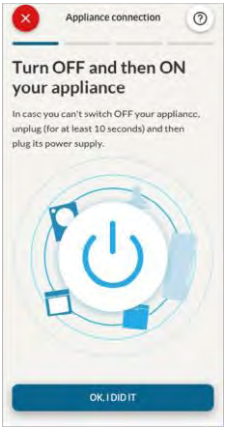
Trin 3

- Vælg ovnen fra apparatkategorien.



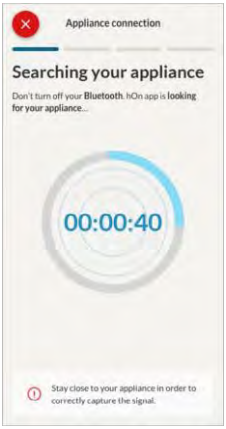
Trin 4

- Tænd dit apparat. Hvis det allerede er tændt, skal du slukke det og tænde det igen.



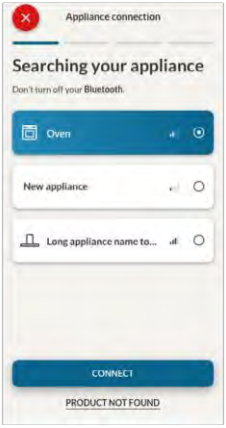
Trin 5

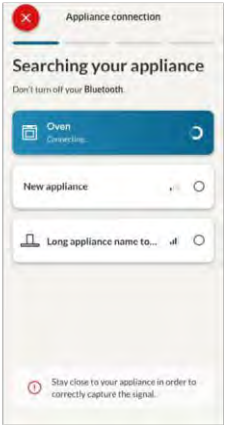
- hOn-appen begynder at søge efter dit husholdningsapparat, når det er tændt.



Trin 6.1-6.2

- Vælg dit husholdningsapparat, tryk på "Forbind", og vent et par sekunder.





Trin 7

- Din ovn bliver fundet, og du kan betjene den via hOn.

SÅDAN ÆNDRES WIFI-INDSTILLINGERNE

Når apparatet er tilsluttet, kan brugeren ændre Wi-Fi-indstillingerne mellem:

- **Wi-Fi TIL: Det er kun muligt at overvåge ovnens status via appen.**
- **Wi-Fi hOn: Ovnen kan udelukkende bruges af App.**
- **Wi-Fi FRA: Ovnen er ikke tilsluttet, men stadig tilmeldt. Adgangsoplysningerne til netværket er blevet gemt.**
- **NULSTILLING AF WI-FI: Forbindelsen er blevet nulstillet, og det er muligt at tilmelde apparatet på ny.**

1. Tryk på ☐, og åbn Wi-Fi-menuen. "Til" vises på displayet.
2. "Til" vises på displayet.
3. Brug pilene, indtil "Fra" eller nulstillingsindstillingen "rSt" vises.

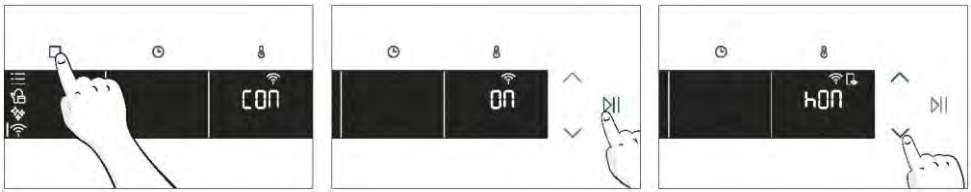
FJERNBETJENING

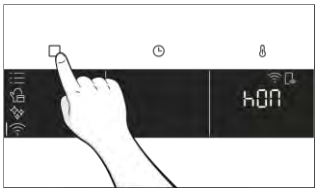
Fjernbetjening giver brugerne flere forskellige fordele, herunder større bekvemmelighed, effektivitet og en bedre overordnet tilberedningsoplevelse ved at give dig mulighed for at betjene produktet direkte fra apparatet og hOn-appen.
Funktionen gør det muligt at bruge flere forskellige funktioner via din enhed, som f.eks. øjeblikkelig eller planlagt start af opskrifter eller madlavningsprogrammer, der allerede er tilgængelige i appen, realtidsovervågning af fremgangen for dine opskrifter, justering af de anvendte tilberednings-parametre, overvågning af tilberedning via termometeret, administration af gemte opskrifter via "Jolly-funktionen" på produktet (se relateret afsnit). Desuden er det muligt at modtage notifikationer, når programmer eller opskrifter er afsluttet. Fjernbetjeningen kan udelukkende aktiveres, når produktet er tilmeldt.

BEMÆRK: Den er tilgængelig til alle tilberedningsfunktioner på produktet, undtagen gratin-, grill- og supergrillprogrammer.

Sådan aktiverer du fjernbetjeningen:

1. Tryk på ☐ for at vælge Wi-Fi-tilstand.
2. "tilslut" vises på displayet. Tryk på ⏯."Tændt" begynder at blinke.
3. Tryk på ikonet ⌄ for at vælge "hOn "-tilstand, og tryk på ⏯ for at aktivere fjernbetjeningen.
4. Tryk på ☐ for at afslutte "hOn"-tilstand.
5. Åbn appen, vælg et program og start tilberedningen. Under processen er det muligt at styre og ændre programparametrene fra både produktet og appen.





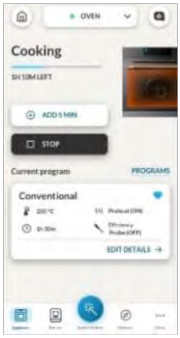
Det er også muligt at aktivere Fjernbetjening under tilberedningen ved at trykke på den tilhørende knap

Sådan stopper du fjernbetjeningen:

Mens tilberedningsprogrammet er i gang, kan det stoppes direkte fra selve produktet ved at trykke på den tilsvarende knap på fjernbetjeningen, der fulgte med dit apparat.

Du kan også stoppe tilberedningsprogrammet eksternt via appen ved at klikke på “STOP”-knappen på displayenheden. Ovnen stopper automatisk tilberedningen.

BEMÆRK: Hvis brugeren stopper den igangværende tilberedning fra ovnen, vil den standsede tilberedning samtidig kunne ses i appen.



3. INDEN DU STARTER

3.1. OPLYSNINGER FOR AT BEGYNDE

Første gang du tænder for ovnen, vil du måske bemærke en smule røg. Bare rolig! Du skal bare vente på, at røgen forsvinder, før du bruger ovnen.

Sådan fungerer lågen

Ovnlågen forbliver låst hele tiden under pyrolyserengøringen. Hvis den ikke er låst, vil ovnen vise fejlkode 24 og sætte rengøringsfunktionen på pause.

Sådan fungerer belysningen

Ovnrummet er oplyst af en eller flere pærer, der typisk aktiveres, hver gang en tilberedningsfunktion starter.
På ovne, der er udstyret med dørkontakt (se nedenfor), tænder lyset automatisk, når lågen åbnes.
På ovne, der er udstyret med lampeknap, kan denne også bruges til at aktivere belysningen.
Hvis ovnlågen forbliver åben i mere end 10 minutter, slukkes lamperne automatisk.
Under pyrolyserengøring forbliver lyset slukket. *

Sådan fungerer køleblæseren

Køleblæseren fordeler varmen, sørger for, at ovnen og dens omgivelser ikke bliver for varme, og beskytter køkkenapparaterne mod virkningen af høje temperaturer. Derfor kan man stadig høre køleblæseren et stykke tid efter, at ovnen er slukket.
Den fungerer under og efter tilberedningsprogrammet i forhold til ovnens indvendige temperatur.
Når køleblæseren er i drift, udsender den normalt en sagte brummende eller summende lyd. Du vil også kunne opleve, at der kommer en strøm af varm luft fra mellemrummet mellem ovnlågen og betjeningspanelet. Under pyrolyserengøring, og når lågen er låst, er køleblæseren tændt. *
Under ØKO-funktion vil lyset være slukket.

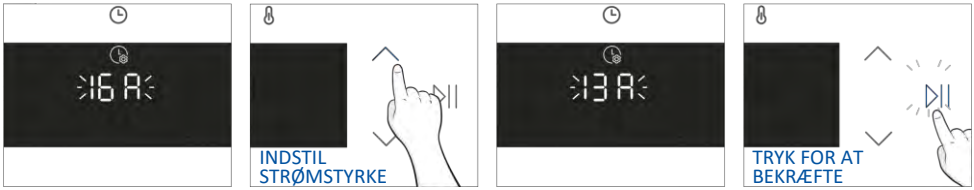
(*kun for ovne med pyrolyse)

3.2. FØRSTE ANVENDELSE

Når apparatet tændes for første gang, er det første trin at indstille tidspunktet på dagen, vælge mellem 13 ampere eller 16 ampere og vælge lydniveau.

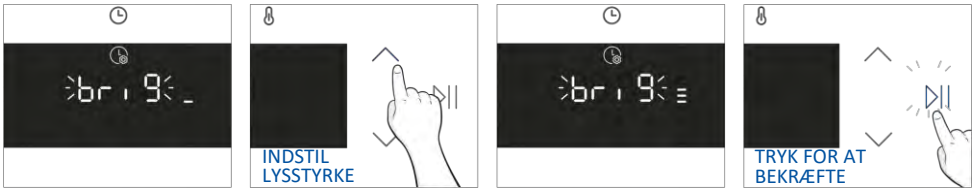
- **INDSTIL TIDEN:** Displayet vil vise den blinkende forudindstillede tid "12:00". For at ændre den skal du holde ⏻ nede og bruge pilene til at indstille den aktuelle time. Tryk på 🕒 for at bekræfte timer. Følg samme procedure for at indstille minutterne. Tryk på ⏯ for at bekræfte.

- **STRØMSTYRKE:** Som standard er ovnen indstillet til at arbejde med højere effekt, som er egnet til husholdninger med mere end 3 kW (16 A). Hvis dit hjem har lavere effekt, kan du ændre denne indstilling til ⏯ 13 A. Denne indstilling påvirker, hvor hurtigt ovnen varmer op. Hvis du vælger den højeste indstilling (16 A), betyder det, at den varmer hurtigere op (fordi strømforbruget øges). På displayet vil du se to valgmuligheder: 13 A og 16 A. Vælg din foretrukne indstilling ved hjælp af pilene. Tryk på ⏯ for at bekræfte.

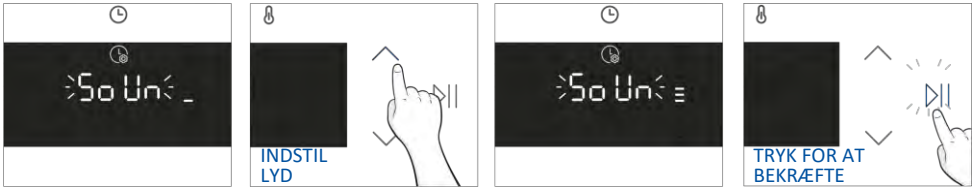


ⓘ **BEMÆRK:** Muligheden for at indstille strømstyrken er kun tilgængelig under den indledende installation. Se efterinstallationsvejledningen for at angive strømstyrken.

- **LYSSTYRKE:** Displayet viser symbolet "brig". Tallene repræsenterer niveauet af lysstyrkeintensitet, som kan redigeres ved hjælp af pilene. Tryk på ⏯ for at bekræfte.



- **LYD:** Displayet viser symbolet "Lyd". Tallene repræsenterer niveauet af lydintensitet, som kan redigeres ved hjælp af pilene. Tryk på ⏯ for at bekræfte.

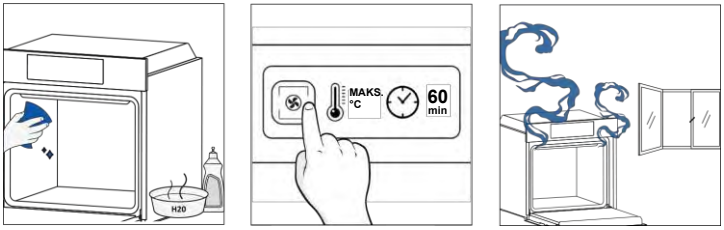


- **EFTERINSTALLATIONSVEJLEDNING**

Det er muligt at gå tilbage til startindstillingerne ved at trykke på lampeknappen i 5 sekunder

3.3. INDLEDENDE RENGØRING

Rengør ovnen, før den tages i brug første gang. Aftør udvendige overflader med en fugtig blød klud. Vask alt tilbehør, og aftør inde i ovnen med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Indstil den tomme ovn til den maksimale temperatur, og lad den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne enhver tilbageværende lugt af ny elektronik.

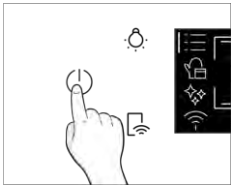


4. BETJENING AF PRODUKTET

4.1. SÅDAN VIRKER PRODUKTET

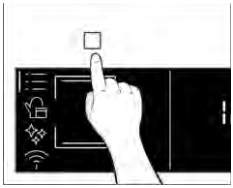
TÆND/SLUK FOR OVNEN

Tryk og hold nede på ⏻ for at TÆNDE/SLUKKE ovnen



FUNKTIONSMENU

Få adgang til menuen Funktion ved at trykke på ☐.
For at navigere i menuen skal du trykke så mange gange, som det er nødvendigt for at angive følgende indstillinger:



Symbol	Funktion	Beskrivelse
	HOVEDFUNKTIONER	Denne funktion gør det muligt at vælge det ønskede tilberedningsprogram ved hjælp af pilene. Tryk på ◷ og 🌡 for at indstille tid og temperatur. Tryk på ⏯ for at starte funktionen. Klik igen for at sætte programmet på pause.
	FØDEVAREKATEGORIER	I denne menu kan du få adgang til 4 madlavningskategorier, der allerede er integreret i din ovn, ved hjælp af pilene. Displayet viser standardtid og -temperatur.
	WIFI	I denne tilstand kan du tilslutte din ovn til et netværk og tilmelde den med hOn-appen.
	RENGØRINGSFUNKTIONER	Denne funktion gør det muligt at vælge et rengøringssystem, der er tilgængeligt på din ovn.

MENUEN TID

Når du har valgt tilberedningsprogrammet, skal du åbne menuen Tid ved at trykke på ◷.
For at navigere i menuen skal du trykke så mange gange på ◷, som det er nødvendigt for at angive følgende indstillinger:

ⓘ **BEMÆRK:** Der kan ikke indstilles flere parametre på samme tid. Derfor forbliver kun det sidste sæt i hukommelsen, mens det forrige slettes.

Symbol	Funktion	Beskrivelse
	a) TILBEREDNINGSTID	Det gør det muligt at forudindstille den nødvendige tilberedningstid for den valgte opskrift. Tryk på ◷ for at åbne menuen Tid. Tryk på ◷ så mange gange, som det er nødvendigt for at vælge funktionen "Tilberedningstid". Brug derefter pilene til at regulere værdien, og tryk på ⏯ for at bekræfte. Nedtællingen starter ved slutningen af forvarmningen (hvis til stede). Under tilberedningsfasen er det muligt at ændre værdien for varighed ved at trykke på ◷ og ved at bruge pilene. Når varigheden er udløbet, viser displayet "Slut", og tilberedningen stopper.
	b) MINUTUR	Giver mulighed for at bruge ovnen som alarm. Tryk på ◷ for at åbne menuen Tid. Tryk på ◷ så mange gange, du har brug for, for at vælge funktionen "Minutur". Brug derefter pilene til at regulere værdien, og tryk på ⏯ for at bekræfte. Under tilberedningsfasen er det muligt at ændre værdien for varighed ved at trykke på ◷ og ved at bruge pilene. Tryk derefter på ⏯ for at genstarte tilberedningen. Når varigheden er udløbet, fortsætter tilberedningen, indtil den afbrydes manuelt. Denne funktion kan også indstilles, når ovnen er i standby-tilstand, ved at trykke på ◷. Når funktionen er aktiveret, fungerer minuturet uafhængigt af ovnens tilberedningsfunktioner.
	c) TIMERSTART	Gør det muligt at vælge starttidspunktet for tilberedningen. Tryk på ◷ for at åbne menuen Tid. Tryk på ◷ så mange gange, du har brug for, for at vælge funktionen "Timerstart". Brug derefter pilene til at regulere værdien, og tryk på ⏯ for at bekræfte. BEMÆRK: Timerstart kan kun aktiveres, når tilberedningstiden er indstillet, og den er ikke tilgængelig med grillfunktioner.

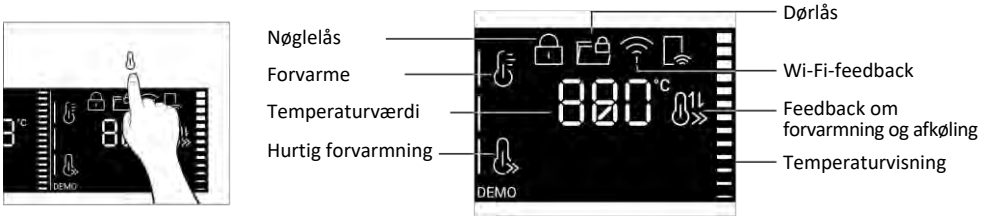
a. TILBEREDNINGSTID

b. MINUTUR

c. TIMERSTART

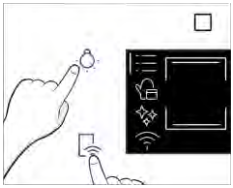
MENUEN TEMPERATUR

Når du har valgt tilberedningsprogrammet, skal du åbne menuen Temperatur ved at trykke på 🌡. For at navigere i menuen skal du trykke så mange gange på 🌡, som det er nødvendigt for at angive følgende indstillinger:



Symbol	Funktion	Beskrivelse
	TEMPERATUR	Tryk på 🌡 for at indstille temperaturen, og brug pilene til at regulere værdien.
	HURTIG FORVARMNING	Tryk to gange på 🌡 for at indstille den hurtige temperatur.

YDERLIGERE FUNKTIONER

Symbol	Funktion	Beskrivelse
	BARNELÅS	 Denne funktion gør det muligt at låse skærmen for at forhindre uønsket brug af mindreårige. Hvis du vil aktivere den, skal du trykke på lampe- og fjernbetjeningsknapperne samtidigt i 3 sekunder. Der vises et ikon med en hængelås i brugergrænsefladen. I denne tilstand er ovnens brugergrænseflade låst, og der kan ikke foretages ændringer af indstillingerne. Hvis du vil deaktivere børnesikringen, skal du trykke på lampe- og fjernbetjeningsknapperne igen i 3 sekunder (ikonet med nøglen forsvinder).

4.2. TILBEREDNINGSFUNKTIONER

INDSTILLINGEN HURTIG FORVARMNING

For at fremskynde forvarmningsfasen kan muligheden for hurtig forvarmning vælges ved at trykke på temperaturikonet i 3 sekunder efter at have valgt tilberedningsprogram og temperatur. Denne mulighed aktiverer en kombination af blæser og varmeelementer uanset den valgte tilberedningsfunktion.
For at spare energi vil lyset i ovnrummet blive slået FRA, når hurtig forvarmning er aktiveret, indtil ovnen når den ønskede temperatur

4.2.1. STANDARDFUNKTIONER

BEMÆRK: For funktioner, der kræver forvarmning, skal du sørge for, at alt tilbehør er fjernet i denne fase. Følg vejledningen i nedenstående tabel mht. forvarmning.
"JA/HURTIG FORVARMNING" betyder, at forvarmning er påkrævet, og muligheden for hurtig forvarmning er tilgængelig; "NEJ" betyder, at forvarmning ikke er tilgængelig, og madvarerne skal sættes ind i en kold ovn.

Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	PRECI PROBE-termometer tilgængeligt	Forslag
	*Konventionel	200 °C 30-250 °C	L2/L3	JA/HURTIG FORVARMNING	JA	IDEEL TIL: kager, brød, kiks på ét niveau.
	Varmluft + blæser	175 °C 50-250 °C	L2/L3	JA/HURTIG FORVARMNING	JA	IDEEL TIL: stege, gryderetter, grøntsager eller tærter med fugtigt fyld.
	Flere niveauer	160 °C 50-250 °C	L3 (én bageplade) L3+L6 (to bageplader) L2+L4+L6 (tre bageplader)	JA/HURTIG FORVARMNING	JA	IDEEL TIL: kager, kiks og pizzaer på et eller flere niveauer. Ideel til at tilberede flere forskellige fødevarer.
	Undervarme	170 °C 50-230 °C	L1/L2	JA/HURTIG FORVARMNING	JA	IDEEL TIL: gryderetter og Gentle Cooking på ét niveau.
	Undervarme + blæser	170 °C 50-230 °C	L2/L3	JA/HURTIG FORVARMNING	JA	IDEEL TIL: salte kager eller fødevarer med flydende toppings på ét niveau
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEJ	JA	IDEEL TIL: små mængder pølser eller bøf. Brug med lukket låge.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 til tynde fødevarer, L5 til tykkere fødevarer.	NEJ	JA	IDEEL TIL: store mængder pølser, bøffer og toastbrød. Hele området under grillelementet bliver varmt. Brug med lukket låge. Vend maden to tredjedele igennem tilberedningen (hvis nødvendigt).

Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	PRECI PROBE-termometer tilgængeligt	Forslag
	**Gratin	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JA/HURTIG FORVARMNING	JA	IDEEL TIL: hele stykker kød (steg) eller gratineret mad. Brug med lukket låge. Skub drypbakken ind under pladen for at opsamle saften. Vend maden halvvejs igennem tilberedningen.
	Flere niveauer +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	JA/HURTIG FORVARMNING	JA	IDEEL TIL: tilberedning af en komplet menu, uden at forskellige lugte blandes. Fødevarerne behøver ikke at blive taget ud samtidigt
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NEJ	NEJ	IDEEL TIL: alle slags pizzaer uden forvarmning af ovnen. Brug lavere temperaturer til frosne varer og 300 °C til hjemmelavede opskrifter
	*ØKO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NEJ	NEJ	IDEEL TIL: Tilberedning af kød, fisk eller grøntsager. Denne funktion gør det muligt at spare energi under tilberedning og holde maden fugtig og mør. Lyset i ovnrummet er slukket.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NEJ	NEJ	IDEEL TIL: tilberedning af frosne fødevarer eller panerede, delvist tilberedte fødevarer, som normalt steges. Takket være den dedikerede bakke** kan den varme luft strømme jævnt over maden.
	Brød (damp)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NEJ	JA	IDEEL TIL: tilberedning af hele brød
	Jolly	-	-	-	-	Specialfunktioner

* Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring af energiforbrug og energiklasse.
**Brug med lukket låge.

Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	PRECI PROBE-termometer tilgængeligt	Forslag
	Lyst kød (damp)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NEJ	JA	IDEEL TIL: Fjerkræ og udskæringer af lyst kød
	Rødt kød (damp)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEJ	JA	IDEEL TIL: Oksekød og udskæringer af rødt kød
	Fisk (Damp)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NEJ	JA	IDEEL TIL: Hele fisk og fileter.
	Grøntsager (Damp)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEJ	JA	IDEEL TIL: Ristede grøntsager og kartofler

* Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring af energiforbrug og energiklasse.
**Brug med lukket låge.

4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	Forslag
	Jolly	-	-	-	Føj din favoritfunktion, der ikke allerede findes i ovnen, til den forudindstillede liste over funktioner. Du kan konfigurere den via hOn-appen.

Jolly-funktion

Jolly-funktionen betyder, at dette produkt tilbyder en oplevelse, der kan tilpasses fuldt ud. Det giver dig mulighed for at gemme dine personlige opskrifter direkte på ovnen. Du kan udføre disse opskrifter, så ofte du vil, uden at du behøver at logge ind på appen.

Sådan indstilles Jolly-funktionen:

For at indstille Jolly-funktionen på din ovn skal du åbne appens opskriftssektion, vælge den opskrift, du vil bruge, og klikke på "Brug som Jolly-funktion".

Herefter kan du starte den fra produktet uden at bruge appen. Du skal bare dreje funktionsknappen til Jolly-funktionen for at starte tilberedningsprocessen.

Displayet viser den forudindstillede temperatur.

Sådan ændres Jolly-funktionen:

Hvis du vil ændre en Jolly-funktion, skal du gå til appens opskriftssektion og vælge kortet for den opskrift, der er angivet som en Jolly-funktion. Tryk på knappen "Rediger" for at tilpasse opskriften og ændre indstillinger, der er angivet tidligere.

En pop op-meddelelse vil informere dig om, at for at gemme den nyligt ændrede Jolly-funktion skal du fjerne den tidligere. Hvis du bekræfter, slettes den tidligere Jolly-funktion, og de nye parametre gemmes på produktet og vil være synlige i appen.

Sådan slettes Jolly-funktionen:

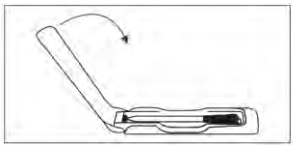
For at fjerne Jolly-funktionen fra ovnens brugergrænseflade skal du gå til appens opskriftssektion.

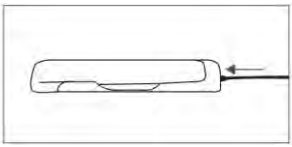
Ved at trykke på kortet med opskriften, der er angivet som en Jolly-funktion, er det muligt at slette den ved at klikke på den røde "Slet"-knap. En pop op-meddelelse vil bekræfte handlingen og bede om din bekræftelse. Hvis du fortsætter, fjernes Jolly-funktionen, der er gemt på ovnen, og den vil ikke længere være tilgængelig i appen.

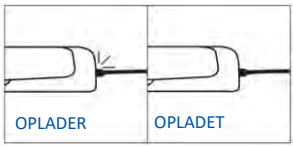
PRECI PROBE

Før brug skal du kontrollere opladningen af Preci Probe:

1. Sæt Preci Probe i opladeren, og luk låget.
2. Tilslut opladeren til en USB-strømkilde, som for eksempel en USB-adapter eller USB-stik på pc/Notebook med USB-kablet. Opladeren fungerer muligvis ikke korrekt med en powerbank på grund af dens automatiske sluk-funktion.
3. LED'en på opladeren tænder og blinker under opladning. Den slukker, når Preci Probe er fuldt opladet.

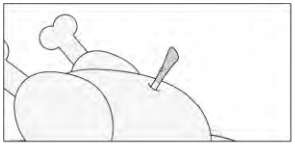


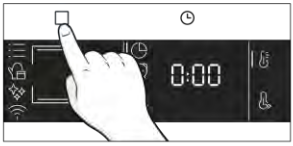


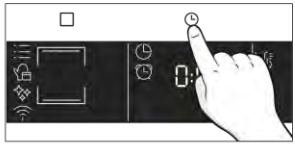


Sådan tilmelder du og bruger Preci Probe:

1. Sæt termometeret i maden.
2. Tryk på ☐ for at vælge den ønskede funktion, og tryk på ◷ så mange gange, som det er nødvendigt for at vælge Termometer-ikonet.
3. Efter et stykke tid vil ovnen genkende termometerkoden. Tryk på ⏯, og brug pilene til at indstille måltemperaturen.
4. Tryk på ⏯ for at bekræfte. Fra dette øjeblik vil ovnen bruge termometerets data til at overvåge madens indvendige temperatur.
5. Når den ønskede indvendige temperatur er nået, lyder alarmen, og ovnen slukker. Fjern forsigtigt termometeret fra maden.

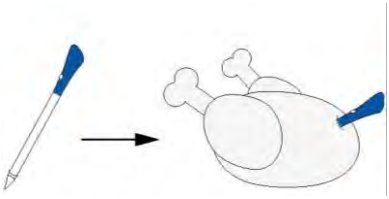






Tilberedningstips

Termometeret er udstyret med et enkelt målepunkt. Sæt det helt ind i maden med metalspidsen anbragt midt i maden. Placer dette punkt så tæt som muligt på den tykkeste (koldeste) del af maden for at overvåge tilberedningsprocessen nøjagtigt.



Termometeret kan bruges med manuelle funktioner (Konventionel, Konventionel + blæser, Grill, Super Grill, Gratin og Flere niveauer) med MADLAVNINGSKATEGORIER (kød, fisk og grøntsager) og Gentle Cooking.

Fødevarekategori	Foreslået kerne-T °C	Foreslået placering
Roastbeef	45 °C	Diagonalt i den tykkeste del. I fødevarer med cylindrisk form (f.eks. oksesteg) placeres spidsen så tæt som muligt på det geometriske centrum
Stegt kød	55 °C/60 °C/65 °C	
Fjerkræ	83-85 °C	I den tykkeste del af brystet
Fisk (hele/bøffer)	65 °C	Diagonalt i den tykkeste del
Brød/gryderetter	90 °C	Tæt på madens geometriske centrum

4.2.3. FUNKTION MED FLERE TRIN

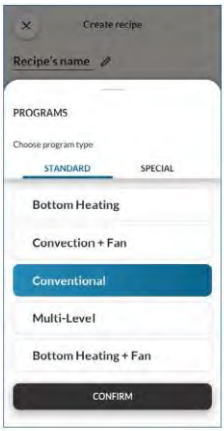
Funktionen med flere trin giver dig mulighed for at bevare tidligere indstillede tilberednings-parametre (temperatur og tid), samtidig med at du ændrer funktion under tilberedning.

Opskrifter med flere trin kan oprettes i hOn-appen via U-Create-funktionen og gemmes på ovnen.

Brugeren kan gemme opskriften med flere trin som en Jolly-funktion for at gemme den på ovnen eller gemme den i hOn for at starte den eksternt fra appen.

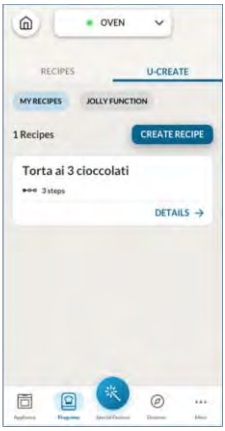
Trin 1. Tryk på "Opret opskrift" i afsnittet U-Create i appen.

Trin 2. Rediger opskriftens navn, og vælg parametrene for det første trin i opskriften.



Trin 3. Når du har tilpasset det første trin, skal du trykke på "Tilføj trin" for at tilføje endnu en tilberedningsfunktion i opskriften og tilpasse dens parametre.

Trin 4. Gem opskriften i appen for at starte den eksternt fra hOn, eller gem den som en "Jolly-funktion" for at finde den direkte på ovnen.



5. RÅD VED MADLAVNING

5.1. GENEREL TILBEREDNINGSTABEL

- **7 niveauer**

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Plade-position	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Sødt bagværk	Små kager/ muffins	1	Konventionel, flere niveauer	175 °C 160 °C		Bageplade	L3	20-30 30-40
		2	Flere niveauer	150 °C	J	Bageplader + bradepander	L3+L6	30-40
		3	Flere niveauer	140 °C		Bageplader	L2+L4+L6	40-50
	Sandkager (26 cm Ø)	1	Konventionel	170 °C		Metalrist + kageform	L2	30-40
			Flere niveauer	150 °C	J	Metalrist + kageform	L3	40-50
		2	Flere niveauer	150 °C		Metalriste + kageform	L3+L6	50-60
	Kiks/shortbreads	1	Konventionel, flere niveauer	150 °C 150 °C		Bageplade	L3	25-30 30-40
		2	Flere niveauer	140 °C	J	Bageplader	L3+L6	35-45
		3	Flere niveauer	140 °C		Bageplader	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Flere niveauer	190 °C	J	Bageplade	L3	25-35
		2	Flere niveauer	170 °C		Bageplade	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L3	20-30
	Marengs	1	Flere niveauer	90 °C	J	Bageplade	L3	90-160
	Macaron	1	Konventionel	150 °C	J	Bageplade	L3	15-20
	Æbletærte	1	Konventionel	185 °C	J	Metalrist + kageform	L2	60-70
		1	Flere niveauer	170 °C	J	Metalrist + kageform	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Konventionel	170 °C	J	Metalrist + kageform	L2	40-60
	Chokolade-soufflé	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade + forme	L3	10-15
	Ostekage	1	Konventionel	150 °C	J	Metalrist + kageform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Konventionel	180 °C		Bageplade	L3	20-25
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader	L2+L5	25-35
		3	Flere niveauer	160 °C		Bageplader	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Konventionel	210 °C	J	Bageplade	L3	30-45
Brød og fladbrød	Toastbrød	1	Supergrill	05	N	Metalrist	L7	4-6
	Focaccia	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L2/L3	25-35
	Brød, hele	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L3	35-50

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Plade-position	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Salte tærter og gryde-retter	Salte kager/ quicher (26 cm ∅)	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + tærteform	L3	45-60
		2	Flere niveauer	180 °C		Metalrist + tærteform	L2+L5	50-70
	Ostesoufflé	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L3	20-35
	Lasagne, frisk	1	Konventionel	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	40-60
	Lasagne, frosset	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
	Cannelloni, frosset	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	45-55
	Bagt pasta	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisk (bakke)	1	Konventionel pizza	250 °C 300 °C	J N	Bageplade	L2/L3	15-20 18-25
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	25-35
	Pizza, frisk (rund)	1	Konventionel pizza	250 °C 300 °C	J N	Bageplade	L2/L3	8-10 15-20
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynd skorpe)	1	Konventionel pizza	220 °C 200 °C	J N	Metalrist	L3	10-15
		2	Flere niveauer	200 °C	J	Metalrist	L2+L5	15-25
		3	Flere niveauer	180 °C		Metalrist	L2+L4+L6	25-35
Kød og fjerkræ	Helstegt kylling (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	J	Metalrist Placer bagepladen på L1	L4	40-60
	Kyllingelår	1	Airfryer	220 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	30-50
	Stegt and	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
	Hane	1	Gratin	220 °C	J	Metalrist Placer bagepladen på L1	L4	20-40
	Stegt kalkun	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
	Spareribs (1000-1200 g)	1	Konventionel	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-100

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Plade-position	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Kød og fjerkræ	Pølser	1	Supergrill	04	J	Metalrist	L5	40-50
	Roastbeef (500 g)	1	Gratin	220 °C	J	Bageplade	L3	20-40
	Farsbrød (1000-1500 g)	1	Konventionel	180 °C	J	Bageplade	L3	40-50
	Stegt kylling med kartofler	1	Gratin	200 °C	J	Bradepande	L4	45-60
Fisk og skaldyr	Grillet skaldyr	1	Supergrill	04	N	Metalrist	L5	15-30
	Frosne fiskepinde	1	Airfryer	200 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	20-25
	Bagt fisk	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist Placer bagepladen på L1	L3	40-60
Grønt-sager	Grøntsags-gratin	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-90
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	Airfryer	220 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	18-25
	Kartoffel-gratin	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L4	15-25
	Stegte kartofler	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L4	30-50

Tilberedningstiderne kan variere alt efter forbrugerens opskrift og ingredienser.
*hvis forvarmning er påkrævet
** Afhængigt af ovnmodellen.

BEMÆRK: Til tilberedning af kager, quicher og andre opskrifter, der kræver en form eller en beholder i 2 niveauer, skal du placere dem forskudt: den øverste bakke i venstre side og den nederste bakke i højre side.

- **6 niveauer**

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Plade-position	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Sødt bagværk	Små kager/ muffins	1	Konventionel, flere niveauer	175 °C 160 °C		Bageplade	L3	20-30 30-40
		2	Flere niveauer	150 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	30-40
		3	Flere niveauer	140 °C		Bageplader	L2+L4+L6	40-50
	Sandkager (26 cm Ø)	1	Konventionel	170 °C		Metalrist + kageform	L2	30-40
			Flere niveauer	150 °C	J	Metalrist + kageform	L3	40-50
		2	Flere niveauer	150 °C		Metalriste + kageform	L2+L5	50-60
	Kiks/ shortbreads	1	Konventionel, flere niveauer	150 °C 150 °C		Bageplade	L3	25-30 30-40
		2	Flere niveauer	140 °C	J	Bageplader	L2+L5	35-45
		3	Flere niveauer	140 °C		Bageplader	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Flere niveauer	190 °C	J	Bageplade	L3	25-35
		2	Flere niveauer	170 °C		Bageplade	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L3	20-30
	Marengs	1	Flere niveauer	90 °C	J	Bageplade	L3	90-160
	Macaron	1	Konventionel	150 °C	J	Bageplade	L3	15-20
	Æbletærte	1	Konventionel	185 °C	J	Metalrist + kageform	L2	60-70
		1	Flere niveauer	170 °C	J	Metalrist + kageform	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Konventionel	170 °C	J	Metalrist + kageform	L2	40-60
	Chokolade-soufflé	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade + forme	L3	10-15
	Ostekage	1	Konventionel	150 °C	J	Metalrist + kageform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Konventionel	180 °C		Bageplade	L3	20-25
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader	L2+L5	25-35
		3	Flere niveauer	160 °C		Bageplader	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Konventionel	210 °C	J	Bageplade	L3	30-45
Brød og fladbrød	Toastbrød	1	Supergrill	05	N	Metalrist	L6	4-6
	Focaccia	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L2/L3	25-35
	Brød, hele	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L3	35-50

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Plade-position	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Salte tærter og gryde-retter	Salte kager/ quicher (26 cm ∅)	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + tærteform	L3	45-60
		2	Flere niveauer	180 °C		Metalrist + tærteform	L2+L5	50-70
	Ostesoufflé	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L3	20-35
	Lasagne, frisk	1	Konventionel	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	40-60
	Lasagne, frosset	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
	Cannelloni, frosset	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	45-55
	Bagt pasta	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisk (bakke)	1	Konventionel pizza	250 °C 300 °C	J N	Bageplade	L2/L3	15-20 18-25
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	25-35
	Pizza, frisk (rund)	1	Konventionel pizza	250 °C 300 °C	J N	Bageplade	L2/L3	8-10 15-20
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynd skorpe)	1	Konventionel pizza	220 °C 200 °C	J N	Metalrist	L3	10-15
		2	Flere niveauer	200 °C	J	Metalrist	L2+L5	15-25
		3	Flere niveauer	180 °C		Metalrist	L2+L4+L6	25-35
Kød og fjerkræ	Helstegt kylling (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	J	Metalrist Placer bagepladen på L1	L4	40-60
	Kyllingelår	1	Airfryer	220 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	30-50
	Stegt and	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
	Hane	1	Gratin	220 °C	J	Metalrist Placer bagepladen på L1	L4	20-40
	Stegt kalkun	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
	Spareribs (1000-1200 g)	1	Konventionel	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-100

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Plade-position	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Kød og fjerkræ	Pølser	1	Supergrill	04	J	Metalrist	L5	40-50
	Roastbeef (500 g)	1	Gratin	220 °C	J	Bageplade	L3	20-40
	Farsbrød (1000-1500 g)	1	Konventionel	180 °C	J	Bageplade	L3	40-50
	Stegt kylling med kartofler	1	Gratin	200 °C	J	Bradepande	L4	45-60
Fisk og skaldyr	Grillet skaldyr	1	Supergrill	04	N	Metalrist	L4	15-30
	Frosne fiskepinde	1	Airfryer	200 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	20-25
	Bagt fisk	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist Placer bagepladen på L1	L3	40-60
Grønt-sager	Grøntsags-gratin	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-90
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	Airfryer	220 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	18-25
	Kartoffel-gratin	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L4	15-25
	Stegte kartofler	1	Konventionel	200 °C	J	Bageplade	L4	30-50

Tilberedningstiderne kan variere alt efter forbrugerens opskrift og ingredienser.
*hvis forvarmning er påkrævet
** Afhængigt af ovnmodellen.

BEMÆRK: Til tilberedning af kager, quicher og andre opskrifter, der kræver en form eller en beholder i 2 niveauer, skal du placere dem forskudt: den øverste bakke i venstre side og den nederste bakke i højre side.

5.2. EVERYDAY COOKING-TABEL

Menuen Fødevarekategori gør det muligt at tilberede en lang række opskrifter uden at forvarme ovnen, takket været de dedikerede tilberedningsprogrammer, som er beregnet til behovene i hver enkelt kategori.

Når du har valgt tilberedningsprogrammet, vises standardtiden og -temperaturen. Tilberedningstiden og temperaturen kan ændres ved at trykke på de dedikerede ikoner. Begge parametre kan indstilles inden for et begrænset område som vist i tabellen nedenfor.

Mens du navigerer i Everyday Cooking-funktionerne, kan madkategorimenuen med damp aktiveres ved at trykke på temperaturikonet, indtil dampikonet vises. Bekræft dit valg ved at trykke på Start-knappen.

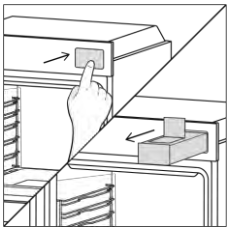
Symbol	Beskrivelse	Forvarm	Plade-position	Temperatur-område (°C)	Tidsområde (min.)	Kødtermometer-temperatur (hvis tilgængeligt)	Beskrivelse
	Lyst kød	NEJ	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Til fjerkræ og udskæringer af lyst kød
	Rødt kød	NEJ	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Til oksekød og udskæringer af rødt kød
	Fisk	NEJ	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Til hele fisk og fileter.
	Grøntsager	NEJ	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Til ristede grøntsager og kartofler
	Lyst kød (damp)	NEJ	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Til fjerkræ og udskæringer af lyst kød
	Rødt kød (damp)	NEJ	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Til oksekød og udskæringer af rødt kød
	Fisk (damp)	NEJ	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Til hele fisk og fileter.
	Grøntsager (damp)	NEJ	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Til ristede grøntsager og kartofler

BEMÆRK: Hvis der, efter ovnen er slukket, er behov for at fortsætte tilberedning, anbefales det at undgå brugen af everyday cooking-programmer og i stedet bruge standardfunktioner.

Sådan bruger du damptanken til damptilberedningsprogrammer

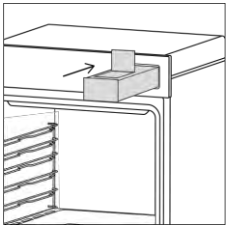
Efter valg af damptilberedningsprogram vises på displayet, hvis damptanken er tom, for at minde dig om at fylde den med vand. Fortsæt som følger:

1. Tryk let på damptanken for at åbne den.

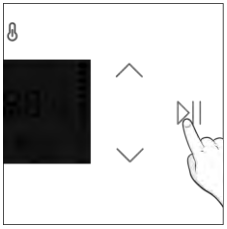


2. Tilsæt drikkevand i damptanken med en kande eller direkte fra vasken. Overskrid ikke det maksimale vandniveau, der er angivet inde i tanken.

3. Skub damptanken for at lukke den, og luk ovnlågen.



4. Tryk på Start-knappen for at bekræfte og lade tilberedningen starte.



Hvis mængden af tilsat vand ikke er nok til at udføre tilberedningsprogrammet, vises på displayet for at bede dig om at genopfylde tanken.

Opskrift	Portions-størrelse	Tilberednings-program	T °C	Tilbehør til madlavning	Plade-position	Tilberedningstid (min.)
Oksesteg	500-800 g	Rødt kød (damp)	180 °C	Metalrist	L3	30-40
Oksefilet	200 g	Rødt kød (damp)	200 °C	Metalrist	L3	20-25
Farsbrød	1000-1500 g	Rødt kød (damp)	200 °C	Metalrist	L3	40-50
Beef wellington (indbagt oksemørbrad)	500 g	Rødt kød (damp)	210 °C	Metalrist	L3	50-80
Flæskesteg	800-1000 g	Lyst kød (damp)	180 °C	Metalrist	L3	40-70
Spareribs	1000-1200 g	Lyst kød (damp)	200 °C	Metalrist	L3	80-100
Lammekrone	800-1000 g	Lyst kød (damp)	190 °C	Metalrist	L3	60-80
Lammekølle	1500-2000 g	Lyst kød (damp)	200 °C	Metalrist	L3	80-100
Laksefileter	200-600 g	Fisk (damp)	170 °C	Bageplade	L3	20-35
Tunbøffer	600 g (ca. 4 stk.)	Fisk (damp)	180 °C	Metalrist	L3	15-20
Sværdfis-kesteaks	700 g (ca. 4 stk.)	Fisk (damp)	180 °C	Bageplade	L3	15-20
Torskefilet	600 g (ca. 4 stk.)	Fisk (damp)	150 °C	Bageplade	L3	15-20
Havbrasen, hel	1	Fisk (damp)	170 °C	Bageplade	L3	35-45
Havbrasen, filet	600 g (ca. 4 stk.)	Fisk (damp)	150 °C	Bageplade	L3	15-20
Havaborrefilet	600 g (ca. 4 stk.)	Fisk (damp)	150 °C	Bageplade	L3	15-20
Fiskespyd	8 stk.	Fisk (damp)	150 °C	Metalrist	L3	20-30
Fyldt blæksprutte	4 stk.	Fisk (damp)	180 °C	Bageplade	L3	25-40
Fennikel	1 bakke	Grøntsager (damp)	200 °C	Metalrist	L3	30-40
Bagte grøntsager	1 bakke	Grøntsager (damp)	190 °C	Metalrist	L3	40-45
Blomkål	1 bakke	Grøntsager (damp)	150 °C	Metalrist	L3	40-50
Græskar, i tern	1 bakke	Grøntsager (damp)	160 °C	Metalrist	L3	30-40
Fyldte peberfrugter	1 bakke	Grøntsager (damp)	180 °C	Metalrist	L3	70-80
Fyldt zucchini	1 bakke	Grøntsager (damp)	190 °C	Metalrist	L3	35-45
Gulerodsstave	1 bakke	Grøntsager (damp)	150 °C	Bageplade	L3	35-40
Broccoli	1 bakke	Grøntsager (damp)	150 °C	Bageplade	L3	30-40
Ratatouille	1 bakke	Grøntsager (damp)	190 °C	Metalrist	L3	40-45
Grøntsagsflan	6 ramekiner	Grøntsager (damp)	180 °C	Bageplade + forme	L3	25-35

6. PLEJE OG RENGØRING

6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmæssig rengøring kan forlænge dit apparats livscyklus. Vent til ovnen er afkølet, før du foretager manuel rengøring.

- Efter hver brug af ovnen vil et minimum af rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren.
- Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- Med henblik på at forebygge overdreven tilsmudsning af ovnen med en deraf følgende stærk lugt af røg frarådes brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden og sænke temperaturen lidt.
- Ud over det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger køkkentøj og bageforme, der er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer.

6.2. RENGØRING AF OVNEN

6.2.1. INDE I OVNEN: rengøringsfunktioner

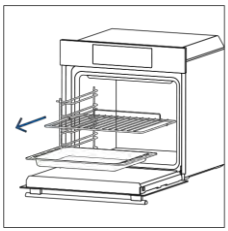
Pyrolyserengøring (*afhængigt af ovnmodellen)
Denne proces er afhængig af den kemiske proces af samme navn, som omfatter nedbrydning af komplekse stoffer ved anvendelse af varmebehandling.

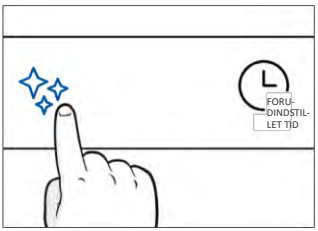
Når den først er startet, låser den automatisk ovndøren og hæver hurtigt temperaturen til 410 °C. Ved afslutningen af rengøringscyklussen vil madrester efterlade en hvid belægning på emaljeoverfladerne.
Disse partikler fjernes ved at aftørre dem med en klud dyppet i varmt sæbevand og ved hjælp af en børste eller ståluld. Egnede rengøringsmidler er varmt sæbevand eller ovnrens.

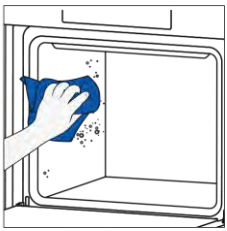
Hvordan virker det:

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen, såsom gitre, sidehylder og skruer til sidehylder (*);
2. Drej funktionsknappen til ✧. Drej drejeknappen for at indstille pyrolyseprogrammet. Lad funktionen køre i den forudindstillede tid. Ovnen forbliver låst under denne proces og den efterfølgende afkølingsproces.
3. Når apparatet er afkølet, rengøres ovnens indvendige overflader med en klud.
   ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er afkølet, før du rører ved det. Vær forsigtig med alle varme overflader, da der er risiko for forbrændinger. Brug destilleret vand eller drikkevand.

(*) kun for modeller med 7 niveauer.





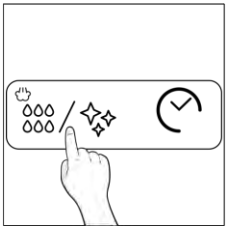
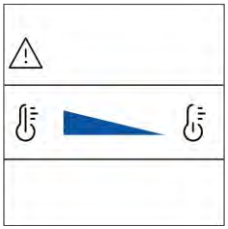
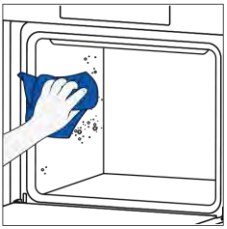


H_2O-damp

Damprensefunktionen er beregnet til at håndtere let snavs på en nem måde og levere en hurtig og miljøvenlig løsning til rengøring af ovnrummet ved hjælp af damp.

Hvordan virker det:

1. Hæld vand i damptanken, indtil det maksimale niveau, der er angivet på tanken, nås.
2. Vælg rengøringsprogrammet H_2O-damp Lad funktionen køre i den forudindstillede tid.
3. Lad ovnen køle af ved afslutningen af rengøringsprocessen.
4. Når apparatet er afkølet, rengøres ovnens indvendige overflader med en klud.
5. ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er afkølet, før du rører ved det. Vær forsigtig med alle varme overflader, da der er risiko for forbrændinger. Brug destilleret vand eller drikkevand.

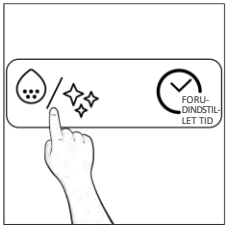
RENGØRING AF DAMPSYSTEMET

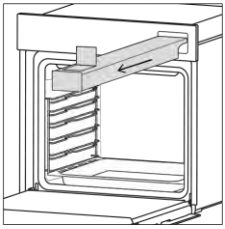
Afkalkning

Denne funktion foreslås efter 25 programmer og vil være obligatorisk efter 40 programmer. Ovnen viser ⚠ ved afslutningen af hvert dampprogram fra og med det 25 program., hvis brugerne endnu ikke har udført en afkalkning. Efter det 40. dampprogram vil ingen af damptilberedningsprogrammerne kunne udføres, før brugerne har fuldført afkalkningsprogrammet. Det er opdelt i tre trin:

Trin 1 (Fjernelse af overskydende vand fra dampkogeren):

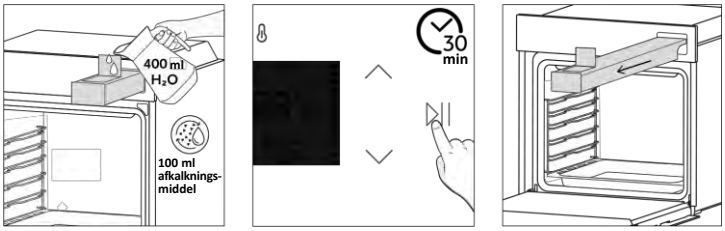
i. Vælg afkalkningstilstand, og tryk derefter på startknappen.
ii. Når summeren bipper for at fortsætte med det andet trin, skal du fjerne vandtanken.





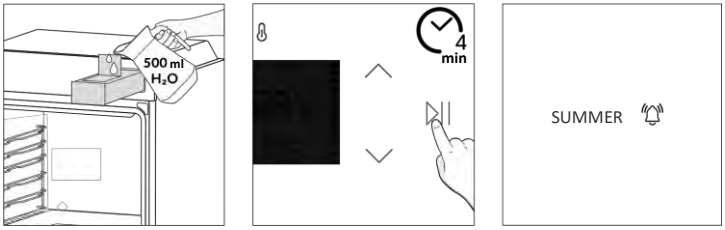
Trin 2 (Afkalkning):

i. Tilsæt 400 ml postevand og 100 ml afkalkningsmiddel i damptanken. Tryk derefter på startknappen.
ii. Dette trin tager 30 minutter. Fjern derefter damptanken igen for at fortsætte til Trin 3.



Trin 3 (Skylning):

i. Tilsæt 500 ml postevand i damptanken. Tryk derefter på startknappen.
ii. Dette trin vil tage 4 minutter. Ved slutningen af processen bipper summeren.



Tøm

Efter hver damptilberedningscyklus vil det resterende vand i dampkogeren automatisk blive drænet tilbage i damptanken.

Under denne proces vises på displayet.

Hvis damptanken allerede er fuld, vises på displayet for at bede dig om at tømme tanken for at lade tømningsprocessen starte.

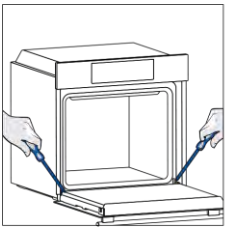
Katalyserengøring (tilgængelig afhængigt af model)

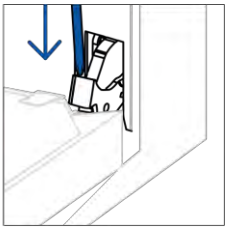
Ovnrummet er beklædt med katalysepaneler, der giver dig den fordel, at du aldrig behøver at kæmpe med en snavset ovn.
Panelerne er belagt med en specialfremstillet emalje, der har en mikroporøs struktur, der kan absorbere fedt fra stænk.
Ved hjælp af en kemisk katalysereaktion omdanner de effektivt det absorberede fedt til gaselementer, når de udsættes for høje temperaturer.

Anbefaling: Overvej at udskifte katalysepanelerne efter cirka tre års brug, især hvis du bruger din ovn til to til tre tilberedningsprogrammer om ugen. Dette sikrer optimal ydeevne og renhed.

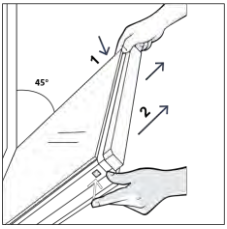
6.2.2. UDEN FOR OVNEN: fjernelse og rengøring af glaslågen

1. Anbring lågen i en vinkel på 90°. Drej hængslets låsetapper udad fra ovnen.

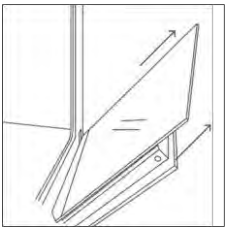




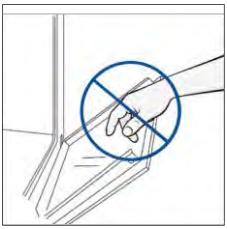
2. Anbring lågen i en vinkel på 45°. Tryk samtidigt på de to knapper på begge sider af lågens sider, og træk mod dig selv for at fjerne det øverste dæksel på glaslågen.



3. Fjern forsigtigt ovnglasset, og start med det inderste. Under proceduren skal du holde fast i glassene med begge hænder og placere dem på en polstret flad overflade (f.eks. på et stykke stof).

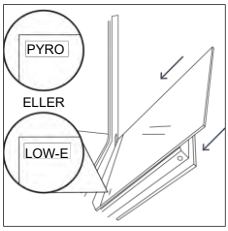


4. ⚠ **ADVARSEL:** Det yderste glas kan ikke tages af.

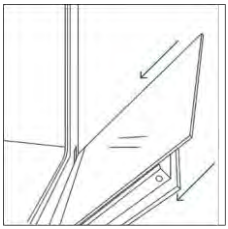


5. Rengør glasset med en blød klud og egnede rengøringsmidler.

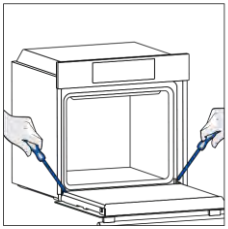
6. Sæt glaspanelerne på igen, og sørg for, at "LOW-E/PYRO"-etiketten er korrekt læsbar og placeret på den nederste venstre side af lågen, i nærheden af venstre hængsel. På denne måde forbliver den trykte etiket på det første glas på indersiden af døren.

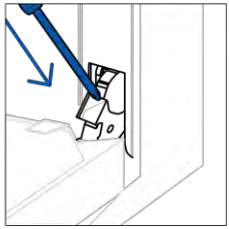


7. Sæt det øverste dæksel til glaslågen på igen ved at skubbe det indad, indtil du hører et klik fra de to knapper i siden.



8. Bring derefter lågen tilbage til 90°, og drej hængslets låsetappe indad mod ovnens inderside.





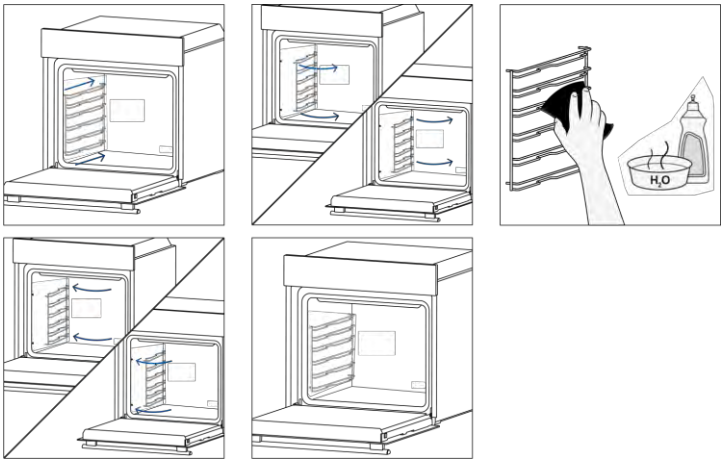
6.3. RENGØRING AF TILBEHØR

Sørg for at rengøre tilbehøret grundigt efter hver brug, og tør det med et håndklæde. Hvis der er snavs, som ikke kan fjernes, kan du overveje at lægge tilbehøret i blød i en blanding af vand og sæbe i ca. 30 minutter, før du vasker det igen.

RENGØRING AF SIDESKINNERNE:

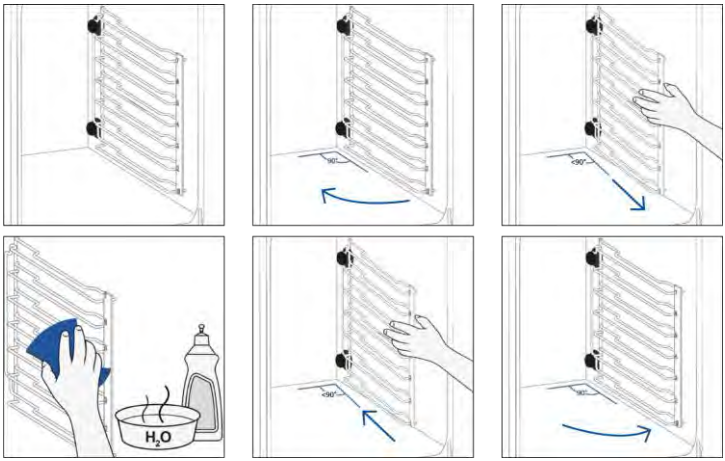
– **Model med 6 niveauer**

1. Fjern sideskinnerne ved at trække dem i pilenes retning.
2. Sideskinnerne rengøres ved at vaske dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
3. Efter rengøringen skal du indsætte sideskinnerne i omvendt rækkefølge.



– **Model med 7 niveauer**

1. Fjern sideskinnerne ved først at trække den forreste del i pilens retning og løsne den bagerste del fra skruerne.
2. Sideskinnerne rengøres ved at vaske dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
3. Efter rengøringsprocessen monteres sideskinnerne i omvendt rækkefølge: Anbring den bagerste del mellem skruerne, og skub den forreste del i pilens retning.



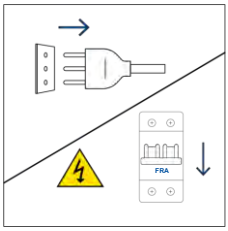
6.4. VEDLIGEHOLDELSE

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

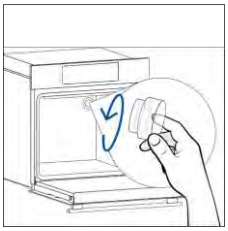
Udskiftning af den øverste pære:

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Fjern lampens glasdæksel.
3. Tag pæren ud.
4. Udskift pæren med en ny af samme type.
5. Sæt lampens glasdæksel på igen.
6. Sæt ovnen i stikkontakten igen.

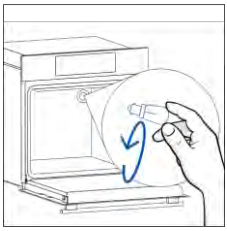
Trin 1



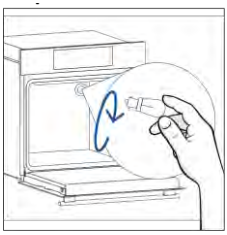
Trin 2



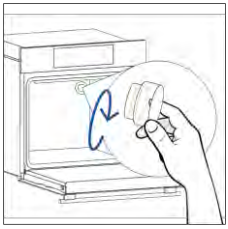
Trin 3



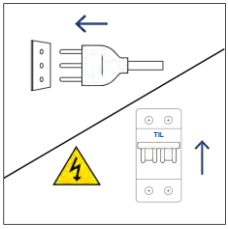
Trin 4



Trin 5



Trin 6

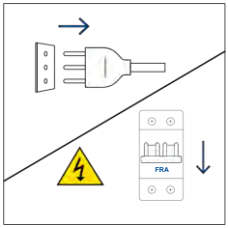


Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

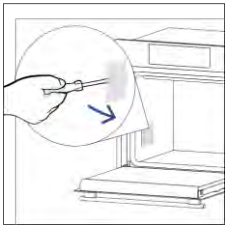
Udskiftning af pæren i siden:

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Brug en flad skruetrækker ved at placere den på siden af beskyttelsesglasset, og tryk forsigtigt for at fjerne det.
3. Tag forsigtigt fat i bunden af pæren.
4. Sæt den nye pære i.
5. Sæt beskyttelsesglasset på igen ved at trykke forsigtigt på det, indtil det er låst på plads.
6. Sæt ovnen i stikkontakten igen.

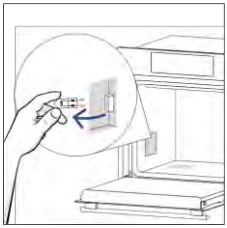
Trin 1



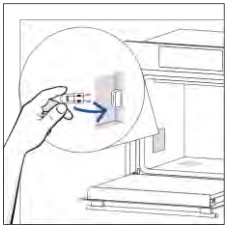
Trin 2



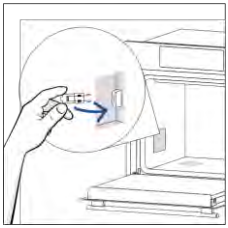
Trin 3



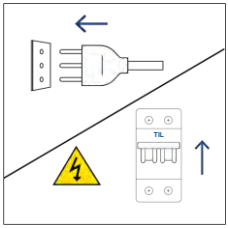
Trin 4



Trin 5



Trin 6

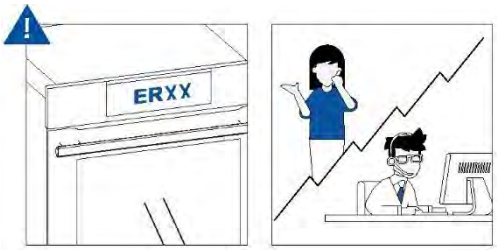


Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

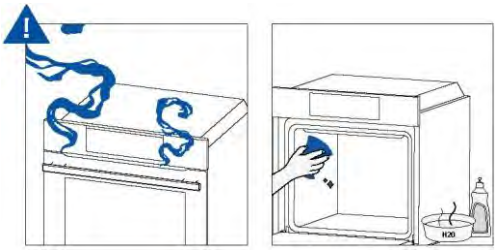
7. FEJLFINDING

Hvis der under brug af ovnen opstår en fejl, vil displayet vise koden "ER" efterfulgt af to cifre, som identificerer fejlen.
Fortsæt ved at slukke for ovnen og trække stikket ud, vent et par minutter, og tilslut den derefter igen.
Hvis fejlen forsvinder, kan du genoptage brugen af ovnen. Hvis fejlen ikke forsvinder, skal du kontakte kundeservice og oplyse den kode (ERXX), du ser på displayet.

Fejl



Røg



8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE

8.1. BORTSKAFFELSE AF APPARATET

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne.

Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

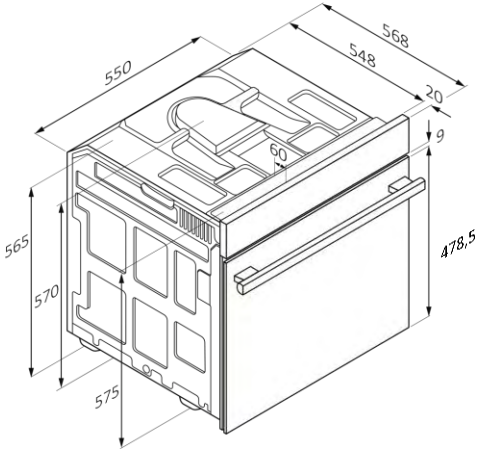
– WEEE-udstyr må ikke behandles som husholdningsaffald.
– WEEE-udstyr skal medbringes til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

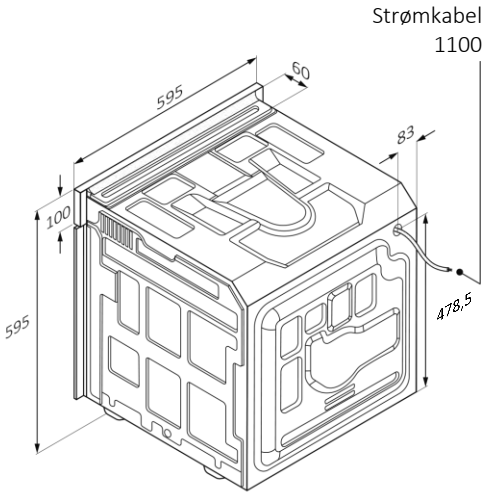
I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal modtage det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

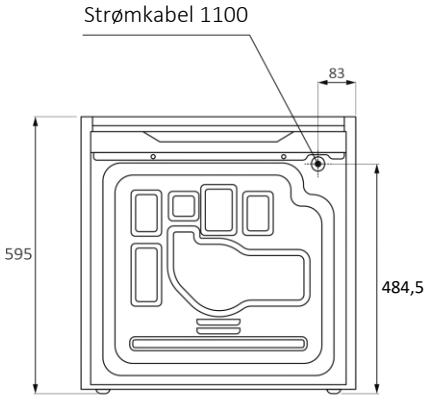
8.2. SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

Hvis det er muligt, skal du undgå forvarmning af ovnen og altid forsøge at fylde den.
Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes, hver gang den åbnes. For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes. Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet. Hvis du har en elkontrakt med en timetakst, gør programmet "timet tilberedning" det lettere at spare energi og flytter tilberedningen, så den starter i tidsrummet med den reducerede takst.

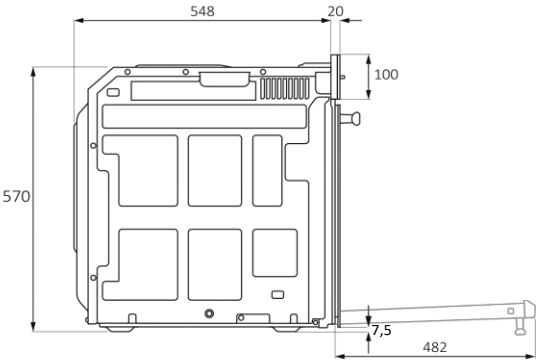
9. INSTALLATION





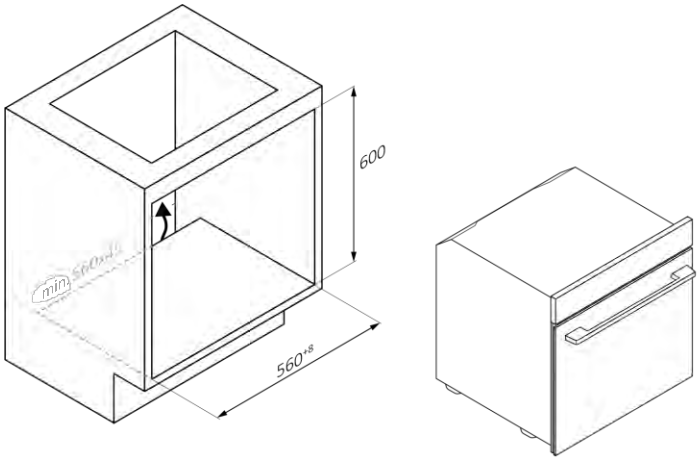


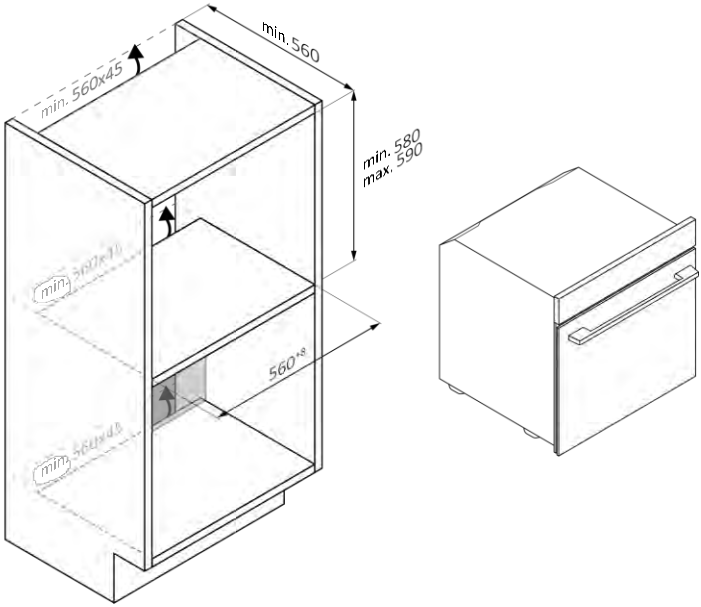
Set bagfra



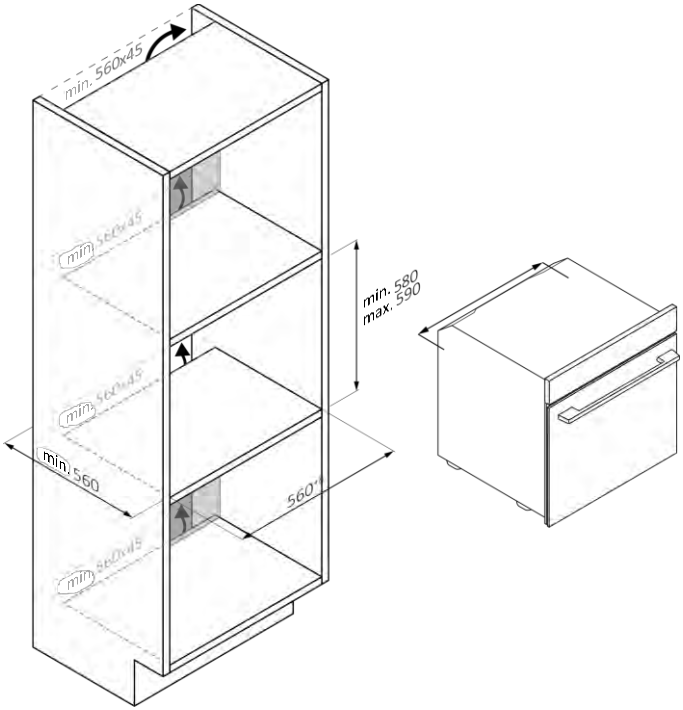
Set fra siden

mm

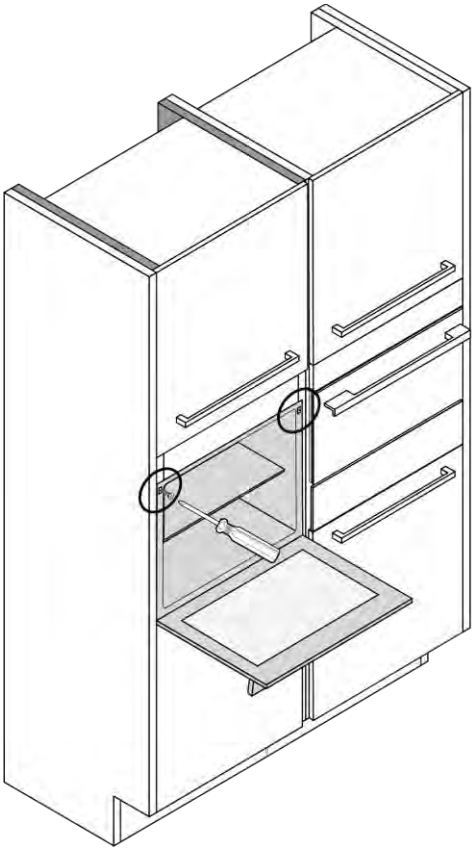


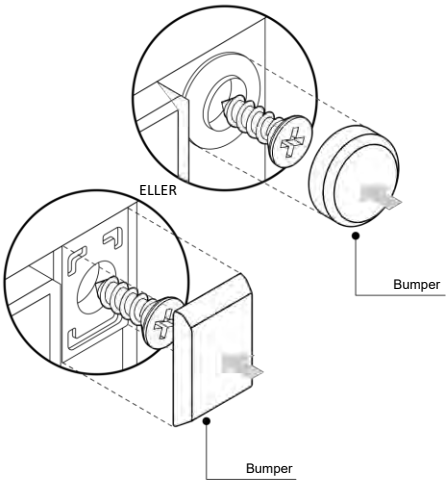


mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560*
min. 580
max. 590

mm





mm

TERVETULOA

Kiitos, että valitsit tuotteemme. Turvallisuutesi varmistamiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi lue tämä käyttöopas huolellisesti, mukaan lukien turvallisuusohjeet, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Ennen kuin asennat uunin, merkitse muistiin sarjanumero, jota saatat tarvita korjauksia varten. Tarkista mahdolliset vauriot kuljetuksen aikana ja ota yhteyttä teknikkoon, jos olet epävarma asiasta, ennen uunin käyttöä. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

HUOMAA: Huomaa, että uunin ominaisuudet ja lisävarusteet voivat vaihdella ostamasi mallin mukaan.

YHTEENVETO

1. TURVALLISUUSOHJEET

2. TUOTTEEN ESITTELY
2.1. Tuotteen yleiskatsaus
2.2. Lisävarusteet
2.3. Ohjauspaneeli
2.4. Yhdistettävyys

3. ENNEN ALOITTAMISTA
3.1. Käynnistystä koskevat tiedot
3.2. Ensimmäinen käyttö
3.3. Alustava puhdistus

4. TUOTTEEN TOIMINTA
4.1. Miten tuote toimii
4.2. Ruoanvalmistustoiminnot
4.2.1. Vakiotoiminnot
4.2.2. Erikoistoiminnot
4.2.3. Monivaiheominaisuus

5. RUOANVALMISTUSOHJEET
5.1. Yleiset asetukset
5.2. EVERYDAY COOKING -TAULUKKO

6. HOITO JA PUHDISTUS
6.1. Yleiset suositukset
6.2. Uunin puhdistus
6.2.1. Uunin sisällä: puhdistustoiminnot
6.2.2. Uunin ulkopuolella: lasioven irrotus ja puhdistus
6.3. Lisävarusteiden puhdistus
6.4. Huolto

7. VIANETSINTÄ

8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN
8.1. Laitteen hävittäminen
8.2. Ympäristön suojelu ja kunnioittaminen

9. ASENNUS

1. TURVALLISUUSOHJEET

YLEISET VAROITUKSET

- Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- ⚠ **HUOMIO:** lämpökatkaisun tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta tai liittää piiriin, jonka käyttölaite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.

Käytä vain ohjeiden mukaisesti

- Käytä uunia vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu, eli ainoastaan ruuan valmistamiseen: mikä tahansa muu käyttö esim. lämmönlähteenä on sopimaton ja siten vaarallinen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä.

Käyttörajoitukset

- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut laitteen käyttöä.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- ⚠ **VAROITUS:** laite ja sen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- ⚠ **VAROITUS:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa laitteen luota.

ASENNUSVAROITUKSET

- Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle.
- Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähdytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee kuvissa määritellyt aukot asennustyypin mukaan. Kiinnitä uuni aina huonekaluihin laitteen mukana toimitetuilla ruuveilla.
- Laitteen käyttäminen nimellistaajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/asetusta.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
- Uuni on irrotettava verkkovirrasta asennuksen ajaksi ylikuumenemisen välttämiseksi.
- Jos valmistajan apua tarvitaan virheellisen asennuksen aiheuttamien vikojen korjaamiseksi, takuu ei kata tätä apua. Ammattitaitoisen henkilöstön asennusohjeita on noudatettava.
- Väärä asennus voi aiheuttaa henkilö-, eläin- tai tavaravahinkoja. Valmistaja ei vastaa näistä vahingoista tai henkilövahingoista.
- Asennuksen saa suorittaa vain pätevä teknikko, jonka on tunnettava asennusmaassa voimassa olevat lait ja noudatettava niitä sekä valmistajan ohjeita.
- Kun olet poistanut laitteen laatikosta, tarkista aina, ettei se ole vaurioitunut. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluun ennen asennusta, äläkä kytke laitetta virtalähteeseen.
- Poista pakkausmateriaali ennen laitteen käyttöä.
- Älä käytä asennuksen aikana uunin oven kahvaa uunin nostamiseen ja siirtämiseen.
- Asennuskalusteiden ja viereisten kalusteiden on kestettävä 95 °C:n lämpötiloja.
- On suositeltavaa käyttää suojakäsineitä asennuksen aikana haavojen välttämiseksi.
- Älä asenna tuotetta avoimiin ympäristöihin, jotka altistavat laitteen ulkoilmalle.

- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi alle 2000 metrin korkeudessa.
- Poista suojakalvot ja mainostarrat uunin etupinnalta ennen ensimmäistä käyttöä

SÄHKÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Pistokkeen on sovelluttava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuun kuormaan, ja siinä on oltava maadoitusliitäntä ja se on oltava käytössä. Maadoitusjohdin on väriltään keltavihreä. Toimenpiteen saa suorittaa pätevä ammattilainen.
- Liitäntä virtalähteeseen voidaan tehdä käyttämällä pistoketta tai asettamalla kiinteä omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten välys on ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuorma, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen.
- Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät ole yhteensopivia, pyydä pätevää sähköasentajaa korvaamaan pistorasia toisella sopivalla tyypillä. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaan voimassa olevien säädösten mukaisia.
- Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän pistorasian tai omnipolaarisen kytkimen on oltava helposti saatavilla, kun laite on asennettu.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen. Ota kaikissa korjaustarpeissa yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä alkuperäisten varaosien käyttöä.
- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- ⚠ **VAROITUS:** vältä sähköiskun mahdollisuus varmistamalla ennen lampun vaihtamista, että laitteen virta on kytketty pois päältä.
- Uuni on sammutettava ennen irrotettavien osien irrottamista. Aseta ne paikoilleen puhdistuksen jälkeen ohjeiden mukaisesti.
- Sähkölaitteiden käyttö edellyttää joidenkin perussääntöjen noudattamista:
  - Älä irrota tuotetta virtalähteestä vetämällä virtajohtoa.
  - Älä koske laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.
  - Sovittimien, useiden pistorasioiden ja jatkokaapelien käyttöä ei suositella.
  - Jos laitteessa on toimintahäiriö ja/tai se toimii huonosti, sammuta laite, äläkä yritä korjata sitä.

- **HUOMAUTUS:** koska uuni voi vaatia huoltotöitä, on suositeltavaa pitää toinen seinäpistoke käytettävissä, jotta uuni voidaan kytkeä tähän, jos se poistetaan siitä tilasta, johon se on asennettu.
- Kaikki korjaukset, asennukset ja huollot, joita ei ole suoritettu oikein, voivat vakavasti vaarantaa käyttäjän.
- Valmistajayritys ilmoittaa täten, että se ei ota mitään vastuuta virheellisistä asennus-, huolto- tai korjaustöistä aiheutuneista välittömistä tai välillisistä vahingoista. Lisäksi se ei ole vastuussa maadoitusjärjestelmän puuttumisen tai toiminnan keskeytymisen aiheuttamista vahingoista (esim. sähköisku).
- **HUOMIO:** lämpökatkaisun tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta tai liittää piiriin, jonka käyttölaite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- Laitetta ei ole suunniteltu aktivoitavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

- Nesteenkeräyspelti kerää ruuanvalmistuksen aikana tippuneet jäämät.
- Kun asetat Air Fry-pellin tai ritilän sivutelineisiin, varmista, että sivun lyhyempi osa (pysäyttimen ja raajan välissä) on suunnattu uunin sisätilaa kohti. Jos ritilässä on koristeellinen metallitanko, kiinnitä huomiota sen sijoittamiseen uunin ulkopuolelle päin niin, että brändin logo on näkyvissä ja luettavissa. Katso oikea sijainti myös tämän käyttöoppaan Lisävarusteet-osiossa olevasta kuvasta.
- Älä puhdista uunin lasiluukkua voimakkailla hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallikaapimilla, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin säröilyyn.
- Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpömittaria.
- Kosteus voi kondensoitua ruuanvalmistuksen aikana uunin sisälle tai uuninluukun lasiin. Tämä on normaali tilanne. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10–15 minuuttia virran kytkemisen jälkeen, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Kondensaatio katoaa joka tapauksessa, kun uuni saavuttaa paistolämpötilan.

- Valmista kasvikset astiassa, jossa on kansi, avopellin sijaan.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsentämisen jälkeen pidemmäksi aikaa kuin 15–20 minuutiksi.
- Pitkä sähkökatko ruoanvalmistusvaiheessa voi aiheuttaa monitorin toimintahäiriön. Ota tällöin yhteyttä asiakaspalveluun.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- ⚠ **VAROITUS:** älä koskaan irrota uunin oven tiivistettä.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä lisää uunin pohjalle vettä ruuanvalmistuksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- Uunin oikeaa käyttöä varten on suositeltavaa, että ruoka ei joudu suoraan kosketuksiin telineiden ja peltien kanssa. On suositeltavaa käyttää leivinpaperia ja/tai asianmukaisia astioita.

VAROITUKSET (* PYRO-UUNIT)

- Ylimääräiset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta.
- ⚠ **VAROITUS:** ennen automaattisen puhdistusjakson aloittamista:
  - Puhdista uunin ovi.
  - Poista uunin sisältä suuret tai karkeat ruokajäämät kostealla sienellä. Älä käytä pesuaineita.
  - Poista kaikki lisävarusteet ja liukutelinesarja (jos käytössä).
  - Älä aseta pyyhkeitä uuniin.
- Jos uuni on varustettu liha-anturilla, sulje anturin reikä mukana toimitetulla mutterilla ennen puhdistussyklin aloittamista. Sulje reikä aina mutterilla, kun liha-anturia ei käytetä.
- Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana (jos saatavilla) pinnat voivat tulla tavallista kuumemmiksi ja lapset on pidettävä poissa uunin lähettyviltä.
- Jos uunin yläpuolelle on asennettu keittotaso, älä koskaan käytä sitä, kun Pyrolyysi toimii. Tämä estää keittotasoa ylikuumenemasta.

VAROITUKSET (*HÖYRY PLUS -TOIMINTOA VARTEN)

- Höyrysäiliötä täytettäessä veden pinta ei saa ylittää säiliössä ilmoitettua enimmäistasoa.
- Täytä säiliö vain puhtaalla vedellä.
- Höyrysäiliö on poistettava ennen pyrolyyttisen puhdistustoiminnon aloittamista. Älä aseta höyrysäiliötä paikoilleen pyrolyyttisen puhdistustoiminnon aikana.

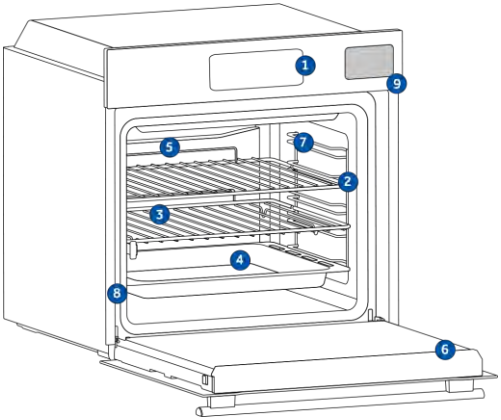
LANGATTOMAN LÄMPÖTILA-ANTURIN VAROITUKSET

- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan uunilaitteille. Sitä saa käyttää vain tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla.
- Älä KOSKE Preci Probe -anturiin PALJAIN KÄSIN HETI KYPSENNYKSEN JÄLKEEN. Käytä aina patakintaita Preci Probe -anturin poistamiseksi ruoasta kypsennyksen jälkeen.
- Lämpötila-anturin oikeanlainen käyttö edellyttää, että anturin metallitanko työnnetään ruokaan kokonaan kypsennyksen ajaksi siten, että ruoka ylettyy anturin kärjessä olevaan mustanväriseen keraamisen osaan.

- Älä altista Preci Probe -anturin metalliosaa suoraan uunin tuottamalle lämmölle.
- Älä käytä Preci Probe -anturia muussa laitteessa kuin sisäänrakennetussa uunissa.
- Älä käytä Preci Probe -anturia mikroaaltouunissa.
- Preci Probe -anturi voidaan puhdistaa ja pestä, mutta älä upota sitä veteen pitkäksi aikaa.
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu alle 12-vuotiaiden käyttöön.
- Toimittaja ei ole vastuussa laitteen väärinkäytöstä johtuvista Preci Probe -vaurioista.
- Puhdista Preci Probe ennen käyttöä.
- Anturi voi toimia tällä lämpötila-alueella: 10 celsiusasteesta aina metalliosan maksimilämpötilaan, joka on 100 °C. Keraaminen osa voi saavuttaa 350 celsiusasteen lämpötilan.
- Jos Preci Probe -anturin lämpötila ylittää 100 °C, kypsennys päättyy, ja Preci Probe on vaurioiden välttämiseksi poistettava uunista mahdollisimman pian patakintaita käyttäen.

2. TUOTTEEN ESITTELY

2.1. TUOTTEEN YLEISKATSAUS

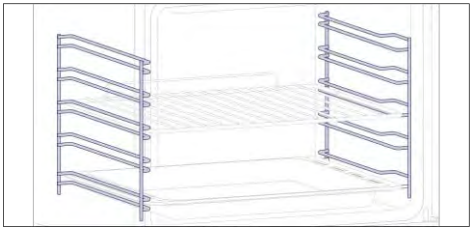


1. **Ohjauspaneeli**
2. **Tasojen numerot**
3. **Ritilät**
4. **Uunipellit**
5. **Tuulettimen suojus**
6. **Uunin ovi**
7. **Sivukannattimet** (jos sisältyy: vain flat cavity -uunit)
8. **Sarjanumero ja QR-koodi**
9. **Höyrysäiliön paikka**

Kirjoita tähän sarjanumero tulevaa tarvetta varten.

2.2. LISÄVARUSTEET

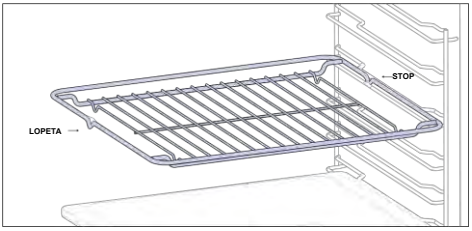
Sivukannattimet (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Uunin sisäseinässä molemmin puolin sijaitsevat kannattimet on tarkoitettu uunipelleille ja ritilöille.

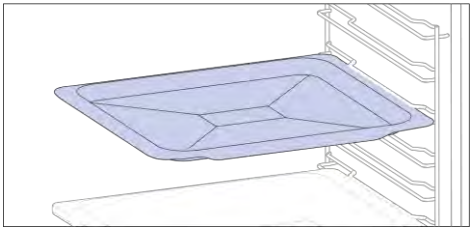
HUOMAA: 6 tai 7 tasoa mallista riippuen.

Metalliritilä



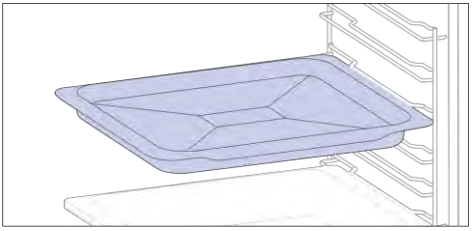
Uunin metalliritilä on irrotettava, säädettävä hylly, jolle voi asettaa ruoanlaittoastioita. Se varmistaa tasaisen kypsymisen ja helpottaa puhdistamista. Sen ansiosta uunissa voidaan kypsentää samanaikaisesti useita ruokia eri tasoilla ja ottaa huomioon erilaiset kypsennystarpeet.

Leivinpelti (vain jos käytössä tässä mallissa*)



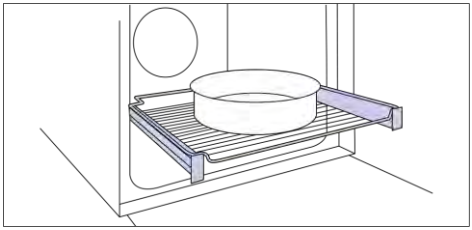
Leivinpelti on ihanteellinen apuväline, kun halutaan tasaisesti ruskistunut pohja. Matalan, tasaisen muotoilunsa ansiosta se sopii erittäin hyvin pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Se voidaan myös asettaa kypsentämisessä käytettävän ritilän alle, jolloin se kerää kypsennyksen aikana valuneet nesteet ja pitää uunin puhtaana.

Syvempi pelti



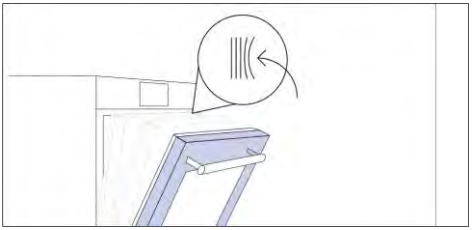
Syvempi pelti on ihanteellinen resepteille, joissa on käytetty enemmän nesteitä tai joissa valmistettavaa ruokaa on enemmän, kuten pataruoat tai paahtopaistit. Syvä pelti on suunniteltu erityisesti varmistamaan siinä valmistetun ruoan haluttu koostumus.

Teleskooppiohjaimet (vain, jos käytössä tässä mallissa*)



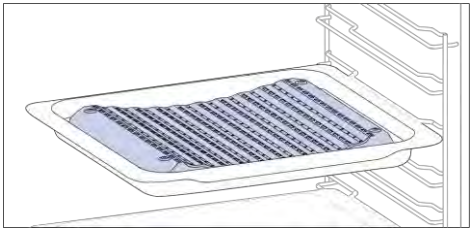
Teleskooppisia uunikiskoja voidaan pidentää, mikä helpottaa esineiden asettamista uuniin tai poistamista. Niiden ansiosta ei kuumaan uuniin enää tarvitse kurkottaa sisään. Ne parantavat turvallisuutta ja vakautta, ja niitä voidaan säätää eri asentoihin.

Pehmeästi sulkeutuvat/avautuvat saranat (vain jos käytössä tässä mallissa*)



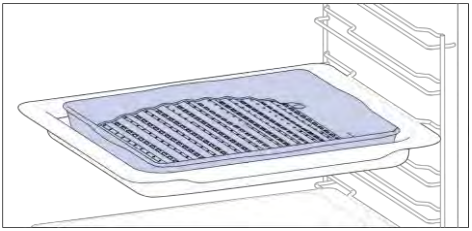
Pehmeästi sulkeutuvat ja avautuvat saranat ohjaavat oven liikettä ja varmistavat sen sujuvuuden sekä estävät paiskautumisen.

Kaksoispelti – HÖYRY-tila (vain jos käytössä tässä mallissa*)



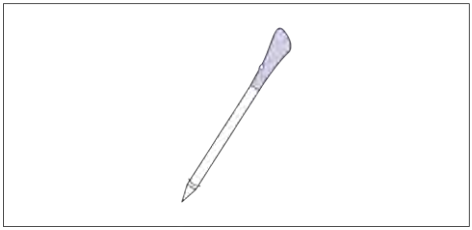
Kovera muoto mahdollistaa ruoanlaitossa syntyvän kosteuden oikeanlaisen kierron ja pitää ruoan kosteuspitoisuuden korkeana. Kypsennyksessä käytettävän kosteuden määrää voidaan säädellä sen mukaan, miten paljon pellille lisätään vettä.

Kaksoispelti – BBQ-tila (vain jos käytössä tässä mallissa*)



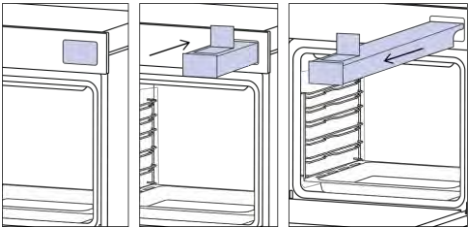
Kupera muoto sopii uunissa grillaamiseen korkeassa lämpötilassa (220°), mikä mahdollistaa kunnollisen grillaustuloksen jopa kotona. Pellin pohjan tyhjennysominaisuuden ansiosta rasva pääsee muodostamaan savua syntyy vain vähän.

Preci probe (vain jos käytössä tässä mallissa*)



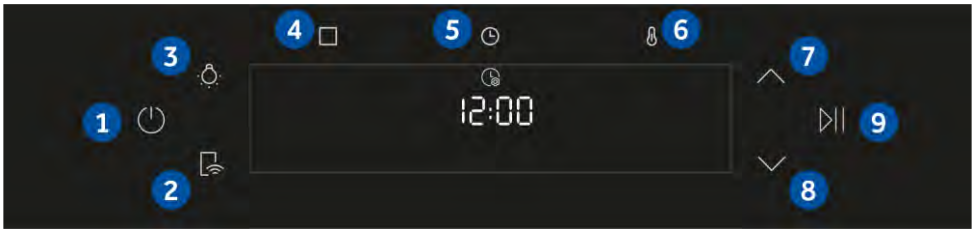
Tämä anturi on lämpötilamittari, joka työnnetään lihaan. Se yhdistetään uuniin Bluetoothilla, jonka avulla lihan sisälämpötilaa voidaan tarkkailla kypsennyksen aikana. Sitä käytetään pääasiassa kalalle ja lihalle.

Höyrysäiliö



Höyrysäiliö on laatikko, joka voidaan täyttää vedellä, jota tarvitaan höyryavusteisten ruoanlaitto- ja puhdistusohjelmien suorittamiseen.

2.3. OHJAUSPANEELI



Toiminnot ja niiden järjestys voivat olla erilaiset mallista riippuen.

1. Virtapainike
2. Etäohjaus
3. Lamppu
4. Toiminnot
5. Aika
6. Lämpötila

7/8. Siirtymispainikkeet

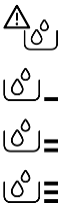
9. Käynnistä/keskeytä

PÄÄTOIMINNOT

Ohjauspaneelissa on seuraavat päätoiminnot:

Symboli	Toiminto	Kuvaus
	Virtapainike	Paina, kun haluat kytkeä uunin päälle/pois päältä.
	Etäohjaus PÄÄLLÄ/ POIS PÄÄLTÄ	Aktivoi etäohjaus painamalla painiketta, kun olet ensin yhdistänyt uunin hOn-sovellukseen (sovelluksen kautta).
	Valo	Paina, kun haluat sytyttää/sammuttaa uunin sisävalon
	Toiminnot	Painamalla kerran voit käyttää manuaalisia toimintoja, painamalla kahdesti pääset Everyday cooking -ohjelmiin, painamalla 3 kertaa voit käyttää Puhdistus-valikkoa ja painamalla neljä kertaa pääset WIFI-valikkoon.
	Aika	Paina kerran kypsennyksen keston määrittämistä varten, kahdesti minuuttimuistutusta varten (käytettävissä valmiustilassa), kolme kertaa ajastettua käynnistystä varten. Valmiustilassa on käytettävissä keittiöajastin ja, kun painat 3 sekunnin ajan, kellonaika.
	Lämpötila	Paina kerran, kun haluat tarkistaa uunin lämpötilan. Paina kaksi kertaa, kun haluat aktivoida nopean esilämmitysvaihtoehdon (käytettävissä vain uunin esilämmitysvaiheen aikana).
	Siirtymispainikkeet	Paina navigointipainikkeita, kun haluat selata toimintoja ja muuttaa asetuksia.
	Käynnistä/keskeytä	Paina, kun haluat käynnistää tai keskeyttää ruoanlaiton tai vahvistaa toiminnot.

NÄYTTÖPALAUTE (näkyy vain aktiivisena)

Symboli	Palaute	Kuvaus
	Säiliö puuttuu	Kuvake näkyy, kun höyrysäiliö puuttuu.
	Täytä säiliö	Kuvake näkyy, kun höyrysäiliöön on lisättävä vettä.
	Tyhjennys käynnissä	Kuvake näkyy tyhjennysprosessin aikana.
	Säiliö tyhjä	Kuvake näkyy, kun höyrysäiliössä ei ole vettä.
	Tyhjennä säiliö	Kuvake näkyy, kun käyttäjän tulisi tyhjentää höyrysäiliö.
	**Vedenkorkeuden palaute**	Kuvakkeen vieressä olevat palkit kuvaavat höyrysäiliössä käytettävissä olevan veden määrää.

2.4. YHDISTETTÄVYYS

Langattoman toiminnon parametrit

Tekniikka	Wi-Fi	Bluetooth
Standardi	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Taajuuskaista(t) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimiteho [mW]	100	10

Preci probe -anturimalli, et180 langattomat parametrit

Tekniikka	Bluetooth
Standardi	Bluetooth v4.0 BLE
Taajuuskaista(t) [MHz]	2400÷2480
Maksimiteho [mW]	2,5 – (4 dBm)

TUOTETIEDOT VERKKOKÄYTTÖISILLE LAITTEILLE

Tuotteen virrankulutus verkkovalmiustilassa, jos kaikki langalliset verkkoportit on kytketty ja kaikki langattomat verkkoportit on aktivoitu: 2,0 W

Langattoman verkkoportin aktivointi:

Wifi-moduuli kytkeytyy päälle heti, kun käyttäjä kytkee virran päälle.

Langattoman verkkoportin poistaminen käytöstä:

Wi-Fi-moduuli deaktivoituu heti, kun käyttäjä kytkee virran pois päältä. Wi-Fi voidaan myös deaktivoida, kun uuni on päällä, valitsemalla Wi-Fi-asetusvalikosta OFF.

Täten Candy Hoover Group Srl vakuuttaa, että radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Yhdistyneen kuningaskunnan markkinoita koskevien asiaankuuluvien lakisääteisten vaatimusten mukainen. Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla Internet-osoitteessa: www.candy-group.com

VUOROVAIKUTUS SOVELLUKSEN KANSSA

Laite voidaan liittää kodin langattomaan verkkoon ja sitä voidaan käyttää etänä sovelluksen avulla. Yhdistä laite varmistaaksesi, että se pysyy ajan tasalla uusimpien ohjelmistojen ja ominaisuuksien suhteen.

HUOMAA

- Kun uuni on päällä, WIFI-kuvakkeet vilkkuvat 30 minuuttia. Tuote voidaan rekisteröidä tänä aikana.
- Varmista, että kotisi Wi-Fi-verkko on päällä.
- Vaiheittaiset ohjeet näkyvät sekä laitteessasi että mobiililaitteessasi.
- Uunin liittäminen voi kestää jopa 10 minuuttia.
- Katso lisäohjeita ja vianmääritys sovelluksesta.

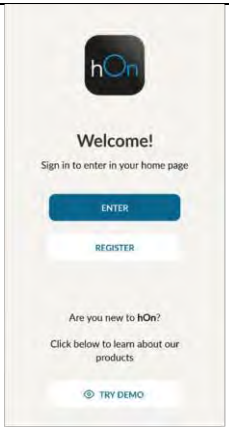
Lataa älypuhelimeesi.

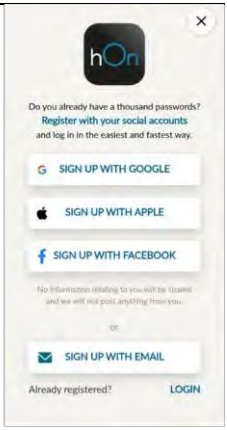
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

UUDEN KÄYTTÄJÄN REKISTERÖINTI

- Napsauta Rekisteröidy-painiketta
- Voit rekisteröityä sosiaalisen median tilien kautta tai henkilökohtaisella sähköpostiosoitteellasi

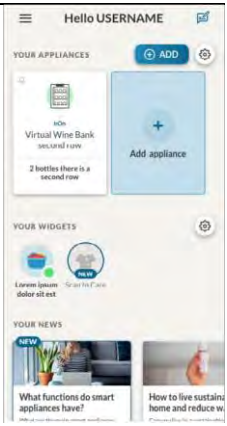




NOPEA PARILIITOS

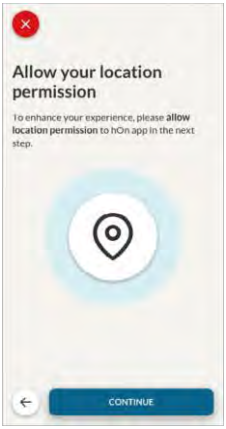
Vaihe 1

- Valitse Lisää laite.



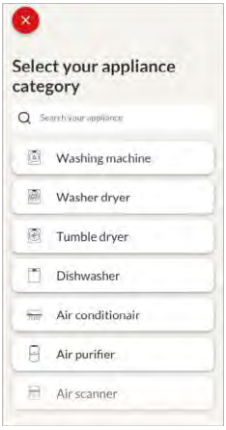
Vaihe 2

- Salli sijaintitietojen käyttäminen.



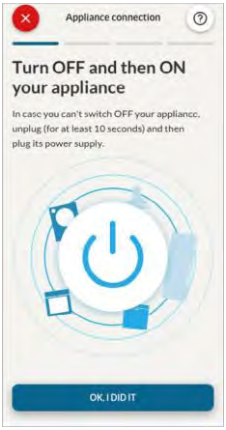
Vaihe 3

- Valitse uuni laiteluokasta.



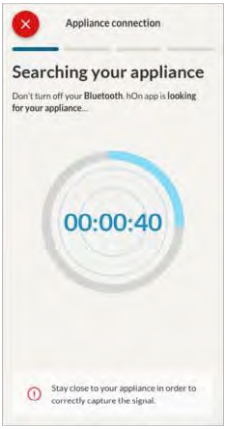
Vaihe 4

- Kytke laite päälle. Jos se on jo päällä, kytke se pois päältä ja takaisin päälle.



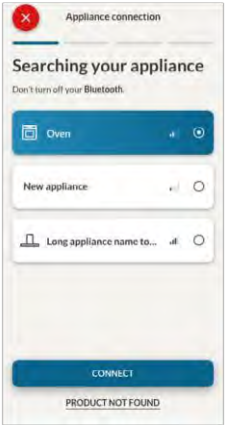
Vaihe 5

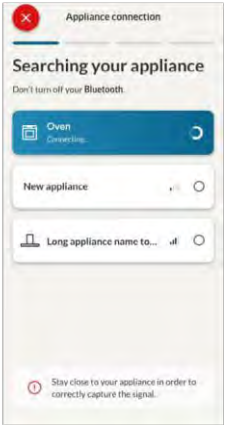
- Kun laite on kytketty päälle, hOn-sovellus alkaa etsiä kodinkonettasi.



Vaihe 6.1-6.2

- Valitse kodinkoneesi, napauta Yhdistä ja odota muutama sekunti.





Vaihe 7

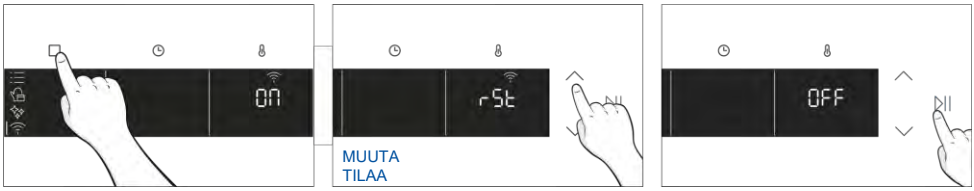
- Uuni löytyy ja voit hallita sitä hOn:n kautta.

NÄIN MUUTAT WIFI-ASETUKSIA

Kun laite on yhdistetty, käyttäjä voi muuttaa WIFI-asetuksia seuraavasti:

- **WIFI ON: Uunin tilaa voi seurata vain sovelluksella.**
- **WIFI hOn: Uunia voi käyttää vain sovelluksella.**
- **WIFI OFF: Uunia ei ole yhdistetty, mutta se on edelleen rekisteröity verkkotunnuksilla, jotka on tallennettu.**
- **WIFI RESET: Yhteys nollataan ja uusi rekisteröinti on mahdollinen.**

1. Napauta ☐ ja siirry WIFI-valikkoon. Näytössä näkyy "On".
2. Näytössä näkyy "On".
3. Käytä nuolia, kunnes "Off" tai nollausasetus "rSt" tulee näkyviin.



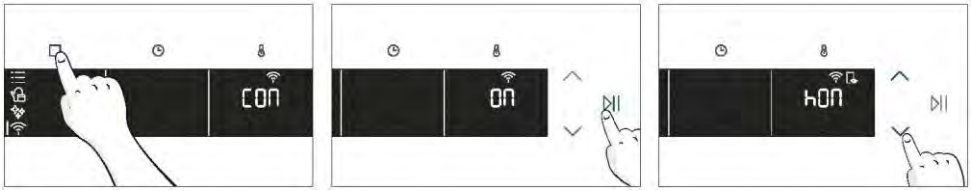
ETÄOHJAUS

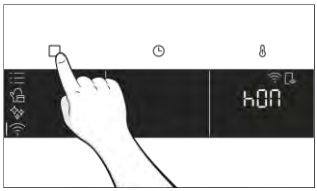
Etäohjaus tarjoaa käyttäjille lukuisia etuja, jotka parantavat käyttömukavuutta, tehokkuutta ja yleistä ruuanvalmistuskokemusta antamalla mahdollisuuden hallita tuotetta suoraan sekä laitteesta että hOn-sovelluksesta
Tämän toiminnon avulla voit nauttia laitteesi erilaisista ominaisuuksista, kuten sovelluksessa jo saatavilla olevien reseptien tai kypsennysohjelmien välittömästä tai ajoitetusta aloittamisesta; reseptien edistymisen reaaliaikaisesta seurannasta; käytössä olevien kypsennysparametrien säätämisestä; kypsennysprosessin seurannasta anturin avulla ja tallennettujen reseptien hallinnasta käyttämällä tuotteen Jolly-toimintoa (katso asianmukainen kohta). Lisäksi on mahdollista saada ilmoituksia, kun ohjelmat tai reseptit on suoritettu. Etäohjaus voidaan aktivoida vain, kun tuote on rekisteröity.

HUOMAA: Se on saatavana kaikkiin tuotteen kypsennystoimintoihin, paitsi Gratiini-, Grilli- ja Supergrill-ohjelmiin.

Etäohjauksen aktivointi:

1. Valitse WIFI-tila napauttamalla ☐.
2. Näytössä näkyy Yhdistä. Tap ⏯. On alkaa vilkkua.
3. Valitse hOn-tila napauttamalla ⌄ ja aktivoi Etäohjaus napauttamalla ⏯.
4. Poistu hOn-tilasta napauttamalla ☐.
5. Ota sovellus käyttöön, valitse ohjelma ja anna ruoanlaiton alkaa. Prosessin aikana ohjelman parametreja voidaan hallinta ja muuttaa sekä tuotteesta että sovelluksesta.



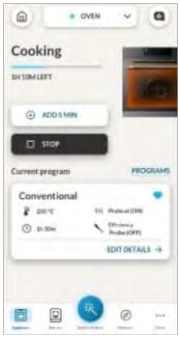


Etäohjaus voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana painamalla vastaavaa painiketta

Etäohjauksen pysäyttäminen:
Kun ruoanlaitto-ohjelma on käynnissä, se voidaan pysäyttää suoraan tuotteesta painamalla laitteen Etäohjauspainiketta.

Voit myös pysäyttää kypsennysohjelman etänä sovelluksen avulla napsauttamalla näyttölaitteen STOP-painiketta. Uuni pysäyttää kypsennyksen automaattisesti.

HUOMAA: Jos käyttäjä lopettaa käynnissä olevan kypsennyksen uunista, pysäytetty kypsennys näkyy samanaikaisesti sovelluksessa.



3. ENNEN ALOITTAMISTA

3.1. KÄYNNISTYSTÄ KOSKEVAT TIEDOT

Kun käynnistät uunin ensimmäisen kerran, saatat huomata savua. Älä huolestu. Odota vain, että savu häviää, ennen kuin alat käyttää uunia.

Oven toiminta

Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana uunin ovi pysyy aina lukittuna. Jos ovi ei ole lukittu, uuni näyttää virhekoodin 24 ja keskeyttää puhdistustoiminnon.

Valaistuksen toiminta

Uunissa on sisällä yksi tai kaksi lamppua, jotka syttyvät yleensä aina, kun kypsennystoiminto alkaa.
Ovikytkimellä varustetuissa uuneissa (katso alla) valo syttyy automaattisesti, kun ovi avataan.
Lamppupainikkeella varustetuissa uuneissa myös painiketta voidaan käyttää valaistuksen aktivoimiseen.
Jos uunin ovi pysyy auki yli 10 minuuttia, valot sammuvat automaattisesti.
Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana valo pysyy pois päältä. *

Jäähdytystuulettimen toiminta

Jäähdytystuuletin on vastuussa lämmön haihduttamisesta, uunin ja sen ympäristön liiallisen lämpiämisen ehkäisemisestä sekä keittiölaitteiden suojaamisesta korkeiden lämpötilojen vaikutuksilta. Tästä syystä jäähdytystuulettimen toiminta kuuluu jonkin aikaa myös sen jälkeen, kun uuni on sammutettu.
Se toimii kypsennyksen aikana ja sen jälkeen ja sen toiminta on suhteutettu uunin sisälämpötilaan.
Kun jäähdytystuuletin on toiminnassa, se tuottaa yleensä lempeää huminaa tai pyörreääntä. Saatat myös havaita lämpimän ilmavirran uunin oven ja ohjauspaneelin välisestä aukosta. Pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja kun ovi on lukittu, jäähdytystuuletin on kytketty päälle. *
ECO-toiminnon aikana valo jää pois päältä.

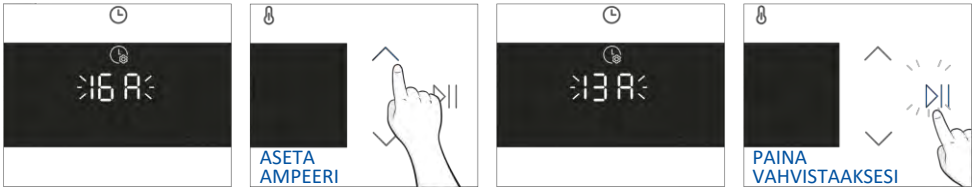
(*vain pyro-uunit)

3.2. ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, ensimmäinen vaihe on asettaa kellonaika, valita 13 ampeerin tai 16 ampeerin välillä, ja valita äänitaso.

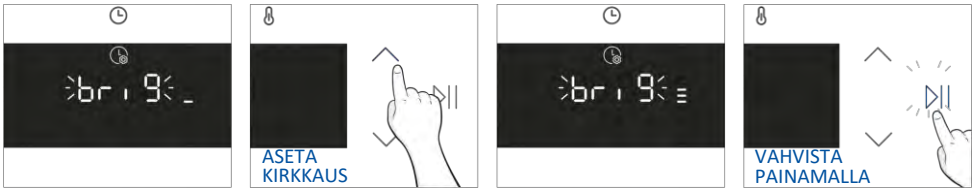
- **ASETA AIKA:** Näytöllä näkyy vilkkuva esiasetusaika ‘12:00’. Voit muokata sitä pitämällä ⏻ painettuna ja asettamalla nykyisen tunnin nuolien avulla. Vahvista tunnit painamalla 🕒. Aseta minuutit samalla tavalla. Vahvista painamalla ⏯.

- **AMPEERI:** Uuni on oletusarvoisesti asetettu toimimaan suuremmalla teholla, joka soveltuu kotitalouksille, joiden teho on yli 3 kW (16 A). Jos kodissasi on alhaisempi teho, voit muuttaa tämän asetuksen arvoksi ⏯ 13 A. Tämä asetus vaikuttaa siihen, kuinka nopeasti uuni lämpenee. Korkeamman vaihtoehdon (16A) valitseminen tarkoittaa, että se lämpenee nopeammin (koska tehon absorptio lisääntyy). Näet näytöllä kaksi vaihtoehtoa: 13A ja 16A. Valitse haluamasi käyttämällä nuolia. Vahvista painamalla ⏯.

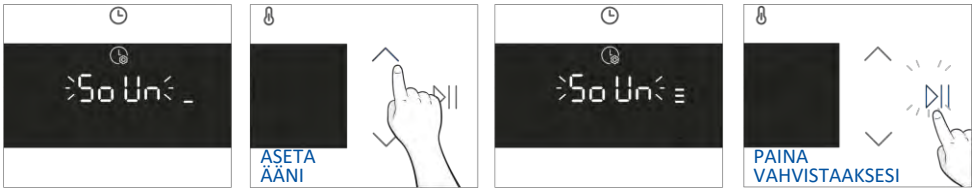


ⓘ **HUOMAA:** Ampeerin asettaminen on mahdollista vain ensimmäisen asennuksen aikana. Jos haluat muuttaa asetettua ampeeria, tutustu asennuksen jälkeisiin ohjeisiin.

- **KIRKKAUS:** Näytössä näkyy symboli "brig". Numerot edustavat kirkkaustasoa, jota voidaan muokata nuolilla. Vahvista painamalla ⏯.

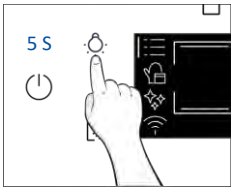


- **ÄÄNI:** Näytössä näkyy symboli "Sound". Numerot edustavat äänenvoimakkuuden tasoa, jota voidaan muokata nuolilla. Vahvista painamalla ⏯.



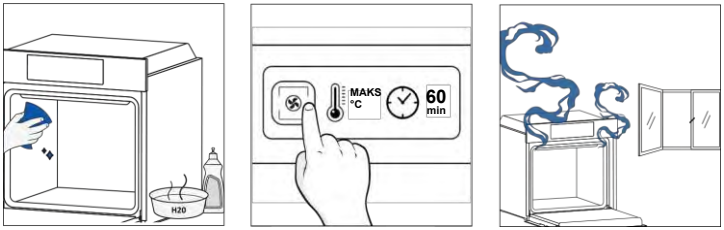
- **ASENNUKSEN JÄLKEISET OHJEET**

Voit palata alkuperäisiin asetuksiin painamalla Lamppu-painiketta 5 sekunnin ajan.



3.3. ALUSTAVA PUHDISTUS

Puhdista uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pyyhi ulkopinnat kostealla pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja pyyhi uunin sisäosa kuumalla vedellä ja pesunesteellä. Aseta tyhjä uuni maksimilämpötilaan ja jätä päälle noin 1 tunniksi. Tämä poistaa kaikki jäljellä olevat uuden uunin hajut.

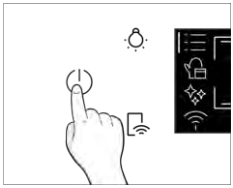


4. TUOTTEEN TOIMINTA

4.1. MITEN TUOTE TOIMII

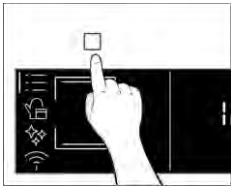
UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ

Pidä ⏻ alhaalla, kun haluat kytkeä uunin PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ.



TOIMINNOT-VALIKKO

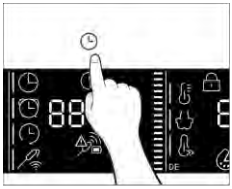
Siirry Toiminto-valikkoon painamalla ☐.
Napauta niin monta kertaa kuin on tarpeen siirtyäksesi seuraaviin asetuksiin:



Symboli	Toiminto	Kuvaus
	PÄÄTOIMINNOT	Tämän toiminnon avulla voit valita halutun ruoanlaitto-ohjelman nuolilla. Aseta aika ja lämpötila napauttamalla ◷ ja 🌡. Käynnistä toiminto painamalla ⏯. Voit keskeyttää ohjelman napsauttamalla uudelleen.
	ELINTARVIKERYHMÄT	Voit valita valikosta nuolilla 4 erilaista ruoanvalmistusluokkaa, jotka on jo integroitu uuniin. Näytössä näkyy oletusaika ja -lämpötila.
	WIFI	Tässä tilassa voit liittää uunisi verkkoon ja rekisteröidä sen hOn-sovellukseen.
	PUHDISTUSTOIMINNOT	Tämän toiminnon avulla voit valita uunisi puhdistusjärjestelmän.

AIKA-VALIKKO

Kun olet valinnut ruoanlaitto-ohjelman, siirry Aika-valikkoon painamalla◷.
Napauta ◷niin monta kertaa kuin on tarpeen siirtyäksesi seuraaviin asetuksiin:



HUOMAA: useita parametreja ei voi asettaa samanaikaisesti, joten vain viimeinen yhdistelmä jää muistiin, ja edellinen poistetaan.

Symboli	Toiminto	Kuvaus
	a) KYPSENNYKSEN KESTO	Tämän avulla voidaan esiasettaa valitun reseptin mukainen kypsennysaika. Siirry Aika-valikkoon painamalla ◷. Napauta ◷ niin monta kertaa, että voit valita Kypsennyksen kesto -toiminnon. Aseta sitten arvo nuolilla ja vahvista painamalla ⏯. Laskenta alkaa esilämmityksen lopussa (jos sellainen on käytössä). Kypsennyksen kestoa voidaan muuttaa kypsennyksen aikana painamalla ◷ ja käyttämällä nuolia. Kun aika on kulunut umpeen, näytössä näkyy Loppu, ja kypsennys päättyy.
	b) MINUUTTI-MUISTUTUS	Mahdollistaa uunin käytön herätyskellona. Siirry Aika-valikkoon painamalla ◷. Napauta ◷ niin monta kertaa, että voit valita Minuuttimuistutus-toiminnon. Aseta sitten arvo nuolilla ja vahvista painamalla ⏯. Kypsennyksen kestoa voidaan muuttaa kypsennyksen aikana painamalla ◷ ja käyttämällä nuolia. Käynnistä sitten ruoanlaitto uudelleen painamalla ⏯. Kun aika on kulunut loppuun, kypsennys jatkuu, kunnes se keskeytetään manuaalisesti. Tämä toiminto voidaan asettaa myös, kun uuni on valmiustilassa, painamalla ◷. Kun minuuttimuistutus on aktivoitu, sen toiminta ei riipu uunin kypsennystoiminnoista.
	c) AJASTETTU KÄYNNISTYS	Mahdollistaa ruoanlaiton aloitusajan valitsemisen. Siirry Aika-valikkoon painamalla ◷. Napauta ◷ niin monta kertaa, että voit valita Ajastettu käynnistys -toiminnon. Aseta sitten arvo nuolilla ja vahvista painamalla ⏯. HUOMAA: Ajastettu käynnistys on aktivoitavissa vasta kypsennyksen keston asettamisen jälkeen, eikä se ole käytettävissä grillin toimintojen kanssa

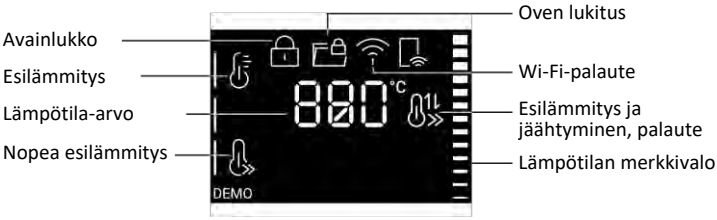
a. KYPSENNYKSEN KESTO

b. MINUUTTIMUISTUTUS

c. AJASTETTU KÄYNNISTYS

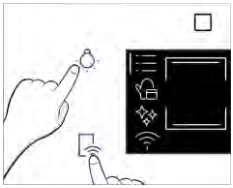
LÄMPÖTILA-VALIKKO

Kun olet valinnut ruoanlaitto-ohjelman, siirry Lämpötila-valikkoon painamalla 🌡. Napauta 🌡 niin monta kertaa kuin on tarpeen siirtyäksesi seuraaviin asetuksiin:



Symboli	Toiminto	Kuvaus
🌡	LÄMPÖTILA	Paina 🌡 ja aseta lämpötila. Muuta arvoa nuolilla.
🌡»	NOPEA ESILÄMMITYS	Paina kaksi kertaa 🌡, kun haluat asettaa nopean esilämmityksen lämpötilan.

LISÄTOIMINTO

Symboli	Toiminto	Kuvaus
💡 📶	LAPSILUKKO	 Tämän toiminnon avulla voit lukita näytön alaikäisten ei-toivotun käytön estämiseksi. Aktivoi se painamalla samanaikaisesti Lamppu- ja Etäohjauspainikkeita 3 sekunnin ajan. Käyttöliittymässä näkyy riippulukolla varustettu kuvake. Tässä tilassa uunin käyttöliittymä on lukittu, eikä asetuksia voi muuttaa. Poista lapsilukko käytöstä painamalla Lamppu- ja Etäohjauspainikkeita uudelleen 3 sekunnin ajan (avaimella varustettu kuvake katoaa).

4.2. RUOANVALMISTUSTOIMINNOT

NOPEA ESILÄMMITYSVAIHTOEHTO

Voit nopeuttaa esilämmitysvaihetta valitsemalla nopean esilämmityksen vaihtoehdon painamalla lämpötilakuvaketta 3 sekunnin ajan sen jälkeen, kun olet valinnut kypsennysohjelman ja lämpötilan. Tämä vaihtoehto aktivoi tuulettimen ja lämmityselementtien yhdistelmän valitusta kypsennystoiminnosta riippumatta.
Energian säästämiseksi lamppu SAMMUU, kun nopea esilämmitys on aktivoitu, kunnes uuni saavuttaa halutun lämpötilan

4.2.1. VAKIOTOIMINNOT

HUOMAA: jos toiminto edellyttää esilämmitystä, varmista, että kaikki lisävarusteet on poistettu tämän vaiheen ajaksi. Noudata alla olevan taulukon esilämmitystä koskevia ohjeita.
KYLLÄ/NOPEA ESILÄMMITYS tarkoittaa, että esilämmitys on tarpeen ja nopea esilämmitysvaihtoehto on käytettävissä. "EI" tarkoittaa, että esilämmitystä ei ole saatavilla ja elintarvikkeet on asetettava kylmään uuniin.

Symboli	Toiminto	Oletus-lämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esilämmitys	PRECI PROBE saatavilla	Suositukset
	*Tavanomainen	200 °C 30–250 °C	T2/T3	KYLLÄ/ NOPEA ESILÄMMITYS	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kakut, leivät, keksit, yhdellä tasolla.
	Kiertoilma + puhallin	175 °C 50–250 °C	T2/T3	KYLLÄ/ NOPEA ESILÄMMITYS	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: paistit, pataruoat, vihannekset tai piirakat, joissa on kostea täyte.
	Monitaso	160 °C 50–250 °C	T3 (yksi pelti) T3+T6 (kaksi peltiä) T2+T4+T6 (kolme peltiä)	KYLLÄ/ NOPEA ESILÄMMITYS	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kakut, keksit ja pizzat yhdellä tai useammalla tasolla. Ihanteellinen erilaisten ruokien valmistamiseen.
	Alalämpö	170 °C 50–230 °C	T1/T2	KYLLÄ/ NOPEA ESILÄMMITYS	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: pataruoat ja Gentle Cooking yhdellä tasolla.
	Alalämpö+ puhallin	170 °C 50–230 °C	T2/T3	KYLLÄ/ NOPEA ESILÄMMITYS	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: suolaiset leivonnaiset tai ruoat, joissa on nestemäisiä täytteitä. Yhdellä tasolla.
	Grilli	T5 T1–T5	T6/T7	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: pienet määrät makkaraa tai pihviä. Käyttö oven ollessa kiinni.
	**Supergrill	T5 T1–T5	T7 ohuille elintarvikkeille T5 paksummille elintarvikkeille.	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: suuret määrät makkaroita, pihvejä ja lämpimiä leipiä. Koko grillauselementin alapuolella oleva alue kuumenee. Käyttö oven ollessa kiinni. Käännä ruoka, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi

Symboli	Toiminto	Oletus-lämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esilämmitys	PRECI PROBE saatavilla	Suositukset
						kolmasosaa (tarvittaessa).
	**Gratiini	200 °C 150–250 °C	T4/T5	KYLLÄ/ NOPEA ESILÄM-MITYS	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kokonaiset lihapalat (paistit) tai gratinoidut ruoat. Käyttö oven ollessa kiinni. Liu'uta nesteenkeräyspelti tason alle nesteiden keräämiseksi. Käännä ruoka tarvittaessa kypsennyksen puolessa välissä.
	Monitaso +	200 °C 150–250 °C	T1+T2+T3+T6	KYLLÄ/ NOPEA ESILÄM-MITYS	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kokonaisen menun valmistus ilman, että hajut sekoittuvat toisiinsa. Valmistettavia ruokia ei tarvitse poistaa uunista samaan aikaan, niillä voi olla eri kypsennysajat.
	Pizza	300 °C 200–300 °C	T2/T3	EI	EI	IHANTEELLINEN: kaikenlaiset pizzat ilman uunin esilämmitystä. Käytä alhaisempia lämpötiloja pakasteille ja 300 °:n lämpöä itse valmistetulle ruualle
	*ECO	190 °C 150–220 °C	T3/T4	EI	EI	IHANTEELLINEN: lihan, kalan tai vihannesten kypsentämiseen. Tämän toiminnon avulla voit säästää energiaa ruoanlaiton aikana ja pitää ruoan mehevänä. Sisätilan lamppu on kytketty pois päältä.
	Airfry	200 °C 150–250 °C	T4	EI	EI	IHANTEELLINEN: sellaisten pakasteiden tai paneroitujen puolivalmisteiden valmistukseen, jotka ovat yleensä paistettuja. Erillisen pellin** ansiosta kuuma ilma voi virrata tasaisesti
	Leipä (Höyry)	210 °C 180–220 °C	T2/T3	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: leipien ja vuokaleipien valmistus
	Jolly	-	-	-	-	Erikoistoiminto

*Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).
**Käytä, kun ovi on suljettuna.

Symboli	Toiminto	Oletus-lämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esiläm-mitys	PRECI PROBE saatavilla	Suositukset
	Vaalea liha (Höyry)	190 °C 180–200 °C	T3/T4	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: siipikarja ja vaalea liha
	Punainen liha (Höyry)	190 °C 180–200 °C	T3/T4	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: naudanliha ja punainen liha
	Kala (Höyry)	170 °C 160–180 °C	T3/T4	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kokonaiset kalat ja fileet
	Kasvis (Höyry)	190 °C 180–200 °C	T3/T4	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: paahdetut vihannekset ja perunat

*Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).
**Käytä, kun ovi on suljettuna.

4.2.2. ERIKOISTOIMINNOT

Symboli	Toiminto	Oletus-lämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esiläm-mitys	Suositukset
	Jolly	-	-	-	Lisää esiasetettujen toimintojen luetteloon suosikkisi, jota ei vielä ole uunissasi. Voit määrittää sen hOn-sovelluksen kautta.

Jolly-toiminto

Jolly-toiminnon ansiosta tämä tuote tarjoaa täysin muokattavan kokemuksen, jonka avulla voit tallentaa henkilökohtaiset reseptisi suoraan uuniin. Voit käyttää reseptejä niin usein kuin haluat, eikä sinun tarvitse kirjautua sitä varten sovellukseen.

Jolly-toiminnon asettaminen:

Jos haluat asettaa Jolly-toiminnon, avaa sovelluksen reseptiosio, valitse käytettävä resepti ja napsauta Käytä Jolly-toimintona.

Voit nyt käynnistää reseptin ilman vuorovaikutusta sovelluksen kanssa. Aloita vain kypsennysprosessi kääntämällä toimintonuppi Jolly-toimintoon. Näytössä näkyy esiasetettu lämpötila.

Jolly-toiminnon muokkaaminen:

Jos haluat muokata Jolly-toimintoa, siirry sovelluksen reseptiosioon ja valitse Jolly-toiminnoksi nimetyn reseptin kortti. Muokkaa reseptiä ja aiemmin määritettyjä asetuksia napauttamalla Muokkaa-painiketta.

Ponnahdusviesti ilmoittaa, että sinun on poistettava edellinen Jolly-toiminto, ennen kuin voit tallentaa uuden. Jos vahvistat tämän, edellinen Jolly-toiminto poistetaan, uudet asetukset tallennetaan tuotteeseen ja ne näkyvät sovelluksessa.

Jolly-toiminnon poistaminen:

Jos haluat poistaa Jolly-toiminnon uunin käyttöliittymästä, siirry sovelluksen reseptiosioon.

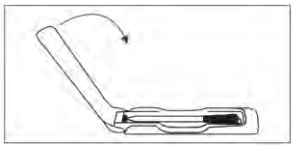
Kun napautat Jolly-toiminnoksi määritetyn reseptin korttia, voit poistaa sen napsauttamalla punaista Poista-painiketta.

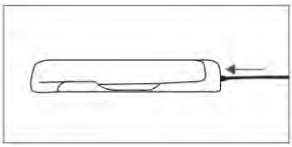
Ponnahdusikkuna vahvistaa toiminnon ja pyytää sinulta vahvistusta. Jos jatkat, uuniin tallennettu Jolly-toiminto poistetaan, eikä se ole enää käytettävissä sovelluksessa.

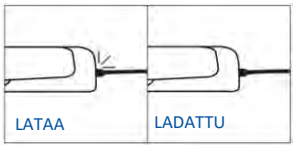
PRECI PROBE

Ennen käyttöä tarkista Preci Probe -anturin varaus:

1. Laita Preci Probe laturiin ja sulje kansi.
2. Kytke laturi USB-kaapelilla USB-virtalähteeseen, kuten USB-sovittimeen tai tietokoneen/ kannettavan tietokoneen USB-liitäntään. Laturi ei ehkä toimi oikein varavirtalähteen kanssa automaattisen katkaisutoiminnon vuoksi.
3. Laturin LED-merkkivalo syttyy ja vilkkuu latauksen aikana. Se sammuu, kun Preci Probe on ladattu täyteen.

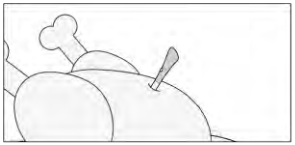


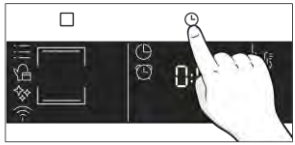




Preci Probe -anturin rekisteröinti ja käyttö:

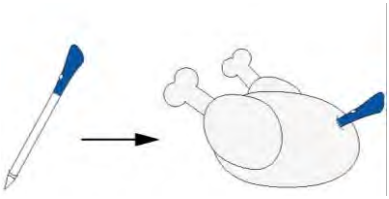
1. Aseta anturi ruokaan.
2. Valitse haluamasi toiminto napauttamalla ☐ ja napauta 🕒 niin monta kertaa, että voit valita Anturi-kuvakkeen.
3. Uuni tunnistaa anturin koodin jonkin ajan kuluttua. Napauta ⏯ ja aseta tavoitelämpötila nuolilla.
4. Vahvista ⏯ napauttamalla. Uuni käyttää nyt anturin tietoja ruoan sisälämpötilan seuraamiseen.
5. Kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, hälytys kuuluu ja uuni sammuu. Irrota anturi varovasti ruoasta.





Ruoanvalmistusvinkkejä

Anturi on varustettu yhdellä mittauspisteellä. Aseta anturi kokonaan ruokaan siten, että metallikärki on ruoan keskellä. Aseta tämä kohta mahdollisimman lähelle ruoan paksuinta (kylmintä) osaa, jotta kypsennysprosessia voidaan seurata oikein.



Anturia voidaan käyttää manuaalisten toimintojen (Tavanomainen, Kiertoilma + puhallin, Grilli, Super grill, Gratiini ja Monitaso), RUOANVALMISTUSKATEGORIOIDEN (Liha, Kala ja Vihannekset) sekä Gentle Cooking -ominaisuuden kanssa.

Elintarvikeluokka	Suositeltu sisälämpötila	Suositeltu sijoitus
Paahtopaisti	45 °C	Vinosti paksuimmassa kohdassa. Aseta kärki mahdollisimman lähelle lieriömäisten elintarvikkeiden (esim. naudanlihapaisti) geometrista keskustaa.
Paahdettu liha	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Siipikarjan liha	83–85 °C	Rinnan paksuimpaan kohtaan
Kala (kokonainen/pihvit)	65 °C	Vinosti paksuimpaan kohtaan
Leipä/pataruuat	90 °C	Lähellä ruoan geometrista keskustaa

4.2.3. MONIVAIHEOMINAISUUS

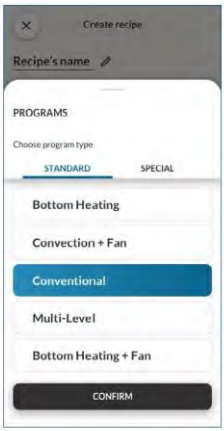
Monivaiheominaisuus mahdollistaa aiemmin määritettyjen kypsennysparametrien (lämpötila ja aika) säilyttämisen, kun kypsennyksen aikana muutetaan toimintoa.

Monivaiheisia reseptejä voidaan luoda hOn-sovelluksessa U-Create-toiminnolla ja tallentaa uuniin.

Käyttäjä voi tallentaa monivaiheisen reseptin Jolly-toimintona uuniin tai tallentaa sen hOn:iin ja käynnistää sen etänä sovelluksesta.

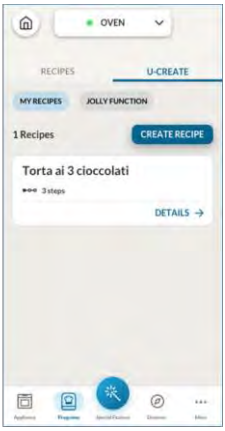
Vaihe 1. Paina sovelluksen U-Create-osiossa Luo resepti.

Vaihe 2. Muokkaa reseptin nimeä ja valitse reseptin ensimmäisen vaiheen parametrit.



Vaihe 3. Kun olet mukauttanut ensimmäisen vaiheen, paina Lisää vaihe, lisää reseptiin toinen ruoanvalmistustoiminto ja mukauta sen parametrit.

Vaihe 4. Tallenna resepti sovellukseen, jotta voit käynnistää sen hOn-sovelluksesta etänä, tai tallenna se Jolly-toimintona, jotta voit valita sen suoraan uunista.



5. RUOANVALMISTUSOHJEET

5.1. YLEISET ASETUKSET

- **7 tasoa**

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpö-tila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Makeita leivonnaisia	Pienet kakut / muffinit	1	Tavanomainen Monitaso	175 °C 160 °C		Leivinpelti	T3	20–30 30–40
		2	Monitaso	150 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T3+T6	30–40
		3	Monitaso	140 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	40–50
	Sokerikakut (26 cm Ø)	1	Tavanomainen	170 °C		Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	30–40
			Monitaso	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T3	40–50
		2	Monitaso	150 °C		Metalliritilät + kakkuvuoka	T3+T6	50–60
	Keksit/ pikkuleivät	1	Tavanomainen Monitaso	150 °C 150 °C		Leivinpelti	T3	25–30 30–40
		2	Monitaso	140 °C	K	Leivinpellit	T3+T6	35–45
		3	Monitaso	140 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	35–40
	Tuulihatut	1	Monitaso	190 °C	K	Leivinpelti	T3	25–35
		2	Monitaso	170 °C		Leivinpelti	T3+T6	25–35
	Yorkshire-vanukas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	20–30
	Marengit	1	Monitaso	90 °C	K	Leivinpelti	T3	90–160
	Macarons-leivokset	1	Tavanomainen	150 °C	K	Leivinpelti	T3	15–20
	Omenapiirakka	1	Tavanomainen	185 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	60–70
		1	Monitaso	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T3	65–75
	Tarte tatin	1	Tavanomainen	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	40–60
	Suklaakohokas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti + muotit	T3	10–15
	Juustokakku	1	Tavanomainen	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	50–65
	Pakaste-croissantit	1	Tavanomainen	180 °C		Leivinpelti	T3	20–25
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivinpellit	T2+T5	25–35
		3	Monitaso	160 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	30–40
	Struudeli, pakaste	1	Tavanomainen	210 °C	K	Leivinpelti	T3	30–45
Leivät ja flatbread-pannuleivät	Lämpimät leivät	1	Supergrill	05	E	Metalliritilä	T7	4–6
	Focaccia	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T2/T3	25–35
	Leipä, kokonainen	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	35–50

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpö-tila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Suolaiset piirakat ja pataruuat	Suolaiset kakut / piirakat (26 cm ∅)	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + piirakkavuoka	T3	45–60
		2	Monitaso	180 °C		Metalliritilä + piirakkavuoka	T2+T5	50–70
	Juusto-kohokas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	20–35
	Lasagne, tuore	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	40–60
	Lasagne, pakaste	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	50–60
	Cannelloni, pakaste	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	45–55
	Paistettu pasta	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T4	20–30
Pizza	Pizza, tuore (uunipelti)	1	Perinteinen pizza	250 °C 300 °C	K E	Leivinpelti	T2/T3	15–20 18–25
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	25–35
	Pizza, tuore (pyöreä)	1	Perinteinen pizza	250 °C 300 °C	K E	Leivinpelti	T2/T3	8–10 15–20
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	30–40
	Pizza, pakaste (ohutpohjainen)	1	Perinteinen pizza	220 °C 200 °C	K E	Metalliritilä	T3	10–15
		2	Monitaso	200 °C	K	Metalliritilä	T2+T5	15–25
		3	Monitaso	180 °C		Metalliritilä	T2+T4+T6	25–35
Liha ja siipikarja	Paahdettu kokonainen kana (1–1,2 kg)	1	Gratiini	220 °C	K	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T4	40–60
	Kanankoivet	1	Air Fry	220 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	30–50
	Paahdettu ankka	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	50–60
	Kukko	1	Gratiini	220 °C	K	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T4	20–40
	Paahdettu kalkkuna	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	50–60
	Porsaan ribsit (1 000–1 200 g)	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80–100

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpö-tila °C	Esilläm-mitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Liha ja siipikarja	Makkarat	1	Supergrill	04	K	Metalliritilä	T5	40–50
	Paahtopaisti (500 g)	1	Gratiini	220 °C	K	Leivinpelti	T3	20–40
	Lihamureke (1 000–1 500 g)	1	Tavanomainen	180 °C	K	Leivinpelti	T3	40–50
	Paahdettua kanaa perunoiden kera	1	Gratiini	200 °C	K	Syvempi pelti	T4	45–60
Kala ja äyriäiset	Grillatut merenherkut	1	Supergrill	04	E	Metalliritilä	T5	15–30
	Pakastetut kalapuikot	1	Air Fry	200 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	20–25
	Paistettu kala	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T3	40–60
Kasvikset	Vihannes-gratiini	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80–90
	Pakasteranskalaiset (300–500 g)	1	Air Fry	220 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	18–25
	Peruna-gratiini	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T4	15–25
	Paahdetut perunat	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T4	30–50

Valmistusajat voivat vaihdella kuluttajan reseptin ja ainesosien mukaan.
*jos esilämmitys vaaditaan
** Uunimallista riippuen.

HUOMAA: Jos haluat valmistaa kakkuja, piiraita ja muita ruokia, jotka edellyttävät vuoan tai astian käyttöä kahdella tasolla, aseta ne porrastetusti: ylemmän pellin astia vasemmalle puolelle ja alemman oikealle puolelle.

- **6 tasoa**

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpö-tila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Makeita leivonnaisia	Pienet kakut / muffinit	1	Tavanomainen Monitaso	175 °C 160 °C		Leivinpelti	T3	20–30 30–40
		2	Monitaso	150 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	30–40
		3	Monitaso	140 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	40–50
	Sokerikakut (26 cm Ø)	1	Tavanomainen	170 °C		Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	30–40
			Monitaso	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T3	40–50
		2	Monitaso	150 °C		Metalliritilät + kakkuvuoka	T2+T5	50–60
	Keksit/ pikkuleivät	1	Tavanomainen Monitaso	150 °C 150 °C		Leivinpelti	T3	25–30 30–40
		2	Monitaso	140 °C	K	Leivinpellit	T2+T5	35–45
		3	Monitaso	140 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	35–40
	Tuulihatut	1	Monitaso	190 °C	K	Leivinpelti	T3	25–35
		2	Monitaso	170 °C		Leivinpelti	T3+T6	25–35
	Yorkshire-vanukas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	20–30
	Marengit	1	Monitaso	90 °C	K	Leivinpelti	T3	90–160
	Macarons-leivokset	1	Tavanomainen	150 °C	K	Leivinpelti	T3	15–20
	Omenapiirakka	1	Tavanomainen	185 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	60–70
		1	Monitaso	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T3	65–75
	Tarte tatin	1	Tavanomainen	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	40–60
	Suklaakohokas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti + muotit	T3	10–15
	Juustokakku	1	Tavanomainen	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	50–65
	Pakaste-croissantit	1	Tavanomainen	180 °C		Leivinpelti	T3	20–25
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivinpellit	T2+T5	25–35
		3	Monitaso	160 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	30–40
	Struudeli, pakaste	1	Tavanomainen	210 °C	K	Leivinpelti	T3	30–45
Leivät ja flatbread-pannuleivät	Lämpimät leivät	1	Supergrill	05	E	Metalliritilä	T6	4–6
	Focaccia	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T2/T3	25–35
	Leipä, kokonainen	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	35–50

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpö-tila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Suolaiset piirakat ja pataruuat	Suolaiset kakut / piirakat (26 cm ∅)	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + piirakkavuoka	T3	45–60
		2	Monitaso	180 °C		Metalliritilä + piirakkavuoka	T2+T5	50–70
	Juusto-kohokas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	20–35
	Lasagne, tuore	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	40–60
	Lasagne, pakaste	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	50–60
	Cannelloni, pakaste	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	45–55
	Paistettu pasta	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T4	20–30
Pizza	Pizza, tuore (uunipelti)	1	Perinteinen pizza	250 °C 300 °C	K E	Leivinpelti	T2/T3	15–20 18–25
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	25–35
	Pizza, tuore (pyöreä)	1	Perinteinen pizza	250 °C 300 °C	K E	Leivinpelti	T2/T3	8–10 15–20
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	30–40
	Pizza, pakaste (ohutpohjainen)	1	Perinteinen pizza	220 °C 200 °C	K E	Metalliritilä	T3	10–15
		2	Monitaso	200 °C	K	Metalliritilä	T2+T5	15–25
		3	Monitaso	180 °C		Metalliritilä	T2+T4+T6	25–35
Liha ja siipikarja	Paahdettu kokonainen kana (1–1,2 kg)	1	Gratiini	220 °C	K	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T4	40–60
	Kanankoivet	1	Air Fry	220 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	30–50
	Paahdettu ankka	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	50–60
	Kukko	1	Gratiini	220 °C	K	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T4	20–40
	Paahdettu kalkkuna	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	50–60
	Porsaan ribsit (1 000–1 200 g)	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80–100

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpö-tila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Liha ja siipikarja	Makkarat	1	Supergrill	04	K	Metalliritilä	T5	40–50
	Paahtopaisti (500 g)	1	Gratiini	220 °C	K	Leivinpelti	T3	20–40
	Lihamureke (1 000–1 500 g)	1	Tavanomainen	180 °C	K	Leivinpelti	T3	40–50
	Paahdettua kanaa perunoiden kera	1	Gratiini	200 °C	K	Syvempi pelti	T4	45–60
Kala ja äyriäiset	Grillatut merenherkut	1	Supergrill	04	E	Metalliritilä	T4	15–30
	Pakastetut kalapuikot	1	Air Fry	200 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	20–25
	Paistettu kala	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T3	40–60
Kasvikset	Vihannes-gratiini	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80–90
	Pakasterans-kalaiset (300–500 g)	1	Air Fry	220 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	18–25
	Peruna-gratiini	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T4	15–25
	Paahdetut perunat	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T4	30–50

Valmistusajat voivat vaihdella kuluttajan reseptin ja ainesosien mukaan.
*jos esilämmitys vaaditaan
** Uunimallista riippuen.

HUOMAA: Jos haluat valmistaa kakkuja, piiraita ja muita ruokia, jotka edellyttävät vuoan tai astian käyttöä kahdella tasolla, aseta ne porrastetusti: ylemmän pellin astia vasemmalle puolelle ja alemman oikealle puolelle.

5.2. EVERYDAY COOKING -TAULUKKO

Elintarvikevalikon avulla voit valmistaa erilaisia, kullekin luokalle suunniteltuja ruokia esilämmittämättä uunia.

Kun olet valinnut kypsennysohjelman, näyttöön tulevat ajan ja lämpötilan oletusarvot. Kypsennysaikaa ja lämpötilaa voidaan muuttaa painamalla siihen tarkoitettuja kuvakkeita. Molempia parametreja voidaan säätää rajoitetulla alueella alla olevan taulukon mukaisesti.

Kun siirryt Everyday Cooking -toiminnoissa, ruokaluokkavalikko, jossa höyryn käyttö on mukana, voidaan aktivoida painamalla Lämpötila-kuvaketta, kunnes Höyry-kuvake tulee näkyviin. Vahvista valintasi painamalla Käynnistä-painiketta.

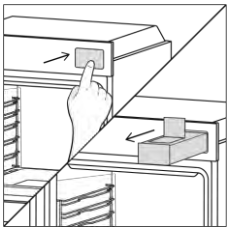
Symboli	Kuvaus	Esiläm-mitys	Käytetty taso	Lämpötila-alue (°C)	Aikaväli (min)	Liha-anturin lämpötila (jos saatavilla)	Kuvaus
	Valkoinen liha	EI	T3	180–200	40–80	70–85 °C	Siipikarja ja vaalea liha
	Punainen liha	EI	T3	180–200	20–80	58–65 °C	Naudanliha ja punainen liha
	Kala	EI	T3	160–180	15–45	55–65 °C	Kokonaiset kalat ja fileet.
	Kasvikset	EI	T3	180–200	30–80	70–90 °C	Paahdetut vihannekset ja perunat.
	Vaalea liha (Höyry)	EI	T3	160–220	40–90	70–85 °C	Siipikarja ja vaalea liha
	Punainen liha (Höyry)	EI	T3	180–220	20–100	58–65 °C	Naudanliha ja punainen liha
	Kala (Höyry)	EI	T3	150–180	15–60	55–65 °C	Kokonaiset kalat ja fileet.
	Vihannekset (Höyry)	EI	T3	150–200	30–90	70–90 °C	Paahdetut vihannekset ja perunat.

HUOMAA:jos uunin sammuttamisen jälkeen on tarpeen jatkaa kypsennystä, Everyday cooking -ohjelmien sijasta kannattaa käyttää uunin vakiotoimintoja.

Höyrysäiliön käyttäminen höyrykypsennysohjelmissa

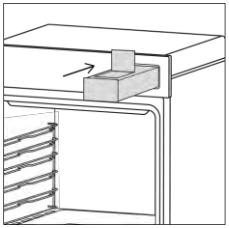
Kun olet valinnut höyrykypsennysohjelman, jos höyrysäiliö on tyhjä, näyttöön ilmestyy , joka ilmoittaa, että säiliö on täytettävä vedellä. Toimi seuraavasti:

1. Avaa höyrysäiliö painamalla sitä kevyesti.

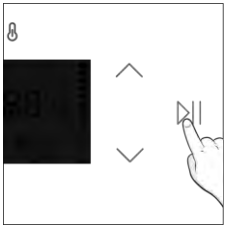


2. Lisää juomavettä höyrysäiliöön kannulla tai suoraan hanasta. Älä ylitä säiliön sisällä ilmoitettua enimmäisvesitasoa.

3. Sulje höyrysäiliö työntämällä sitä ja sulje uunin ovi.



4. Vahvista painamalla Käynnistä-painiketta ja anna kypsennyksen alkaa.



Jos lisätty vesimäärä ei riitä ruoanvalmistusohjelman suorittamiseen, näyttöön ilmestyy , joka ilmoittaa, että säiliö on täytettävä uudelleen.

Resepti	Annoksen koko	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika (minuuttia)
Naudanliha-paisti	500–800 g	Punainen liha (Höyry)	180 °C	Metalliritilä	T3	30–40
Naudanlihafilee	200 g	Punainen liha (Höyry)	200 °C	Metalliritilä	T3	20–25
Lihamureke	1 000–1 500 g	Punainen liha (Höyry)	200 °C	Metalliritilä	T3	40–50
Wellingtonin pihvi	500 g	Punainen liha (Höyry)	210 °C	Metalliritilä	T3	50–80
Sianlihapaisti	800–1 000 g	Vaalea liha (Höyry)	180 °C	Metalliritilä	T3	40–70
Porsaan ribsit	1 000–1 200 g	Vaalea liha (Höyry)	200 °C	Metalliritilä	T3	80–100
Karitsankare	800–1 000 g	Vaalea liha (Höyry)	190 °C	Metalliritilä	T3	60–80
Lampaanviulu	1 500–2 000 g	Vaalea liha (Höyry)	200 °C	Metalliritilä	T3	80–100
Lohifileet	200–600 g	Kala (Höyry)	170 °C	Leivinpelti	T3	20–35
Tonnikalapihvit	600 g (noin 4 kpl)	Kala (Höyry)	180 °C	Metalliritilä	T3	15–20
Miekka-kalapihvit	700 g (noin 4 kpl)	Kala (Höyry)	180 °C	Leivinpelti	T3	15–20
Turskafilee	600 g (noin 4 kpl)	Kala (Höyry)	150 °C	Leivinpelti	T3	15–20
Hammasahven, kokonainen	1	Kala (Höyry)	170 °C	Leivinpelti	T3	35–45
Hammasahven, filee	600 g (noin 4 kpl)	Kala (Höyry)	150 °C	Leivinpelti	T3	15–20
Meriahven, filee	600 g (noin 4 kpl)	Kala (Höyry)	150 °C	Leivinpelti	T3	15–20
Kalavartaat	8 kpl	Kala (Höyry)	150 °C	Metalliritilä	T3	20–30
Täytetty kalmari	4 kpl	Kala (Höyry)	180 °C	Leivinpelti	T3	25–40
Fenkolit	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	200 °C	Metalliritilä	T3	30–40
Vihannes-sekoitus	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	190 °C	Metalliritilä	T3	40–45
Kukkakaalit	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	150 °C	Metalliritilä	T3	40–50
Kurpitsat, kuutioidut	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	160 °C	Metalliritilä	T3	30–40
Täytetyt paprikat	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	180 °C	Metalliritilä	T3	70–80
Täytetty kesäkurpitsa	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	190 °C	Metalliritilä	T3	35–45
Porkkanatikut	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	150 °C	Leivinpelti	T3	35–40
Parsakaali	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	150 °C	Leivinpelti	T3	30–40
Ratatouille	1 uunipelti	Vihannekset (Höyry)	190 °C	Metalliritilä	T3	40–45
Vihannespiiras	6 annosvuokaa	Vihannekset (Höyry)	180 °C	Leivinpelti + muotit	T3	25–35

6. HOITO JA PUHDISTUS

6.1. YLEISET SUOSITUKSET

Säännöllinen puhdistus voi pidentää laitteen käyttöikää. Odota ennen manuaalista puhdistusta, että uuni jäähtyy.

- Uuni kannattaa puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- Uunin likaantumisen ja siitä aiheutuvien voimakkaiden savuhajujen välttämiseksi uunia ei suositella käytettäväksi erittäin korkeassa lämpötilassa. On parempi pidentää paistoaikaa ja laskea lämpötilaa hieman.
- Uunin mukana toimitettujen varusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään vain erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja leivontamuotteja tai -vuokia.

6.2. UUNIN PUHDISTUS

6.2.1. UUNIN SISÄLLÄ: puhdistustoiminnot

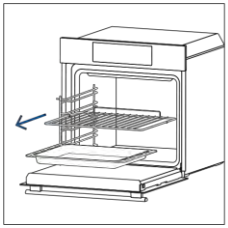
Pyrolyyttinen puhdistus (* uunimallista riippuen)
Tämä prosessi perustuu samannimiseen kemialliseen prosessiin, johon liittyy monimutkaisten aineiden hajoaminen lämpökäsittelyn avulla.

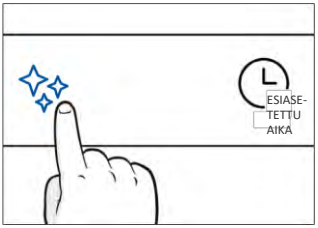
Kun prosessi on käynnistetty, uunin ovi lukittuu automaattisesti ja lämpötila nousee nopeasti polttavaan 410 asteeseen.
Puhdistusjakson lopussa ruokajäämistä jää emalipinnoille valkoinen pinnoite.
Poista hiukkaset kuumassa saippuavedessä kastetulla liinalla ja käytä harjaa tai teräsvillaa.
Sopivia puhdistusaineita ovat kuuma saippuavesi tai uuninpuhdistusaine.

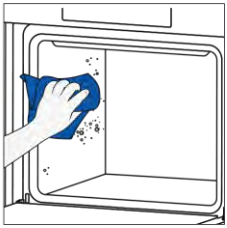
Näin se toimii:

1. Poista kaikki lisävarusteet uunista, kuten ritilät, sivutelineet ja sivutelineiden ruuvit (*);
2. Käännä toimintonuppi päälle ✧. Käännä valitsinta ja aseta pyrolyysiohjelma;
   Anna toiminnon toimia ennalta asetetun ajan. Tämän prosessin ja sitä seuraavan jäähdytysvaiheen aikana uunin ovi pysyy lukittuna.
3. Kun laite on viileä, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.
   ⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on viileä, ennen kuin kosketat sitä. Kaikkien kuumien pintojen kanssa on oltava varovainen, koska on olemassa palovammojen vaara. Käytä tislattua tai juomakelpoista vettä.

(*) vain mallit, joissa on 7 tasoa.





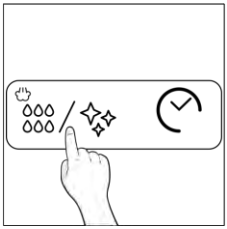
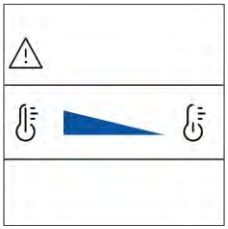
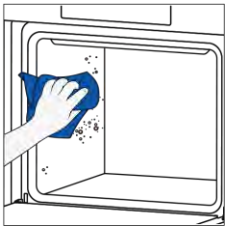


H_2O Höyry

H_2O Höyry -puhdistustoiminto on suunniteltu poistamaan vaivattomasti kevyttä likaa ja tarjoamaan nopea ja ympäristöystävällinen ratkaisu uunin sisäosan puhdistamiseen höyryn avulla.

Näin se toimii:

1. Kaada vettä höyrysäiliöön säiliössä ilmoitettuun enimmäistasoon asti.
2. Valitse H2O-höyry-puhdistusohjelma. Anna toiminnon toimia ennalta asetetun ajan.
3. Puhdistusprosessin päätyttyä anna uunin jäähtyä.
4. Kun laite on viileä, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.
5. ⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on viileä, ennen kuin kosketat sitä. Kaikkien kuumien pintojen kanssa on oltava varovainen, koska on olemassa palovammojen vaara. Käytä tislattua tai juomakelpoista vettä.

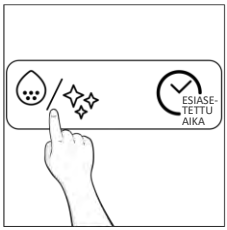
HÖYRYJÄRJESTELMÄN PUHDISTUS

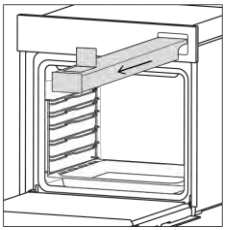
Kalkinpoisto

Tämä toiminto suositellaan suoritettavaksi 25 ohjelman jälkeen, ja se on pakollinen 40 ohjelman jälkeen. Uunissa näkyy jokaisen höyryohjelman lopuksi 25. kerrasta alkaen, jos käyttäjät eivät ole vielä suorittaneet kalkinpoistoa. 40. höyryohjelman jälkeen mikään höyrykypsennysohjelma ei käynnisty, ennen kuin käyttäjät suorittavat kalkinpoisto-ohjelman. Se on jaettu kolmeen vaiheeseen:

Vaihe 1 (Jäljelle jääneen veden poistaminen höyrystimestä):

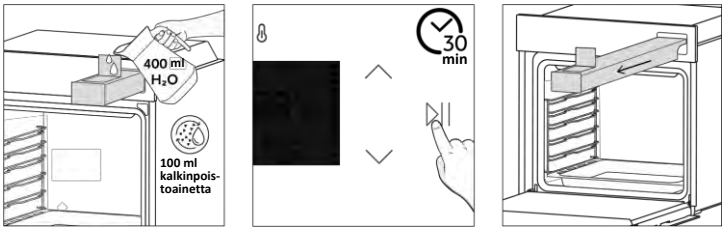
i. Valitse kalkinpoistotila ja paina sitten käynnistyspainiketta.
ii. Kun kuulet merkkiäänen toisen vaiheen jatkamiseksi, poista vesisäiliö.





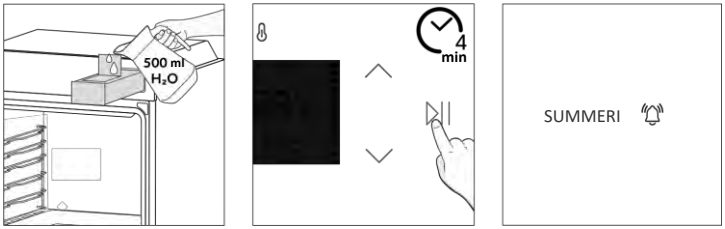
Vaihe 2 (Kalkinpoisto):

i. Lisää höyrysäiliöön 400 ml vesijohtovettä ja 100 ml kalkinpoistoainetta. Paina sitten käynnistyspainiketta.
ii. Tämä vaihe kestää 30 minuuttia, minkä jälkeen höyrysäiliö on jälleen poistettava, jotta voidaan siirtyä kolmanteen vaiheeseen.



Vaihe 3 (Huuhtelu):

i. Lisää höyrysäiliöön 500 ml vesijohtovettä. Paina sitten käynnistyspainiketta.
ii. Tämä vaihe kestää 4 minuuttia; prosessin lopussa kuuluu äänimerkki.



Tyhjennys

Jokaisen höyrykypsennysjakson jälkeen höyrystimeen jäänyt vesi valuu automaattisesti takaisin höyrysäiliöön.

Tämän prosessin aikana näytössä näkyy .

Jos höyrysäiliö on jo täynnä, näyttöön ilmestyy , joka ilmoittaa, että säiliö on tyhjennettävä, jotta tyhjennysprosessi voi alkaa.

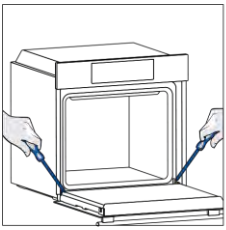
Katalyyttinen puhdistus (saatavana mallista riippuen)

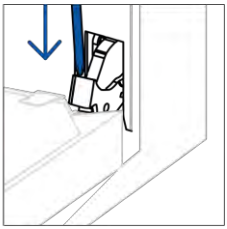
Uuni sisäosaa reunustavat katalyyttiset paneelit puhdistavat uunin puolestasi.
Paneelit on päällystetty erityisellä emalilla, jossa on mikrohuokoinen rakenne, joka imee tehokkaasti roiskeista tulevaa rasvaa.
Katalyyttisen kemiallisen reaktion avulla ne muuntavat absorboituneen rasvan tehokkaasti kaasumaisiksi elementeiksi korkeita lämpötiloja käytettäessä.

Suositus: Harkitse katalyyttisten paneelien vaihtamista uusiin noin kolmen vuoden käytön jälkeen, varsinkin jos kypsennät uunissa ruokia kahdesta kolmeen kertaan viikossa. Tämä takaa optimaalisen suorituskyvyn ja puhtauden.

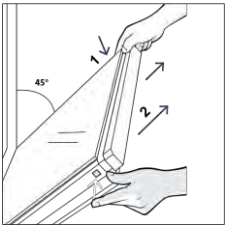
6.2.2. UUNIN ULKOPUOLELLA: lasioven irrotus ja puhdistus

1. Aseta ovi 90 ° kulmaan. Kierrä saranoiden lukituskielekkeitä ulospäin uunista.

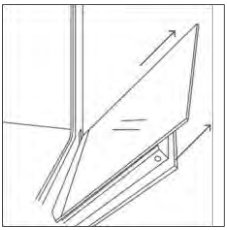




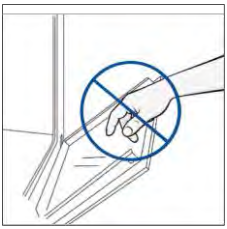
2. Aseta ovi 45° kulmaan. Paina samanaikaisesti kahta painiketta oven sivusuuntaisten reunojen molemmilla puolilla ja vedä itseäsi kohti, jotta voit poistaa ylempien lasien oven kannen.



3. Poista uunin lasi hyvin varovasti aloittaen sisälasista. Pidä toimenpiteen aikana lasista tiukasti kiinni molemmin käsin ja aseta se pehmustetulle tasaiselle pinnalle (esim. kankaalle).

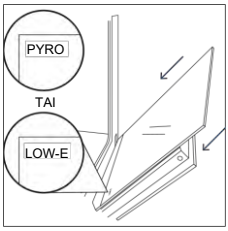


4. ⚠ **VAROITUS:** Ulompi lasi ei ole irrotettavissa.

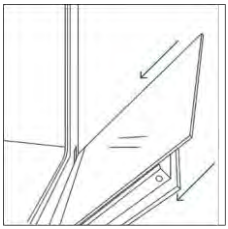


5. Puhdista lasi pehmeällä liinalla ja sopivilla puhdistusaineilla.

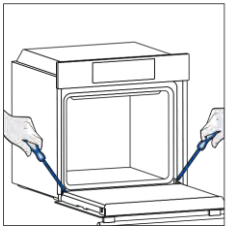
6. Aseta lasipaneelit takaisin varmistaen, että Low-E/PYRO-merkintä on oikein luettavissa ja sijoitettu alas oven vasemmalle puolelle, lähelle vasemmanpuoleista saranaa. Näin ensimmäiseen lasiin painettu merkintä jää oven sisäpuolelle.



7. Kiinnitä ylempien lasien oven kansi painamalla sitä sisäänpäin, kunnes kuulet napsahduksen kahdesta sivupainikkeesta.



8. Nosta sitten ovi takaisin 90 ° kulmaan ja kierrä saranoiden lukituskielekkeitä sisäänpäin uunin sisäosaa kohti.



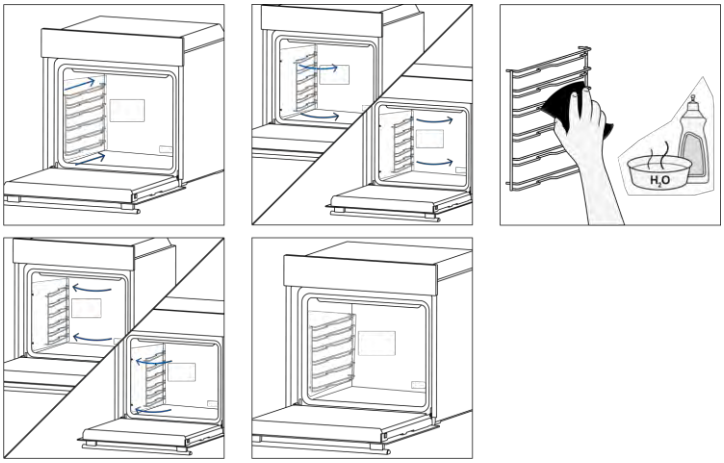
6.3. LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTUS

Varmista, että puhdistat lisävarusteet huolellisesti jokaisen käytön jälkeen ja kuivaat ne pyyhkeellä. Voit puhdistaa lisävarusteiden pinttyneitä jäämiä liottamalla niitä veden ja saippuan seoksessa noin 30 minuutin ajan ennen kuin peset ne uudelleen.

SIVUTELINEIDEN PUHDISTUS:

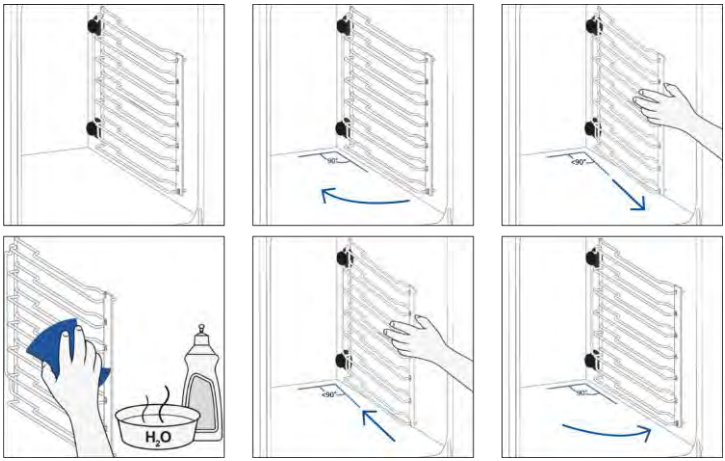
– **6 tason malli**

1. Irrota telineet vetämällä niitä nuolien suuntaan.
2. Puhdista joko laittamalla ne astianpesukoneeseen tai käyttämällä märkää sientä. Kuivaa lopuksi.
3. Asenna sivutelineet puhdistusprosessin jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä.



– **7 tason malli**

1. Irrota sivutelineet vetämällä ensin etuosaa nuolen suuntaan ja irrottamalla takaosa ruuveista.
2. Puhdista joko laittamalla ne astianpesukoneeseen tai käyttämällä märkää sientä. Kuivaa lopuksi.
3. Puhdistuksen jälkeen asenna sivutelineet päinvastaisessa järjestyksessä: aseta takaosa ruuvien väliin ja työnnä etuosaa nuolen suuntaan.



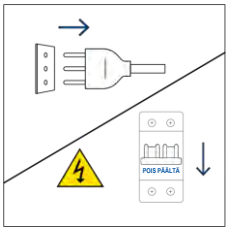
6.4. HUOLTO

KOMPONENTTIEN VAIHTO

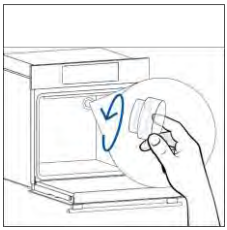
Ylhäällä olevan polttimon vaihtaminen:

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Irrota lampun lasisuojus.
3. Irrota polttimo.
4. Vaihda polttimo uuteen samantyyppiseen.
5. Pistä lampun lasisuojus paikalleen.
6. Kytke uuni takaisin verkkovirtaan.

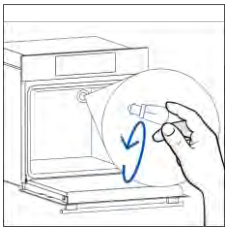
Vaihe 1



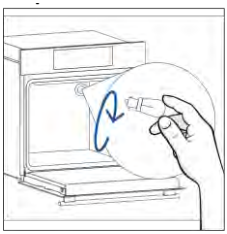
Vaihe 2



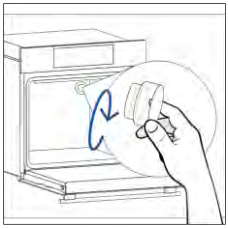
Vaihe 3



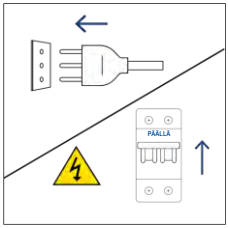
Vaihe 4



Vaihe 5



Vaihe 6

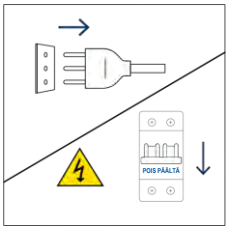


Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

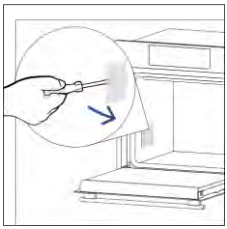
Sivupolttimon vaihtaminen:

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Käytä litteäkärkistä ruuvitalttaa asettamalla se suojalasin sivulle. Paina lasia varovasti ja poista se.
3. Tartu varovasti polttimoon sen juuresta.
4. Aseta uusi paikalleen.
5. Kiinnitä suojalasi painamalla sitä varovasti, kunnes se on lukittu paikalleen.
6. Kytke uuni takaisin verkkovirtaan.

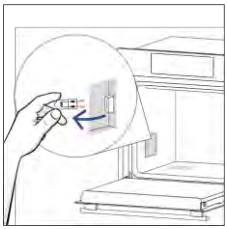
Vaihe 1



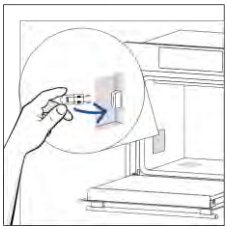
Vaihe 2



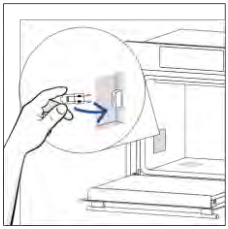
Vaihe 3



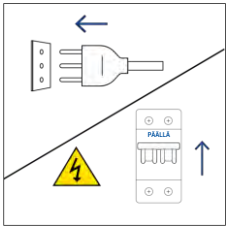
Vaihe 4



Vaihe 5



Vaihe 6

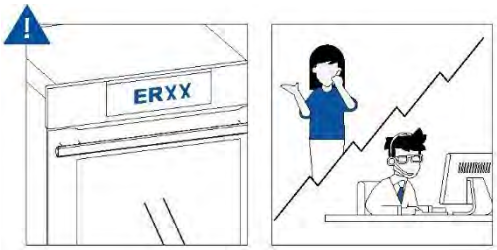


Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

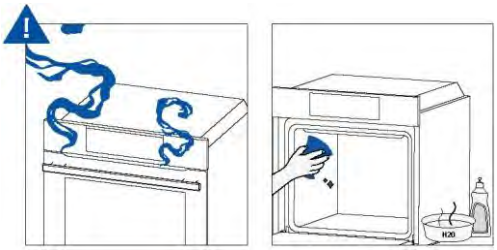
7. VIANETSINTÄ

Jos uunin käytön aikana tapahtuu virhe, näytöllä näkyy koodi "ER", jota seuraa kaksi numeroa, jotka erittelevät virheen.
Jatka sammuttamalla uuni ja irrottamalla se pistorasiasta, odota muutama minuutti ja kytke se sitten uudelleen.
Jos virhe häviää, voit jatkaa uunin käyttöä. Jos virhe ei poistu, soita asiakaspalveluun ja ilmoita näytöllä näkyvä koodi (ERXX).

Virhe



Savu



8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN

8.1. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen.

Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

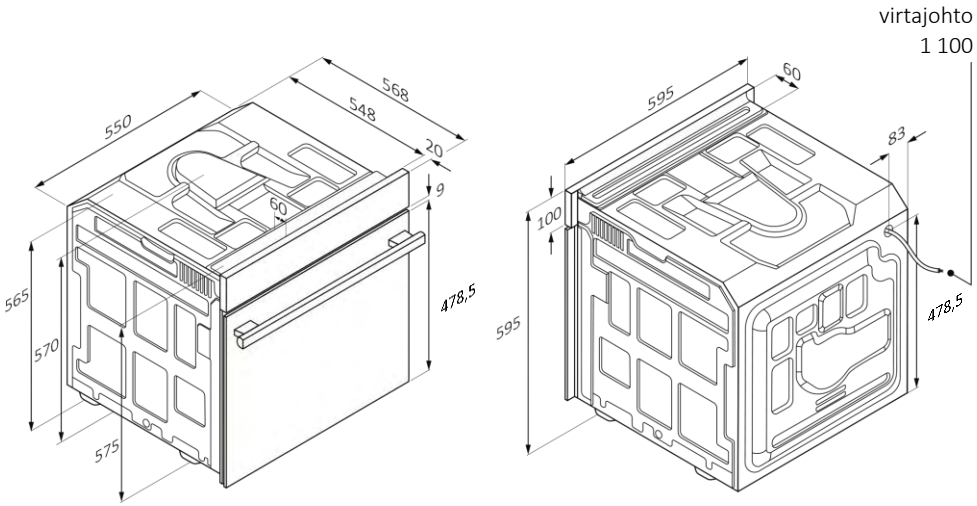
– sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä
– sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

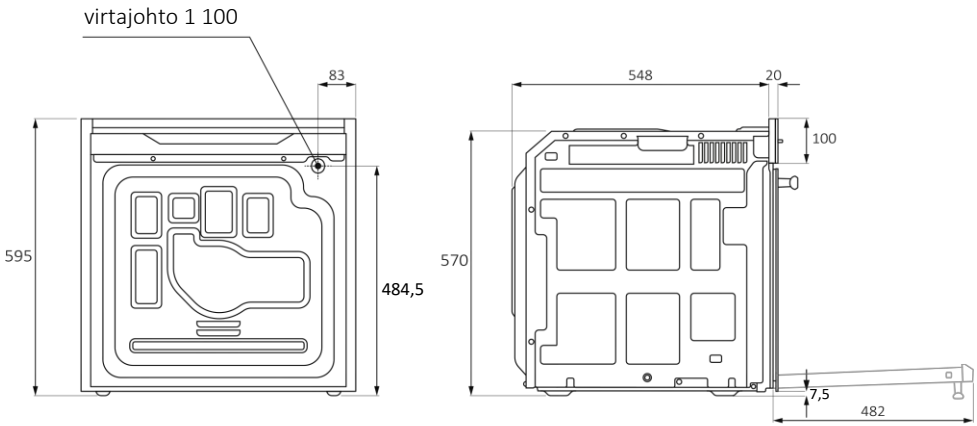
Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurta sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaalle, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

8.2. YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää uuni.
Avaa uunin ovi mahdollisimman harvoin, koska uunista poistuu lämpöä aina, kun ovi avataan. Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä. Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle. Jos sinulla on tuntimaksullinen sähkösopimus, ajastettu kypsennys tekee energian säästämisestä yksinkertaisempaa ja siirtää ruoanvalmistus-prosessin alkamaan halvemman sähkön ajankohtaan.

9. ASENNUS

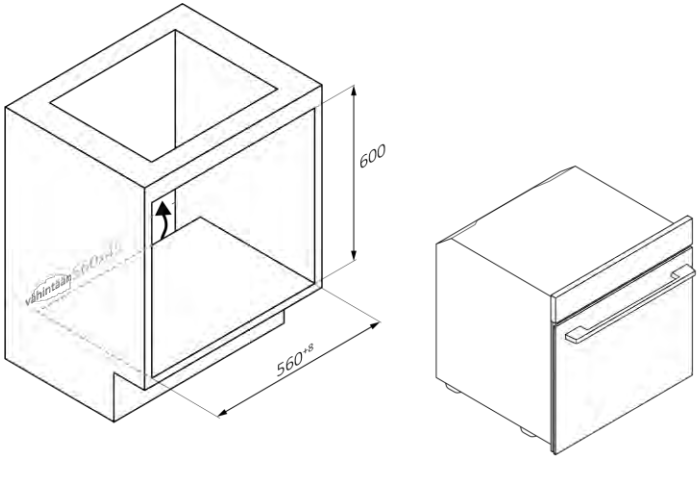


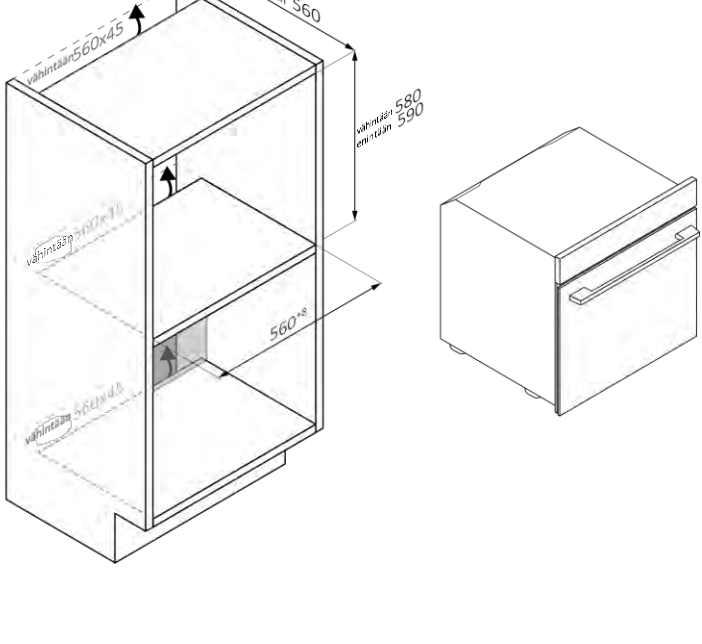


Takanäkymä

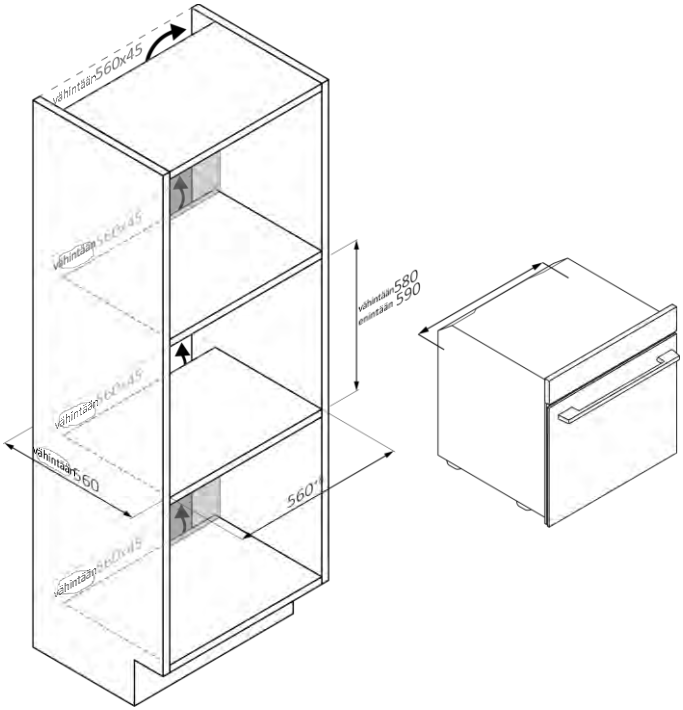
Sivunäkymä

mm

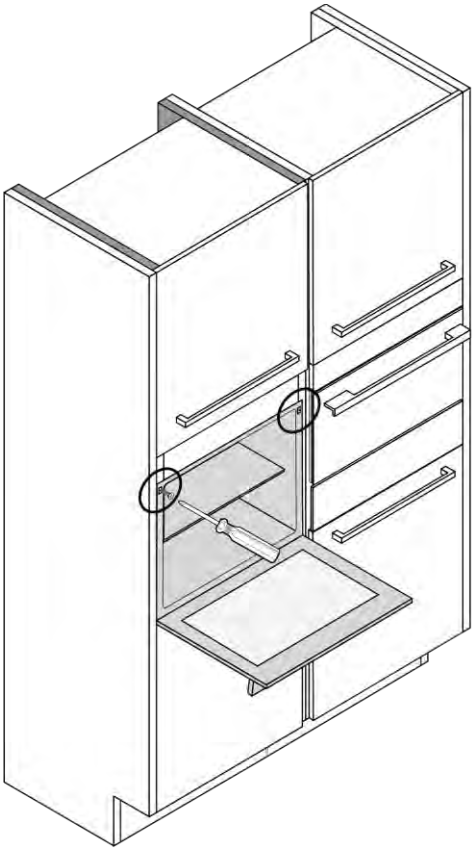


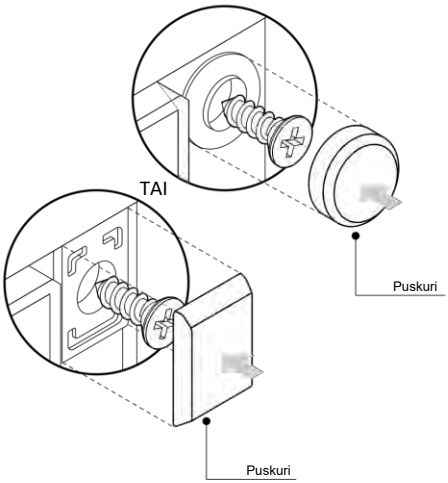


mm


vähintään 560x45
vähintään 560x45
vähintään 560x45
vähintään 560x45
vähintään 560
560*
vähintään 580
enintään 590

mm





mm

VELKOMMEN

Takk for at du valgte vårt produkt. For å sikre din sikkerhet og få de beste resultatene, les denne håndboken nøye, inkludert sikkerhetsinstruksjonene, og oppbevar den for fremtidig referanse.
Før du installerer ovnen, noterer du serienummeret, som du kanskje trenger for reparasjoner. Se etter skader under transport og kontakt en tekniker hvis du er usikker før du bruker den. Hold emballasjemateriale unna barn.

MERK: Vær oppmerksom på at ovnens funksjoner og tilbehør kan variere avhengig av modellen du har kjøpt.

SAMMENDRAG

1. SIKKERHETSINFORMASJON

2. PRODUKTINTRODUKSJON
2.1. Oversikt over produktet
2.2. Tilbehør
2.3. Kontrollpanel
2.4. Tilkoblingsmuligheter

3. FØR START
3.1. Informasjon for å starte
3.2. Første gangs bruk
3.3. Foreløpig rengjøring

4. DRIFT AV PRODUKTET
4.1. Hvordan produktet fungerer
4.2. Matlagingsfunksjoner
4.2.1. Standardfunksjoner
4.2.2. Spesialfunksjoner
4.2.3. Flertrinns-funksjon

5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING
5.1. Generell matlagingstabell
5.2. Everyday cooking-tabell

6. STELL OG RENGJØRING
6.1. Generelle anbefalinger
6.2. Rengjøring av ovnen
6.2.1. Inne i ovnen: rengjøringsfunksjoner
6.2.2. Utenfor ovnen: fjerning og rengjøring av glassdøren
6.3. Rengjøring av tilbehør
6.4. Vedlikehold

7. FEILSØKING

8. MILJØVERN OG KASSERING
8.1. Kassering av apparat
8.2. Spare og respektere miljøet

9. INSTALLASJON

1. SIKKERHETSINFORMASJON

GENERELLE ADVARSLER

- Ikke bruk en damprenser til rengjøring.
- ⚠ **FORSIKTIG:** for å unngå fare på grunn av utilsiktet tilbakestilling av termisk utkobling, må dette apparatet ikke forsynes via en ekstern bryterenhet, for eksempel en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slås på og av av nytte
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på at du ikke tar på varmeelementene inne i ovnen.

Bruk i samsvar med tiltenkt bruk

- Bruk bare ovnen til tiltenkte formål, som er bare til matlaging av matvarer: all annen bruk, for eksempel en varmekilde, anses som upassende og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader på grunn av upassende, feil eller urimelig bruk.

Bruksbegrensninger

- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (herunder barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Pass på barnene så de ikke leker med apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på å unngå å berøre varmeelementer. Barn under åtte år skal holdes unna, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene kan bli varme under bruk. Småbarn må holdes unna.

INSTALLASJONSADVARSLER

- Ovnen kan plasseres høyt i en kolonne eller under en benkeplate.
- Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å muliggjøre riktig sirkulasjon av frisk luft som kreves for å kjøle og beskytte de interne delene. Lag åpningene spesifisert på illustrasjonene i henhold til type beslag. Fest alltid ovnen til møblene med skruen som følger med apparatet.
- Ingen ekstra bruk/innstilling er nødvendig for å betjene apparatet ved nominelle frekvenser.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
- Under installasjonen bør ovnen kobles fra strømnettet for å unngå overoppheting.
- Hvis det er nødvendig å rette opp feil som oppstår på grunn av feilmontering, dekkes ikke denne assistansen av garantien. Installasjonsinstruksjonene for kvalifisert personale må følges.
- Feilmontering kan føre til skade på personer, dyr eller eiendom. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike personskader eller skader.
- Installasjonen må utføres av en kvalifisert tekniker som må kjenne til og respektere gjeldende lover i installasjonslandet og produsentens instruksjoner.
- Etter å ha pakket ut apparatet, sjekk alltid at det ikke er skadet, i tilfelle problemer kontakt kundeservice før installasjon og ikke koble til strømforsyningen.
- Fjern emballasjen før du bruker apparatet.
- Under installasjonen må du ikke bruke ovnsdørens håndtak til å løfte og flytte ovnen.
- Monteringsmøblene og de tilstøtende må tåle temperaturer på 95 °C.
- Det anbefales å bruke vernehansker under installasjonen for å unngå kuttskader.
- Ikke installer produktet i åpne omgivelser utsatt for atmosfæriske stoffer.
- Dette apparatet er laget for å brukes i høyder lavere enn 2000 m.
- For å fjerne beskyttelsesfilmer og reklameklistremerker på forsiden av ovnen før første gangs bruk

ELEKTRISKE ADVARSLER

- Holderen må være egnet for belastningen som er indikert på merket, og må ha jordkontakt tilkoblet og i drift. Jordlederen er gulgrønn i farge. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson.
- Tilkobling til strømkilden kan gjøres med støpsel eller ved faste ledninger som plasserer en flerpolet bryter, med kontaktseparasjon i samsvar med kravene for overspenningskategori III, mellom apparatet og strømkilden som kan tåle maksimal tilkoblet belastning og som er på linje med gjeldende lovverk.
- Ved kompatibilitet mellom stikkontakten og apparatets plugg, be en kvalifisert elektriker om å bytte ut kontakten med en annen egnet type. Pluggen og kontakten må være i samsvar med gjeldende norm for installasjonslandet.
- Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Kontakten eller enheten skal være lett tilgjengelig når apparatet er installert.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare. For alle reparasjoner, henvis bare til kundeserviceavdelingen og be om bruk av originale reservedeler.
- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- ⚠ **ADVARSEL:** sørg for at apparatet er slått av før du bytter pære, for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Ovnen må være slått av før du fjerner de avtakbare delene. Etter rengjøringen må du montere dem igjen i henhold til anvisningene.
- Bruken av ethvert elektrisk apparat innebærer at noen grunnregler overholdes:
  - ikke dra i strømledningen for å koble produktet fra strømkilden;
  - Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter;
  - Generelt anbefales ikke bruk av adaptere, flere stikkontakter og skjøtekabler;
  - Ved funksjonsfeil og/eller dårlig drift må apparatet slås av og ikke tukles med.

- **MERK:** siden ovnen kan kreve vedlikeholdsarbeid, er det lurt å ha en annen veggkontakt tilgjengelig slik at ovnen kan kobles til denne hvis den fjernes fra rommet der den er installert.
- Enhver reparasjon, installasjon og vedlikehold som ikke utføres på riktig måte kan medføre alvorlig fare for brukeren.
- Produksjonsselskapet erklærer herved at det ikke påtar seg noe ansvar for direkte eller indirekte skader forårsaket av feil installasjon, vedlikehold eller reparasjonsarbeid. Videre er den ikke ansvarlig for skader forårsaket av fravær eller avbrudd av jordingssystemet (f.eks. elektrisk støt).
- **FORSIKTIG:** for å unngå fare på grunn av utilsiktet tilbakestilling av termisk utkobling, må dette apparatet ikke være leverandør gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en timer, eller koblet til en krets som regelmessig slås på og av av nytte.
- Apparatet er ikke designet for å aktiveres av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Dryppekaret samler opp rester som drypper under matlaging.
- Når du plasserer Air Fry-brettet eller gitteret på sidestativene, sørg for at den kortere delen av siden (mellom stopperen og ytterkanten) er rettet mot det indre av ovnen. Hvis rutenettet har en dekorativ metallstang, vær oppmerksom på å plassere den på utsiden av ovnen slik at merkelogoen kan være synlig og lesbar. For riktig plassering, se også bildet i delen Tilbehør i denne brukerhåndboken.
- Ikke bruk sterke skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass siden de kan ripe opp overflaten, noe som kan føre til at glasset knuses.
- Bruk bare temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- Under matlaging kan fuktighet kondensere i ovnen eller på glasset i døren. Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når steke-temperaturen.
- Tilbered grønnsaker i en beholder med lokk i stedet for en åpen skuff.
- Unngå å etterlate mat inne i ovnen etter matlagingen i mer enn 15/20 minutter.

- Et langt strømbrudd under en eventuell matlagingsperiode kan føre til en funksjonssvikt i monitoren. I dette tilfellet må du kontakte kundeservice.
- ⚠**ADVARSEL:** Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- ⚠**ADVARSEL:** Fjern aldri ovnsdørtetningen.
- ⚠ **FORSIKTIGHET:** Ikke etterfyll hulromsbunnen med vann under matlagingen eller når ovnen er varm.
- For riktig bruk av ovnen anbefales det å ikke sette næringsmidler i direkte kontakt med stativer og brett, men å bruke ovnspapir og/eller spesialbeholdere.

ADVARSLER (*FOR PYROOVNER)

- Overflødig søl må fjernes før rengjøring.
- ⚠**ADVARSEL:** før du starter den automatiske rengjøringssyklusen:
  - Rengjør ovnsdøren;
  - Fjern store eller grove matrester fra innsiden av ovnen med en fuktig svamp. Ikke bruk rengjøringsmidler;
  - Fjern alt tilbehør og glidestativsettet (der dette finnes);
  - Ikke legg I tehåndklær.
- I ovner med steketermometer er det nødvendig, før du utfører rengjøringssyklusen, lukke hullet med den medfølgende mutteren. Lukk alltid hullet med mutteren når kjøttsonden ikke brukes.
- Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen (hvis tilgjengelig), kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn bør holdes unna.
- Hvis en hob har blitt montert over ovnen, må du aldri bruke hoben mens Pyrolisatoren fungerer, noe som hindrer at hoben blir overopphetet.

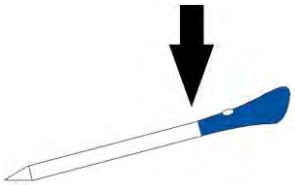
ADVARSLER (*FOR STEAM PLUS)

- Når du fyller damptanken, må vannnivået ikke overstige maksimumsnivået som er angitt på tanken.
- Bruk bare drikkevann til å fylle tanken.
- Før du starter en pyrolytisk rengjøringsfunksjon, må damptanken fjernes. Ikke sett inn damptanken under den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen.

ADVARSLER FOR TRÅDLØS TEMPERATURSONDE

- Dette produktet er eksklusivt for ovnsapparater. Den skal kun brukes som beskrevet i denne brukerhåndboken.
- IKKE RØR Preci Probe-sonden MED BARE HENDER LIKE ETTER TILBEREDNING. Bruk alltid ovnshansker for å fjerne Preci Probe-sonden fra maten etter tilberedning.
- For å bruke temperatursonden riktig, er det viktig å sette metallstangen på sonden helt inn i maten under tilberedning til den når den svart-fargede keramiske delen som er plassert på tuppen av sonden.

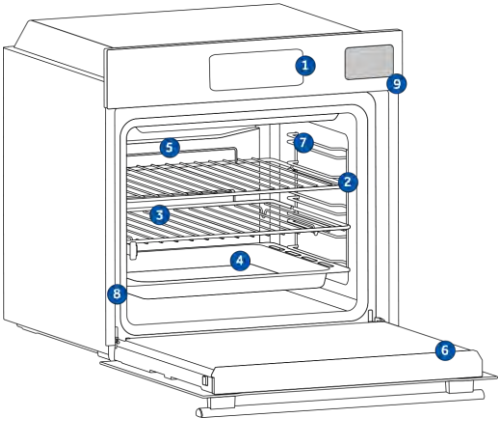
Sett Preci Probe
i maten opp til der



- Ikke utsett metalldelen av Preci Probe-sonden for varmen som genereres av ovnen direkte.
- Ikke bruk Preci Probe-sonden i et annet apparat bortsett fra den innebygde ovnen.
- Ikke bruk Preci Probe-sonden i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe-sonden kan rengjøres og vaskes, men ikke dypp den lenge i vann.
- Dette produktet er ikke beregnet for bruk av personer over 12 år.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skade på Preci Probe-sonden på grunn av feil bruk av enheten.
- Rengjør Preci Probe-sonden før bruk.
- Sonden kan fungere i dette temperaturområdet: 10 °C til en innvendig maksimal temperatur på 100 °C i metalldelen. Keramisk del kan nå 350 °C.
- Hvis Preci Probe-temperaturen overstiger 100 °C, vil tilberedningen stoppe og Preci Probe må fjernes fra ovnen så snart som mulig, med hansker, for å unngå skade på sonden.

2. PRODUKTINTRODUKSJON

2.1. OVERSIKT OVER PRODUKTET

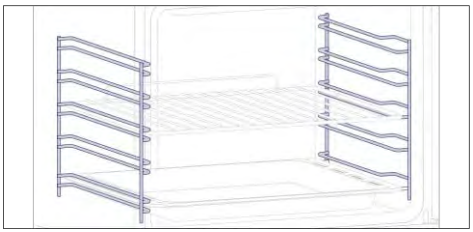


1. **Kontrollpanel**
2. **Hylleplasseringsnummer**
3. **Gitre**
4. **Skuffer**
5. **Viftedeksel**
6. **Ovnsdør**
7. **Trådgitter på siden** (hvis tilgjengelig: kun for flatt hulrom)
8. **Serienummer og QR-kode**
9. **Innsetting av damptank**

Skriv her serienummeret for fremtidig referanse.

2.2. TILBEHØR

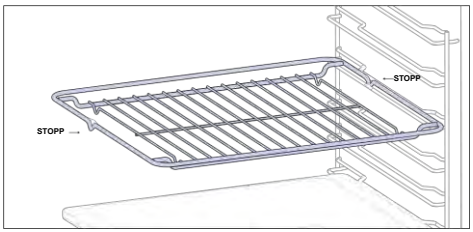
Trådgitter på siden (bare hvis de finnes*)



Plassert på begge sider av ovnsrommet, er sidestativene designet for å plassere stekebrett og rister under tilberedningen.

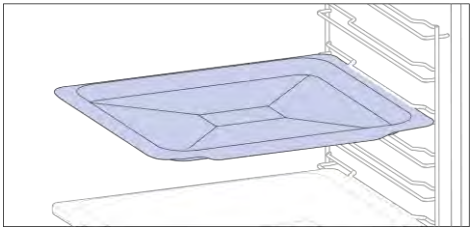
MERK: 6 eller 7 nivåer avhengig av modell.

Metallgitter



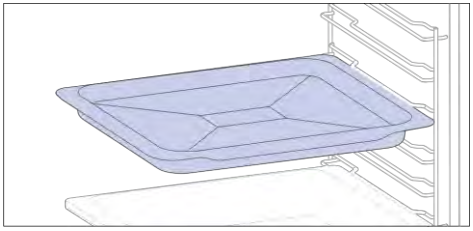
Et metallgitter i en ovn er en flyttbar, justerbar hylle som støtter kokekar, sikrer jevn matlaging og gjør rengjøringen enkel. Den kan brukes til å holde tallerkener og panner i forskjellige høyder for ulike matlagingsbehov.

Stekebrett (bare hvis tilstede*)



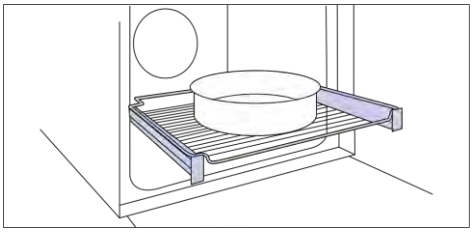
Et stekebrett er ideelt for å oppnå jevn bruning i bunnen, noe som gjør det perfekt for småkaker og bakverk på grunn av det grunne, flate designet. I tillegg kan å plassere den under et grillrist bidra til å samle drypp og forhindre søl i ovnen.

Dypere brett



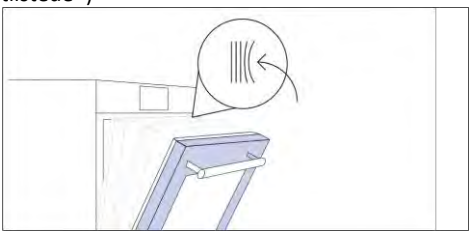
Den dypere skuffen er ideell for oppskrifter med tilsatt væske eller lag, for eksempel gryteretter eller steker. Dets dybde er spesielt utformet for å sikre ønsket konsistens av maten tilberedt i det.

Teleskopføringer (bare hvis de finnes)



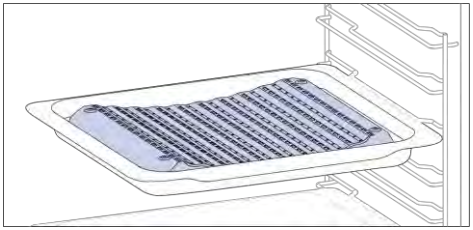
Teleskopiske ovnsskinner er hyller som kan forlenges, noe som gjør det lettere å plassere eller fjerne gjenstander, uten at du trenger å nå dypt inne i en varm ovn. De forbedrer sikkerheten, stabiliteten og kan justeres i forskjellige nivåposisjoner.

Myk lukning / myk åpning-hengsler (bare hvis tilstede*)



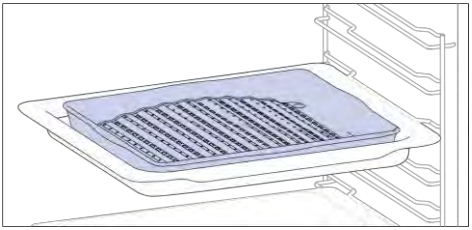
Myklukkende og åpne hengsler kontrollerer dørens bevegelse, sikrer jevn bevegelse og forhindrer smelling.

Dobbelt brett – STEAM-modus (bare hvis tilstede*)



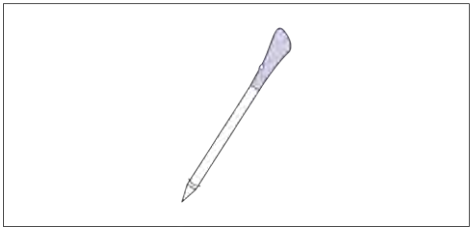
Den konkave formen tillater en korrekt sirkulasjon av fuktighet som genereres under matlaging, og holder matens fuktighetshastighet høy. Avhengig av mengden vann som legges inn i brettet, vil en tørrere eller mer "våt" matlaging oppnås.

Dobbelt brett – BBQ-modus (bare hvis tilstede*)



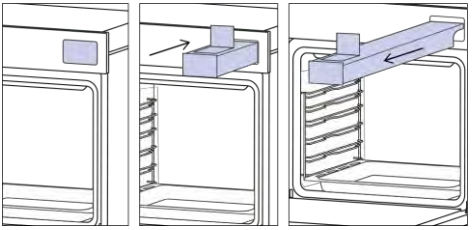
Den konvekse formen er egnet for grilling i ovnen ved høy temperatur (220°) og gir et grillresultat selv hjemme med lite røyk takket være dreneringen av fettet på bunnen av brettet.

Preci probe (bare hvis tilstede*)



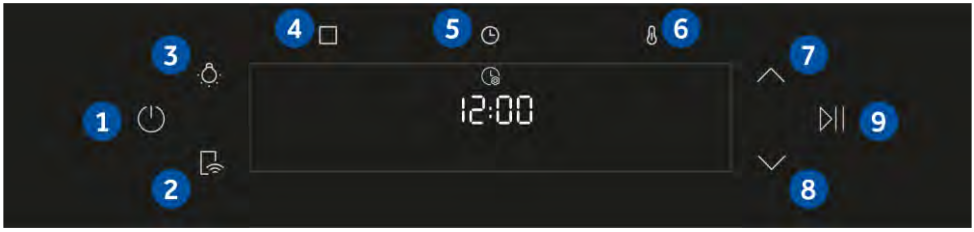
Denne sonden er en temperatursensor som, satt inn i maten og koblet til ovnen via bluetooth, gjør det mulig å kontrollere den indre temperaturen til maten under tilberedning. Den brukes hovedsakelig til fisk og kjøtt.

Damptank



Damptanken er en skuff som kan fylles med vannet som trengs for å utføre dampassisterte koke- og rengjøringsprogrammer.

2.3. KONTROLLPANEL



Funksjoner og funksjonsrangering kan endres avhengig av modell.

1. Av/På
2. Fjernkontroll
3. Lampe
4. Funksjoner
5. Klokkeslett
6. Temperatur

7/8. Navigasjonsknapper

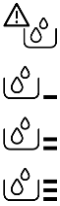
9. Start/pause

HOVEDFUNKSJONER

Kontrollpanelet har følgende hovedfunksjoner:

Symbol	Funksjon	Beskrivelse
	Av/På	Trykk for å slå på/av ovnen.
	Fjernkontroll AV/PÅ	Trykk på knappen for å aktivere fjernkontrollen, etter å ha paret ovnen med hOn-appen (gjennom applikasjonen).
	Lys	Trykk for å slå på/av lyset i ovnsrommet
	Funksjoner	Trykk én gang for å få tilgang til manuelle funksjoner, to ganger for Everyday cooking-programmer, tre ganger for rengjøringsmenyen og fire ganger for Wi-Fi-menyen.
	Klokkeslett	Trykk én gang for tilberedningsvarighet, to ganger for minuttklokke (tilgjengelig i standby-modus), tre ganger for utsatt start. I standby-modus er kjøkkentimeren tilgjengelig og, ved å trykke i 3 sek, klokkeslettet.
	Temperatur	Trykk én gang for å sjekke kavitetstemperaturen, to ganger for å aktivere hurtigforvarmingsalternativet (kun tilgjengelig under ovnens forvarmingsfase).
	Navigasjonsknapper	Trykk på navigasjonsknappene for å bla mellom funksjoner og for å justere parametrene.
	Start/pause	Trykk for å starte/pause matlaging eller for å bekrefte funksjonene.

DISPLAYTILBAKEMELDING (bare synlig når aktiv)

Symbol	Tilbakemelding	Beskrivelse
	Tank mangler	Ikonet vises når damptanken mangler.
	Fyll tanken	Ikonet vises når vann må tilsettes damptanken.
	Drenering pågår	Ikonet vises under dreneringsprosessen.
	Tank tom	Ikonet vises når det ikke er vann i damptanken.
	Tøm tanken	Ikonet vises for å be brukeren om å drenere damptanken.
	**Tilbakemelding om vannstand**	Søylene ved siden av ikonet representerer mengden vann som er tilgjengelig i damptanken.

2.4. TILKOBLINGSMULIGHETER

Trådløse parametre

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

Preci probe-modell et180 trådløse parametere

Teknologi	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvensbånd [MHz]	2400÷2480
Maksimal effekt [mW]	2,5 - (4 dBm)

PRODUKTINFORMASJON FOR NETTVERKSUTSTYR

Strømforbruket til produktet i nettverksmodus hvis alle kablede nettverksporter er tilkoblet og alle porter i trådløse nettverk er aktivert: 2,0 W

Slik aktiverer du port for trådløst nettverk:

Wi-Fi-modulen slås på så snart brukeren trykker på strømknappen.

Slik deaktiverer du port for trådløst nettverk:

Wi-Fi-modulen deaktiveres så snart brukeren trykker på av/på-knappen. Wi-Fi kan også deaktiveres når ovnen er på ved å velge "av" i Wi-Fi-innstillingsmenyen.

Candy Hoover Group Srl erklærer herved at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovbestemte kravene for det britiske markedet. Den fullstendige teksten til samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internettadresse: www.candy-group.com

SLIK SAMHANDLER DU MED APPEN

Apparatet ditt kan være koblet til ditt trådløse hjemmenettverk og fjernstyrt ved hjelp av appen. Koble til apparatet for å sikre at det holder seg oppdatert med den nyeste programvaren og funksjonene.

MERK

- Når ovnen er slått på, blinker WIFI-ikonene i 30 minutter. I denne perioden er det mulig å registrere produktet.
- Sørg for at Wi-Fi-hjemmenettverket er slått på.
- Du vil bli gitt trinnvis veiledning på både apparatet og mobilenheten.
- Det kan ta opptil 10 minutter å koble til ovnen.
- For ytterligere veiledning og feilsøking, se appen.

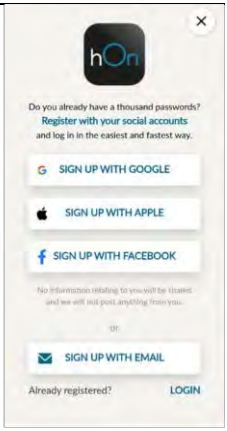
Last ned på smarttelefonen.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NY BRUKER-REGISTRERING

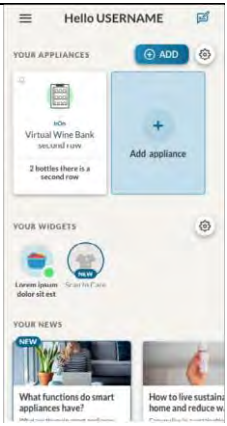
- Klikk på "Registrer"
- Du kan registrere deg via sosiale kontoer eller registrere deg med din personlige e-post



HURTIGPARING-REGISTRERING

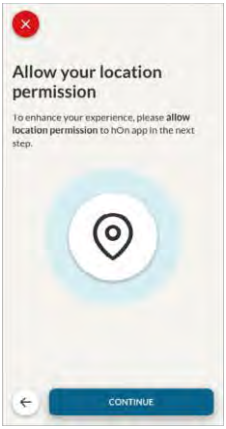
Trinn 1

- Velg "Legg til enhet".



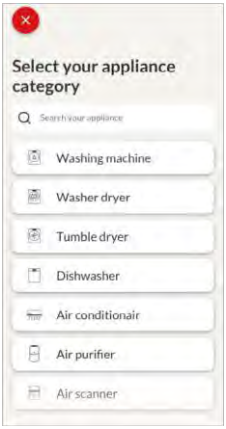
Trinn 2

- Tillat posisjonstillatelse.



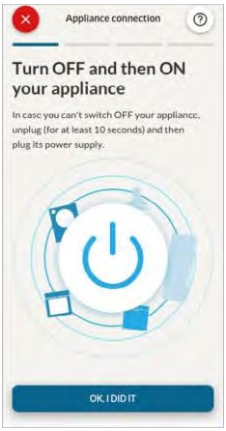
Trinn 3

- Velg ovn fra apparatkategorien.



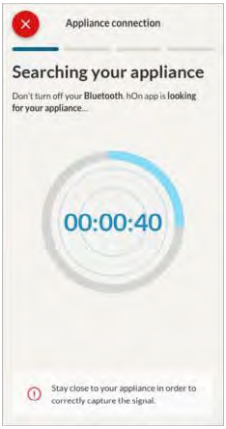
Trinn 4

- lå på apparatet; hvis den allerede er på, slår du den av og på igjen.



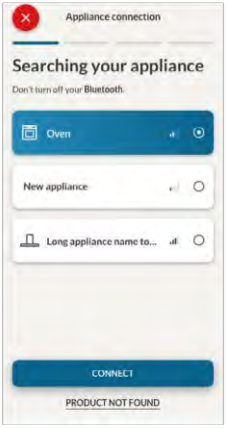
Trinn 5

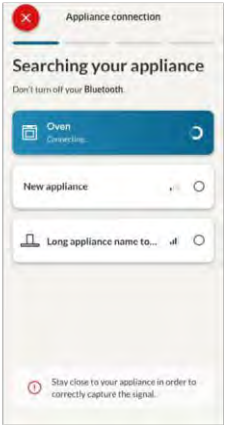
- Etter å ha slått på, vil hOn-appen begynne å søke etter husholdnings-apparatet ditt.



Trinn 6.1-6.2

- Velg ditt husholdningsapparat, trykk på "koble til" og vent noen sekunder.





Trinn 7

- Ovnen din blir funnet, og du kan kontrollere den gjennom hOn.

SLIK ENDRER DU WIFI-INNSTILLINGER

Når apparatet er tilkoblet, kan brukeren endre WiFi-innstillingene mellom:

- **WiFi PÅ: Det er bare mulig å overvåke ovnsstatusen med appen.**
- **WIFI hOn: Ovnen kan utelukkende brukes av appen.**
- **WiFi AV: Ovnen er ikke tilkoblet, men registreres fortsatt med nettverkslegitimasjonen lagret.**
- **WIFI-TILBAKESTILLING: Tilkoblingen tilbakestilles, og det er mulig å registrere en ny registrering.**

1. Trykk på ☐ og gå inn i WIFI-menyen. På skjermen vises "På".
2. På skjermen vises "På".
3. Bruk pilene til "Av" eller tilbakestill innstilling "rSt" vises.

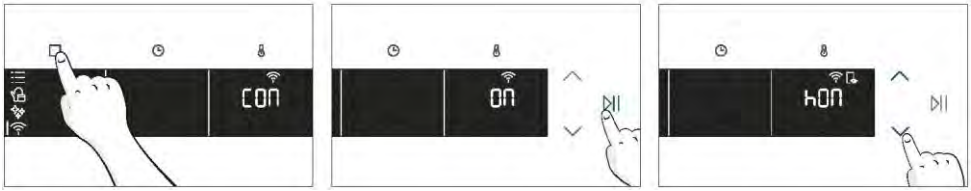
FJERNKONTROLL

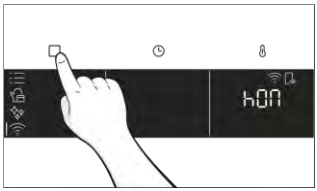
Fjernkontrollen tilbyr en rekke fordeler for brukerne, som forbedrer bekvemmeligheten, effektiviteten og den generelle matlagingsopplevelsen, ved å gi muligheten til å kontrollere produktet direkte fra både apparatet og hOn-appen.
Denne funksjonen lar deg, gjennom enheten din, nyte ulike funksjoner, for eksempel: øyeblikkelig eller planlagt start på oppskrifter eller matlagingsprogrammer som allerede er tilgjengelige i appen; sanntidsovervåking av fremdriften til oppskriftene dine; justering av matlagingsparametrene i bruk; overvåking av kokeprosessen ved hjelp av sonden; administrere lagrede oppskrifter ved å bruke "Jolly-funksjonen" på produktet (se relatert seksjon). Videre er det mulig å motta varsler når programmer eller oppskrifter er fullført. Fjernkontrollen kan aktiveres utelukkende når produktet er registrert.

MERK: Den er tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner på produktet, bortsett fra grateng-, grill- og supergrill-programmene.

Slik aktiverer du fjernkontroll:

1. Trykk på ☐ for å velge WIFI-modus.
2. På skjermen vises "connect". Trykk ⏯. "På" begynner å blinke.
3. Trykk på ∨ ikonet for å velge "hOn"-modus og trykk ⏯ for å aktivere fjernkontrollen.
4. Trykk på ☐ for å gå ut av «hOn»-modus.
5. Tilgang til appen, velg et program og la matlagingen starte. Under prosessen er det mulig å kontrollere og endre programparametrene fra både produkt og app.





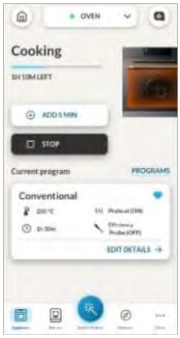
Det er også mulig å aktivere fjernkontrollen under tilberedningsprosessen ved å trykke på tilhørende knapp

Slik stopper du fjernkontrollen:

Mens tilberedningsprogrammet pågår, kan det stoppes direkte fra selve produktet ved å trykke på den tilsvarende knappen på fjernkontrollen som fulgte med apparatet.

Du kan også stoppe matlagingsprogrammet eksternt ved å bruke appen ved å klikke på 'STOPP'-knappen på skjermenheten. Ovnen vil automatisk stoppe tilberedningen.

MERK: Hvis brukeren stopper den pågående tilberedningen fra ovnen, vil den stoppede tilberedningen samtidig vises i appen.



3. FØR START

3.1. INFORMASJON FOR Å STARTE

Når du først slår på ovnen, kan det hende du legger merke til noe røyk. Ikke bekymre deg, bare vent til røyken forsvinner før du bruker ovnen.

Slik fungerer døren

Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen forblir ovnsdøren låst til enhver tid. Hvis den ikke er låst, vil ovnen vise feilkode 24 og sette rengjøringsfunksjonen på pause.

Slik fungerer belysningen

Ovnens hulrom er opplyst av en eller flere lyspærer, vanligvis aktivert hver gang en tilberedningsfunksjon starter.
For ovner utstyrt med dørbryter (se nedenfor), tennes lyset automatisk når døren åpnes.
For ovner utstyrt med lampeknapp kan den også brukes til å aktivere belysningen.
Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 10 minutter, vil lysene automatisk slå seg av.
Under den pyrolytiske renseprosessen forblir lyset av. *

Hvordan kjølevifte fungerer

Kjøleviften er ansvarlig for å spre varmen, forhindre at ovnen og omgivelsene blir for varme, samt å beskytte kjøkkenapparater mot høye temperaturer. Av denne grunn forblir kjøleviften hørbar i en periode selv etter at ovnen er slått av.
Den fungerer under og etter tilberedningssyklusen i forhold til ovnens innvendige temperatur.
Når kjøleviften er i drift, genererer den vanligvis en mild summing eller surrende lyd. Du kan også legge merke til en varm luftstrøm som kommer fra gapet mellom ovnsdøren og kontrollpanelet.
Under pyrolytisk rengjøring og når døren er låst, slås kjøleviften på. *
Under ØKO-funksjonen vil lyset forbli av.

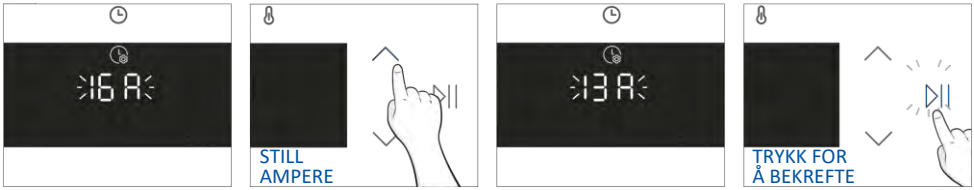
(*kun for pyroovner)

3.2. FØRSTE GANGS BRUK

Når apparatet slås på for første gang, er det første trinnet å stille inn tid på dagen, velge mellom 13 ampere eller 16 ampere og velge lydnivå.

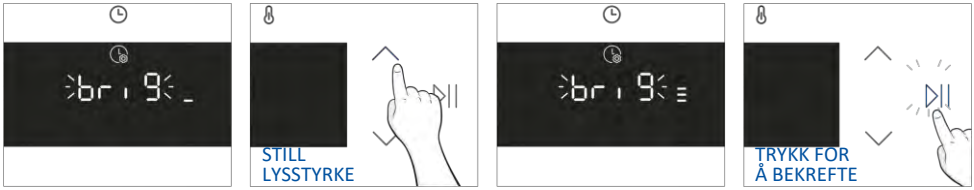
- **STILL TIDEN:** Displayet vil vise den blinkende forhåndsinnstilte tiden '12:00'. For å endre den, hold nede ⏻ og bruk pilene til å stille inn gjeldende time. Trykk på 🕒 for å bekrefte timer. Følg samme prosedyre for å stille inn minuttene. Trykk på ⏯ for å bekrefte.

- **AMPERE:** Som standard er ovnen satt til å jobbe med høyere effekt som passer for husholdninger med mer enn 3 kW (16 A). Hvis hjemmet ditt har lavere strøm, kan du endre denne innstillingen til ⏯ 13 A. Denne innstillingen påvirker hvor raskt ovnen varmes opp. Å velge det høyere alternativet (16 A) betyr at det varmes opp raskere (fordi kraftabsorpsjonen økes). På skjermen vil du se to valg: 13 A og 16 A. Velg din foretrukne ved å bruke pilene. Trykk på ⏯ for å bekrefte.

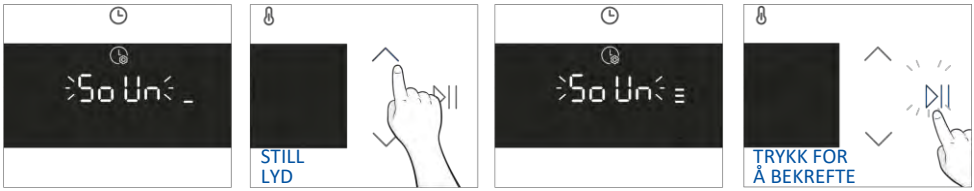


ⓘ **MERK:** Alternativet for å stille inn strømstyrken er kun tilgjengelig under den første installasjonen. For å endre innstilt strømstyrke, se instruksjonene etter installasjon.

- **SKARPHET:** Displayet viser symbolet "brig". Tallene representerer nivået av lysstyrkeintensitet, som kan redigeres ved hjelp av pilene. Trykk på ⏯ for å bekrefte.



- **LYD:** Displayet viser symbolet "Lyd". Tallene representerer nivået av lydintensitet, som kan redigeres ved hjelp av pilene. Trykk på ⏯ for å bekrefte.

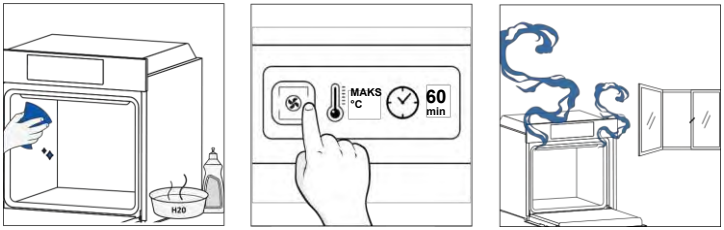


- **ETTERMONTERINGSINSTRUKSJONER**

Det er mulig å gå tilbake til startinnstillingene ved å trykke på lampeknappen i 5 sek

3.3. FORELØPIG RENGJØRING

Rengjør ovnen før første gangs bruk. Tørk over utvendige overflater med en fuktig myk klut. Vask alt tilbehør og tørk av innsiden av ovnen med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel. Still inn den tomme ovnen til maksimal temperatur og la virke i ca. 1 time, dette vil fjerne all dvelende lukt av nyhet.

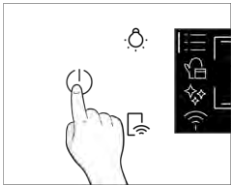


4. DRIFT AV PRODUKTET

4.1. HVORDAN PRODUKTET FUNGERER

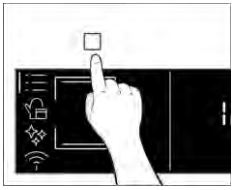
SLÅ PÅ/AV OVNEN

Trykk ⏻ for å slå på/av ovnen



FUNKSJONSMENY

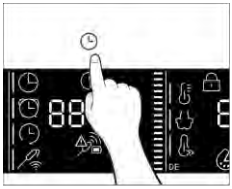
Gå til funksjonsmenyen ved å trykke på ☐.
For å navigere inn, trykk så mange ganger som nødvendig for å gå inn i følgende innstillinger:



Symbol	Funksjon	Beskrivelse
	HOVEDFUNKSJONER	Denne funksjonen lar deg velge ønsket tilberedningsprogram ved å bruke pilene. Trykk på ◷ og 🌡 for å stille inn tid og temperatur. Trykk på ⏯ for å starte funksjonen. Klikk på nytt for å sette programmet på pause.
	MATKATEGORIER	I denne menyen får du tilgang til fire matlagingskategorier som allerede er integrert i ovnen ved å bruk pilene. Displayet vil vise standard tid og temperatur.
	WIFI	I denne modusen kan du koble ovnen til et nettverk og registrere den med hOn-appen.
	RENGJØRINGSFUNKSJONER	Denne funksjonen lar deg velge et rengjøringssystem som er tilgjengelig på ovnen din.

TIDSMENY

Etter å ha valgt tilberedningsprogrammet, gå til Tid-menyen ved å trykke på ◷.
For å navigere inn, trykk på ◷ så mange ganger som nødvendig for å gå inn i følgende innstillinger:



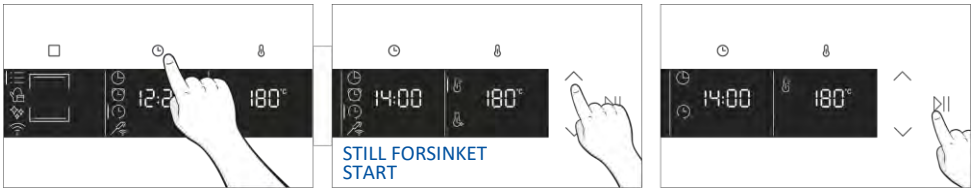
MERK: flere parametere kan ikke angis samtidig, derfor er bare det siste settet igjen i minnet mens det forrige slettes.

Symbol	Funksjon	Beskrivelse
	a) TILBEREDNINGS-VARIGHET	Lar deg forhåndsinnstille tilberedningstiden som kreves for den valgte oppskriften. Trykk på ◷ for å gå inn i Tid-menyen. Trykk på ◷ så mange ganger du trenger for å velge funksjonen "Tilberedningsvarighet". Bruk deretter pilene til å regulere verdien og trykk på ⏯ for å bekrefte. Nedtellingen starter ved slutten av forvarmingen (hvis tilgjengelig). Under kokefasen er det mulig å endre varighetsverdien ved å trykke på ◷ og ved å bruke pilene. Når varigheten er utløpt, viser displayet "Slutt" og tilberedningen stopper.
	b) MINUTT-PÅMINNELSE	Gjør det mulig å bruke ovnen som vekkerklokke. Trykk på ◷ for å gå inn i Tid-menyen. Trykk på ◷ så mange ganger du trenger for å velge «Minuttpåminnelse»-funksjonen. Bruk deretter pilene til å regulere verdien og trykk på ⏯ for å bekrefte. Under kokefasen er det mulig å endre varighetsverdien ved å trykke på ◷ og ved å bruke pilene. Trykk deretter på ⏯ for å starte matlagingen på nytt. Når varigheten er utløpt, fortsetter tilberedningen til den avbrytes manuelt. Denne funksjonen kan også stilles inn når ovnen er i standby-modus ved å trykke ◷. Når den er aktivert, fungerer minutt-klokken uavhengig av ovnens tilberedningsfunksjoner.
	c) FORSINKET START	Lar deg velge starttidspunkt for matlagingen. Trykk på ◷ for å gå inn i Tid-menyen. Trykk på ◷ så mange ganger du trenger for å velge funksjonen "Forsinket start". Bruk deretter pilene til å regulere verdien og trykk på ⏯ for å bekrefte. MERK: Forsinket start er kun aktivert etter innstilling av tilberedningstid, og den er ikke tilgjengelig med grillens funksjoner.

a. TILBEREDNINGSVARIGHET

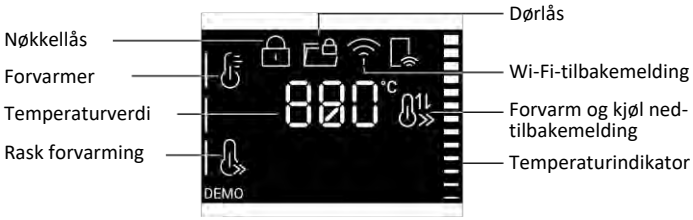
b. MINUTTPÅMINNELSE

c. FORSINKET START



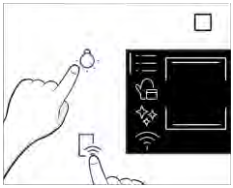
TEMPERATURMENY

Etter å ha valgt tilberedningsprogrammet, åpne Temperatur-menyen ved å trykke på 🌡. For å navigere inn, trykk på 🌡 så mange ganger som nødvendig for å gå inn i følgende innstillinger:



Symbol	Funksjon	Beskrivelse
	TEMPERATUR	Trykk på 🌡 for å stille inn temperaturen og bruk pilene for å regulere verdien.
	RASK FORVARMING	Trykk to ganger 🌡 for å stille inn den raske temperaturen.

EKSTRA FUNKSJONER

Symbol	Funksjon	Beskrivelse
	BARNELÅS	 Denne funksjonen lar deg låse skjermen for å forhindre uønsket bruk av mindreårige. For å aktivere den trykker du på lampe- og fjernkontrollknappene samtidig i 3 sekunder. Et ikon med en hengelås vil vises på brukergrensesnittet. I denne tilstanden er ovnens brukergrensesnitt låst, og ingen endringer i innstillingene kan gjøres. For å deaktivere barnesikringen, trykk på lampe- og fjernkontrollknappene igjen i 3 sekunder (ikonet med nøkkelen forsvinner).

4.2. MATLAGINGSFUNKSJONER

RASK FORVARMINGSMULIGHET

For å akselerere forvarmingsfasen kan hurtigforvarmingsalternativet velges ved å trykke på temperaturikonet i 3 sekunder etter at du har valgt tilberedningsprogram og temperatur. Dette alternativet vil aktivere en kombinasjon av vifte og varmeelementer uavhengig av den valgte tilberedningsfunksjonen.
For å spare energi, når hurtig forvarming er aktivert, vil lampen slås AV til ovnen når ønsket temperatur

4.2.1. STANDARDFUNKSJONER

MERK: for funksjoner som krever forvarming, sørg for at alt tilbehør er fjernet i denne fasen. Følg instruksjonene i tabellen nedenfor for hva som gjelder forvarming.
"JA / RASK FORVARMNING" betyr at forvarming er nødvendig og rask forvarming er tilgjengelig; "NEI" betyr at forvarming ikke er tilgjengelig og mat må settes inn med kald ovn.

Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	PRECI PROBE tilgjengelig	Forslag
	*Konvensjonell	200 °C 30-250 °C	L2/L3	JA / RASK FORVAR-MING	JA	IDEELL FOR: kaker, brød, kjeks, på ett plan.
	KONVEKSJON + VIFTE	175 °C 50-250 °C	L2/L3	JA / RASK FORVAR-MING	JA	IDEELL FOR: steker, gryteretter, grønnsaker eller paier med fuktig fyll.
	Flere nivåer	160 °C 50-250 °C	L3 (ett brett) L3+L6 (to brett) L2+L4+L6 (tre brett)	JA / RASK FORVAR-MING	JA	IDEELL FOR: kaker, kjeks og pizza på ett eller flere nivåer. Ideell for å lage forskjellige matvarer.
	Undervarme	170 °C 50-230 °C	L1/L2	JA / RASK FORVAR-MING	JA	IDEELL FOR: gryteretter og Gentle Cooking på ett plan
	Undervarme+ vifte	170 °C 50-230 °C	L2/L3	JA / RASK FORVAR-MING	JA	IDEELL FOR: Salte kaker eller matvarer med flytende pålegg på ett nivå
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEI	JA	IDEELL FOR: små mengder pølser eller biff. Brukes med døren lukket.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 for tynn mat, L5 for tykkere mat.	NEI	JA	IDEELL FOR: store mengder pølser, biffer og toastbrød. Hele området under grillelementet blir varmt. Brukes med døren lukket. Snu maten to tredjedeler av tilberedningen (om nødvendig).

Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	PRECI PROBE tilgjengelig	Forslag
	**Grateng	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JA / RASK FORVAR-MING	JA	IDEELL FOR: hele kjøttstykker (stek) eller gratinert mat. Brukes med døren lukket. Skyv dryppbrettet under hyllen for å samle juice. Vend maten halvveis gjennom stekingen, etter behov.
	Flere nivåer +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	JA / RASK FORVAR-MING	JA	IDEELL FOR: komplett menytilberedning uten luktblanding. Mat trenger ikke å trekkes ut samtidig
	Pizza	300 °C 200-300°C	L2/L3	NEI	NEI	IDEELL FOR: alle slags pizzaer uten å forvarme ovnen. Bruk lavere tempera-turer for frosne varer og 300°C for hjemmelagde oppskrifter
	*ØKO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NEI	NEI	IDEELL FOR: tilberedning av kjøtt, fisk eller grønnsaker. Denne funksjonen gjør det mulig å spare energi under tilberedning og holde maten fuktig og mør. Kavitetslampen er slått av.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NEI	NEI	IDEELL FOR: tilberedning av frossen mat eller panert delvis tilberedt mat som vanligvis er stekt. Takket være det dedikerte brettet** kan den varme luften strømme jevnt over maten.
	Brød (damp)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NEI	JA	IDEELL FOR: tilberedning av brød og loff
	Jolly	-	-	-	-	Spesialfunksjon

* Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse.
**Brukes med døren lukket.

Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	PRECI PROBE tilgjengelig	Forslag
	Hvitt kjøtt (damp)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEI	JA	IDEELL FOR: fjærfe og stykker av hvitt kjøtt
	Rødt kjøtt (damp)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEI	JA	IDEELL FOR: biff og stykker av rødt kjøtt
	Fisk (Damp)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NEI	JA	IDEELL FOR: hel fisk og fileter
	Veg (Damp)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEI	JA	IDEELL FOR: stekte grønnsaker og poteter

* Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse.
**Brukes med døren lukket.

4.2.2. SPESIALFUNKSJONER

Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	Forslag
	Jolly	-	-	-	Legg til den forhåndsinnstilte listen over funksjoner din favoritt som ikke allerede finnes i ovnen din. Du kan konfigurere den gjennom hOn-appen.

Jolly-funksjon

Takket være Jolly-funksjonen tilbyr dette produktet en fullstendig tilpassbar opplevelse, slik at du kan lagre dine personlige oppskrifter direkte på ovnen. Du kan utføre disse oppskriftene så ofte du vil, selv uten å måtte logge på appen.

Slik stiller du inn Jolly-funksjonen:

For å stille inn Jolly-funksjonen på ovnen din, åpne appens oppskrifts-seksjon, velg oppskriften du vil bruke, og klikk "Bruk som Jolly-funksjon". Fra dette tidspunktet kan du starte den fra produktet selv uten interaksjon med appen. Vri ganske enkelt funksjonsknappen til Jolly-funksjonen for å starte tilberedningsprosessen.
Displayet vil vise den forhåndsinnstilte temperaturen.

Slik redigerer du Jolly-funksjonen:

For å redigere en Jolly-funksjon, gå til appens oppskriftsseksjon og velg kortet med oppskriften som er utpekt som en Jolly-funksjon. Trykk på "rediger"-knappen for å tilpasse oppskriften og endre de tidligere innstillingene.
En popup-melding vil informere deg om at for å lagre den nylig modifiserte Jolly-funksjonen, må du fjerne den forrige. Hvis du bekrefter, vil den forrige Jolly-funksjonen bli slettet, og de nye parametrene vil bli lagret på produktet og vil være synlige i appen.

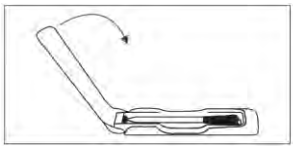
Slik sletter du Jolly-funksjonen:

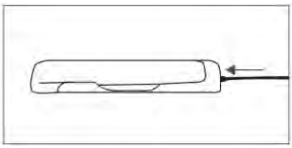
For å fjerne Jolly-funksjonen fra ovnens brukergrensesnitt, gå til appens oppskriftsseksjon.
Ved å trykke på kortet med oppskriften som er utpekt som en Jolly-funksjon, er det mulig å slette den ved å klikke på den røde knappen "slettknapp".
Et popup-vindu bekrefter operasjonen og ber om bekreftelse. Hvis du fortsetter, fjernes Jolly-funksjonen som er lagret på ovnen, og den vil ikke lenger være tilgjengelig i appen.

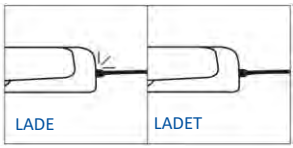
PRECI PROBE

Kontroller ladningen til Preci Probe før bruk:

1. Sett Preci Probe inn i laderen og lukk dekselet.
2. Koble laderen til en USB-strømkilde, for eksempel USB-adapter eller USB-kontakt på PC/notebook med USB-kabelen. Laderen fungerer kanskje ikke som den skal med powerbank på grunn av dens automatiske avslåingsfunksjon.
3. LED-en på laderen tennes og blinker under lading. Den slår seg av når Preci Probe er fulladet.

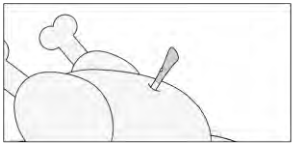


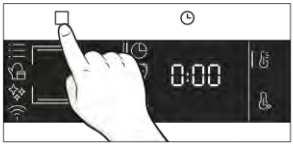


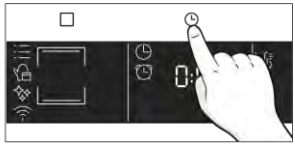


Slik registrerer du deg og bruker Preci Probe:

1. Sett sonden inn i maten.
2. Trykk på ☐ for å velge ønsket funksjon og trykk på ◷ så mange ganger du trenger for å velge Probe-ikonet.
3. Etter en stund vil ovnen gjenkjenne sondekoden. Trykk på ⏯ og bruk pilene for å angi måltemperaturen.
4. Trykk på ⏯ for å bekrefte. Fra dette øyeblikket vil ovnen bruke sondens data til å overvåke den interne temperaturen til maten.
5. Når ønsket indre temperatur er nådd, lyder alarmen og ovnen slås av. Fjern proben forsiktig fra maten.

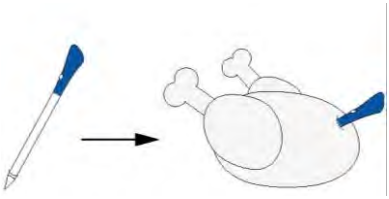






Matlagingstips

Proben er utstyrt med ett enkelt målepunkt. Sett den helt inn i maten med metallspissen plassert i midten av maten. Plasser dette punktet så nært som mulig til den tykkeste (kaldeste) delen av maten for å overvåke tilberednings-prosessen nøyaktig.



Sonden kan brukes med manuelle funksjoner (Konvensjonell, Konveksjon + Vifte, Grill, Super Grill, Grateng og Flere nivåer), med KATEGORIER FOR MATTILBEREDNING (Kjøtt, fisk og grønnsaker) og Gentle Cooking.

Matvarekategori	Foreslått kjerne-T°C	Foreslått plassering
Stekt biffkjøtt	45 °C	Diagonalt i den tykkeste delen. For matvarer med sylindrisk form (dvs. biffstek) plasser spissen så nært det geometriske midten som mulig.
Stekt kjøtt	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Fjærkre	83-85 °C	Inn i den tykkeste delen av brystet
Fisk (hel/biff)	65 °C	Diagonalt i den tykkeste delen
Brød/gryteretter	90 °C	Nær det geometriske sentrum av maten

4.2.3. FLERTRINNS-FUNKSJON

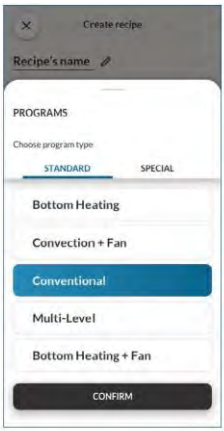
Flertrinnsfunksjonen lar deg opprettholde tidligere innstilte tilberedningsparametere (temperatur og tid) mens du endrer funksjon under matlaging.

Flertrinnsoppskrifter kan lages på hOn App gjennom U-Create-funksjonen og lagres på ovnen.

Brukeren kan lagre flertrinnsoppskriften som en Jolly-funksjon for å lagre den på ovnen, eller lagre den på hOn for å starte den eksternt fra appen.

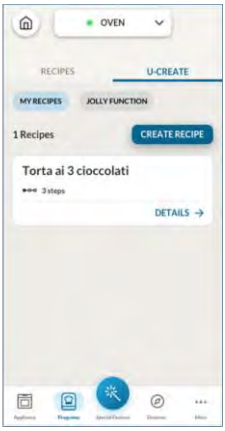
Trinn 1. Fra U-Create-delen av appen, trykk på "Lag oppskrift".

Trinn 2. Rediger oppskriftens navn og velg parametrene for det første trinnet i oppskriften.



Trinn 3. Etter å ha tilpasset det første trinnet, trykk "Legg til trinn" for å legge til en annen matlagingsfunksjon til oppskriften og tilpasse parameterne.

Trinn 4. Lagre oppskriften på appen for å starte den fra hOn eksternt, eller lagre den som en "Jolly-funksjon" for å finne den direkte på ovnen.



5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

5.1. GENERELL MATLAGINGSTABELL

- **7 nivåer**

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Søte bakevarer	Små kaker/ Muffiner	1	Konvensjonell Flere nivåer	175 °C 160 °C		Stekebrett	L3	20-30 30-40
		2	Flere nivåer	150 °C	Y	Baking + Dypere brett	L3+L6	30-40
		3	Flere nivåer	140 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	40-50
	Svampekaker (26 cm Ø)	1	Konvensjonell	170 °C		Metallgitter + Kakeform	L2	30-40
			Flere nivåer	150 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L3	40-50
		2	Flere nivåer	150 °C		Metallgitter + Kakeform	L3+L6	50-60
	Kjeks/ Sandkaker	1	Konvensjonell Flere nivåer	150 °C 150 °C		Stekebrett	L3	25-30 30-40
		2	Flere nivåer	140 °C	Y	Stekebrett	L3+L6	35-45
		3	Flere nivåer	140 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Flere nivåer	190 °C	Y	Stekebrett	L3	25-35
		2	Flere nivåer	170 °C		Stekebrett	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L3	20-30
	Marengs	1	Flere nivåer	90 °C	Y	Stekebrett	L3	90-160
	Makron	1	Konvensjonell	150 °C	Y	Stekebrett	L3	15-20
	Eplepai	1	Konvensjonell	185 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	60-70
		1	Flere nivåer	170 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Konvensjonell	170 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	40-60
	Sjokolade-sufflé	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett + former	L3	10-15
	Ostekake	1	Konvensjonell	150 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Konvensjonell	180 °C		Stekebrett	L3	20-25
		2	Flere nivåer	180 °C	Y	Stekebrett	L2+L5	25-35
		3	Flere nivåer	160 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Konvensjonell	210 °C	Y	Stekebrett	L3	30-45
Brød og flatbrød	Ristet brød	1	Supergrill	05	N	Metallgitter	L7	4-6
	Focaccia	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L2/L3	25-35
	Brød, hel	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L3	35-50

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Velsma-kende paier og gryteretter	Salte kaker / Quicher (26 cm ∅)	1	Konveksjon + vifte	180 °C	Y	Metallgitter + Quiche-boks	L3	45-60
		2	Flere nivåer	180 °C		Metallgitter + Quiche-boks	L2+L5	50-70
	Ostesufflé	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L3	20-35
	Lasagne, fersk	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	40-60
	Lasagne, frossen	1	Konveksjon + vifte	180 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	50-60
	Cannelloni, frosset	1	Konveksjon + vifte	180 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	45-55
	Bakt pasta	1	Grateng	200 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L4	20-30
Pizza	Pizza, fersk (brett)	1	Konvensjonell pizza	250 °C 300 °C	Y N	Stekebrett	L2/L3	15-20 18-25
		2	Flere nivåer	180 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	25-35
	Pizza, fersk (rund)	1	Konvensjonell pizza	250 °C 300 °C	Y N	Stekebrett	L2/L3	8-10 15-20
		2	Flere nivåer	180 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynn skorpe)	1	Konvensjonell pizza	220 °C 200 °C	Y N	Metallgitter	L3	10-15
		2	Flere nivåer	200 °C	Y	Metallgitter	L2+L5	15-25
		3	Flere nivåer	180 °C		Metallgitter	L2+L4+L6	25-35
Kjøtt og fjærkre	Helstekt kylling (1-1,2 kg)	1	Grateng	220 °C	Y	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L4	40-60
	Kyllinglår	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-brett**	L4	30-50
	Stekt and	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-60
	Hane	1	Grateng	220 °C	Y	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L4	20-40
	Stekt kalkun	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-60
	Svineribbe (1000-1200g)	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-100

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Kjøtt og fjærkre	Pølser	1	Supergrill	04	Y	Metallgitter	L5	40-50
	Roastbiff (500 g)	1	Grateng	220 °C	Y	Stekebrett	L3	20-40
	Kjøttbrød (1000-1500 g)	1	Konvensjonell	180 °C	Y	Stekebrett	L3	40-50
	Stekt kylling med poteter	1	Grateng	200 °C	Y	Dypere brett	L4	45-60
Fisk og sjømat	Grillet sjømat	1	Supergrill	04	N	Metallgitter	L5	15-30
	Frosne fiskepinner	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-brett**	L4	20-25
	Bakt fisk	1	ØKO	200 °C	N	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L3	40-60
Grønn-saker	Grønnsaks-grateng	1	ØKO	200 °C	N	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-90
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-brett**	L4	18-25
	Potetgrateng	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L4	15-25
	Stekte poteter	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L4	30-50

Koketiden kan variere i henhold til forbrukerens oppskrift og ingredienser.
*hvis forvarming er nødvendig
** Avhengig av ovnsmodellen.

MERK: For å tilberede kaker, quicher og andre oppskrifter som krever en form eller en beholder på 2 nivåer, plasser den forskjøvede: det øvre brettet på venstre side og det nedre brettet på høyre side.

- **6 nivåer**

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Søte bakevarer	Små kaker/ Muffiner	1	Konvensjonell Flere nivåer	175 °C 160 °C		Stekebrett	L3	20-30 30-40
		2	Flere nivåer	150 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	30-40
		3	Flere nivåer	140 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	40-50
	Svampekaker (26 cm Ø)	1	Konvensjonell	170 °C		Metallgitter + Kakeform	L2	30-40
			Flere nivåer	150 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L3	40-50
		2	Flere nivåer	150 °C		Metallgitter + Kakeform	L2+L5	50-60
	Kjeks/ Sandkaker	1	Konvensjonell Flere nivåer	150 °C 150 °C		Stekebrett	L3	25-30 30-40
		2	Flere nivåer	140 °C	Y	Stekebrett	L2+L5	35-45
		3	Flere nivåer	140 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Flere nivåer	190 °C	Y	Stekebrett	L3	25-35
		2	Flere nivåer	170 °C		Stekebrett	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L3	20-30
	Marengs	1	Flere nivåer	90 °C	Y	Stekebrett	L3	90-160
	Makron	1	Konvensjonell	150 °C	Y	Stekebrett	L3	15-20
	Eplepai	1	Konvensjonell	185 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	60-70
		1	Flere nivåer	170 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Konvensjonell	170 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	40-60
	Sjokolade-sufflé	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett + former	L3	10-15
	Ostekake	1	Konvensjonell	150 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Konvensjonell	180 °C		Stekebrett	L3	20-25
		2	Flere nivåer	180 °C	Y	Stekebrett	L2+L5	25-35
		3	Flere nivåer	160 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Konvensjonell	210 °C	Y	Stekebrett	L3	30-45
Brød og flatbrød	Ristet brød	1	Supergrill	05	N	Metallgitter	L6	4-6
	Focaccia	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L2/L3	25-35
	Brød, hel	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L3	35-50

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Velsma-kende paier og gryte-retter	Salte kaker / Quicher (26 cm Ø)	1	Konveksjon + vifte	180 °C	Y	Metallgitter + Quiche-boks	L3	45-60
		2	Flere nivåer	180 °C		Metallgitter + Quiche-boks	L2+L5	50-70
	Ostesufflé	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L3	20-35
	Lasagne, fersk	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	40-60
	Lasagne, frossen	1	Konveksjon + vifte	180 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	50-60
	Cannelloni, frosset	1	Konveksjon + vifte	180 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	45-55
	Bakt pasta	1	Grateng	200 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L4	20-30
Pizza	Pizza, fersk (brett)	1	Konvensjonell pizza	250 °C 300 °C	Y N	Stekebrett	L2/L3	15-20 18-25
		2	Flere nivåer	180 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	25-35
	Pizza, fersk (rund)	1	Konvensjonell pizza	250 °C 300 °C	Y N	Stekebrett	L2/L3	8-10 15-20
		2	Flere nivåer	180 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynn skorpe)	1	Konvensjonell pizza	220 °C 200 °C	Y N	Metallgitter	L3	10-15
		2	Flere nivåer	200 °C	Y	Metallgitter	L2+L5	15-25
		3	Flere nivåer	180 °C		Metallgitter	L2+L4+L6	25-35
Kjøtt og fjærkre	Helstekt kylling (1-1,2 kg)	1	Grateng	220 °C	Y	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L4	40-60
	Kyllinglår	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-brett**	L4	30-50
	Stekt and	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-60
	Hane	1	Grateng	220 °C	Y	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L4	20-40
	Stekt kalkun	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-60
	Svineribbe (1000-1200g)	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-100

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Kjøtt og fjærkre	Pølser	1	Supergrill	04	Y	Metallgitter	L5	40-50
	Roastbiff (500 g)	1	Grateng	220 °C	Y	Stekebrett	L3	20-40
	Kjøttbrød (1000-1500 g)	1	Konvensjonell	180 °C	Y	Stekebrett	L3	40-50
	Stekt kylling med poteter	1	Grateng	200 °C	Y	Dypere brett	L4	45-60
Fisk og sjømat	Grillet sjømat	1	Supergrill	04	N	Metallgitter	L4	15-30
	Frosne fiskepinner	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-brett**	L4	20-25
	Bakt fisk	1	ØKO	200 °C	N	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L3	40-60
Grønn-saker	Grønnsaks-grateng	1	ØKO	200 °C	N	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-90
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-brett**	L4	18-25
	Potetgrateng	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L4	15-25
	Stekte poteter	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Stekebrett	L4	30-50

Koketiden kan variere i henhold til forbrukerens oppskrift og ingredienser.
*hvis forvarming er nødvendig
** Avhengig av ovnsmodellen.

MERK: For å tilberede kaker, quicher og andre oppskrifter som krever en form eller en beholder på 2 nivåer, plasser den forskjøvede: det øvre brettet på venstre side og det nedre brettet på høyre side.

5.2. EVERYDAY COOKING-TABELL

Matkategorimenyen gjør det mulig å lage en rekke oppskrifter uten å forvarme ovnen, takket være dedikerte tilberedningsprogrammer skreddersydd for hver kategoris behov.

Etter at du har valgt tilberedningsprogrammet, vil standardverdiene for tid og temperatur vises; tilberedningstiden og temperaturen kan endres ved å trykke på de dedikerte ikonene. Begge parametrene kan stilles inn innenfor et begrenset område som vist i tabellen nedenfor.

Mens du navigerer i Everyday Cooking-funksjonene, kan matkategorimenyen med damp aktiveres ved å trykke på Temperatur-ikonet til Damp-ikonet vises. Bekreft valget ditt ved å trykke på Start-knappen.

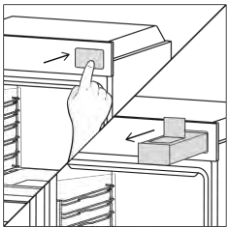
Symbol	Beskrivelse	Forvarm	Hylleplas-seringer	Temperatur-område (°C)	Tidsområde (min)	Kjøttsonde-temperatur (hvis tilgjengelig)	Beskrivelse
	Hvitt kjøtt	NEI	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Til fjærfe og stykker av hvitt kjøtt
	Rødt kjøtt	NEI	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Til biff og stykker av rødt kjøtt
	Fisk	NEI	L3	160-180	15-45	55-65 °C	For hel fisk og fileter.
	Grønnsaker	NEI	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Til stekte grønnsaker og poteter
	Hvitt kjøtt (damp)	NEI	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Til fjærfe og stykker av hvitt kjøtt
	Rødt kjøtt (damp)	NEI	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Til biff og stykker av rødt kjøtt
	Fisk (damp)	NEI	L3	150-180	15-60	55-65 °C	For hel fisk og fileter.
	Grønnsaker (damp)	NEI	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Til stekte grønnsaker og poteter

MERK: hvis det er behov for å fortsette matlagingen etter at du har slått av ovnen, anbefales det å unngå bruk av Everyday Cooking-programmer og i stedet velge standardfunksjoner.

Hvordan bruke damptanken til dampkokeprogrammer

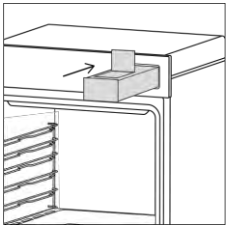
Etter å ha valgt dampkokeprogrammet, hvis damptanken er tom, vil vises på skjermen for å varsle deg om å fylle den med vann. Gjør som følger:

1. Trykk lett på damptanken for å åpne den.

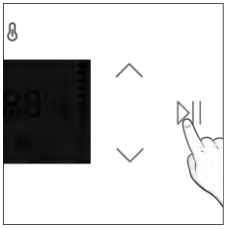


2. Tilsett drikkevann i damptanken gjennom en kanne eller direkte fra vasken. Ikke overskrid det maksimale vannnivået som er angitt inne i tanken.

3. Skyv damptanken for å lukke den og lukk ovnsdøren.



4. Trykk på Start-knappen for å bekrefte og la tilberedningen starte.



I tilfelle mengden vann som tilsettes ikke er tilstrekkelig til å gjennomføre tilberedningsprogrammet, vises på displayet for å varsle deg om å fylle tanken.

Oppskrift	Serverings-størrelse	Matlagings-program	T°C	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Tilberedningstid (min)
Biffstek	500-800 g	Rødt kjøtt (damp)	180 °C	Metallgitter	L3	30-40
Oksefilet	200 g	Rødt kjøtt (damp)	200 °C	Metallgitter	L3	20-25
Kjøttpudding	1000-1500 g	Rødt kjøtt (damp)	200 °C	Metallgitter	L3	40-50
Beef Wellington	500 g	Rødt kjøtt (damp)	210 °C	Metallgitter	L3	50-80
Svinekjøttstek	800-1000 g	Hvitt kjøtt (damp)	180 °C	Metallgitter	L3	40-70
Svineribbe	1000-1200 g	Hvitt kjøtt (damp)	200 °C	Metallgitter	L3	80-100
Lammestativ	800-1000 g	Hvitt kjøtt (damp)	190 °C	Metallgitter	L3	60-80
Lammelår	1500-2000 g	Hvitt kjøtt (damp)	200 °C	Metallgitter	L3	80-100
Laksefilet	200-600 g	Fisk (damp)	170 °C	Stekebrett	L3	20-35
Tunfiskbiff	600 g (app. 4 stk)	Fisk (damp)	180 °C	Metallgitter	L3	15-20
Sverdfisk teaker	700 g (app. 4 stk)	Fisk (damp)	180 °C	Stekebrett	L3	15-20
Torskefilet	600 g (app. 4 stk)	Fisk (damp)	150 °C	Stekebrett	L3	15-20
Havbras, hel	1	Fisk (damp)	170 °C	Stekebrett	L3	35-45
Tangbras, filet	600 g (app. 4 stk)	Fisk (damp)	150 °C	Stekebrett	L3	15-20
Havabborfilet	600 g (app. 4 stk)	Fisk (damp)	150 °C	Stekebrett	L3	15-20
Fiskespyd	8 stykker	Fisk (damp)	150 °C	Metallgitter	L3	20-30
Fylt blekksprut	4 stk	Fisk (damp)	180 °C	Stekebrett	L3	25-40
Fennikel	1 brett	Grønnsaker (damp)	200 °C	Metallgitter	L3	30-40
Bakte grønnsaker	1 brett	Grønnsaker (damp)	190 °C	Metallgitter	L3	40-45
Blomkål	1 brett	Grønnsaker (damp)	150 °C	Metallgitter	L3	40-50
Gresskar i terninger	1 brett	Grønnsaker (damp)	160 °C	Metallgitter	L3	30-40
Fylte paprikaer	1 brett	Grønnsaker (damp)	180 °C	Metallgitter	L3	70-80
Fylt zucchini	1 brett	Grønnsaker (damp)	190 °C	Metallgitter	L3	35-45
Gulrotpinner	1 brett	Grønnsaker (damp)	150 °C	Stekebrett	L3	35-40
Brokkoli	1 brett	Grønnsaker (damp)	150 °C	Stekebrett	L3	30-40
Ratatouille	1 brett	Grønnsaker (damp)	190 °C	Metallgitter	L3	40-45
Grønnsaksflan	6 ramekins	Grønnsaker (damp)	180 °C	Stekebrett + former	L3	25-35

6. STELL OG RENGJØRING

6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmessig rengjøring kan forlenge apparatets levetid. Vent til ovnen har kjølt seg ned før du rengjør manuelt.

- Etter hver bruk av ovnen vil minimum rengjøring bidra til å holde ovnen helt ren.
- Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- For å unngå overdreven tilsmussing av ovnen og den resulterende sterke røyklukten, anbefaler vi å ikke bruke ovnen ved svært høy temperatur. Det er bedre å forlenge matlagingstiden og senke temperaturen litt.
- I tillegg til tilbehøret som leveres sammen med ovnen, anbefaler vi at du bare bruker retter og bakeformer som er motstandsdyktige til svært høye temperaturer.

6.2. RENGJØRING AV OVNEN

6.2.1. INNE I OVNEN: rengjøringsfunksjoner

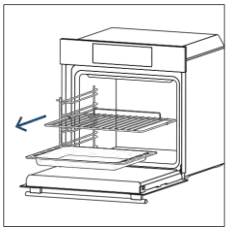
Pyrolytisk rengjøring (*avhengig av ovnsmodell)
Denne prosessen er avhengig av den kjemiske prosessen som bærer samme navn, som involverer nedbryting av komplekse stoffer ved bruk av varmebehandling.

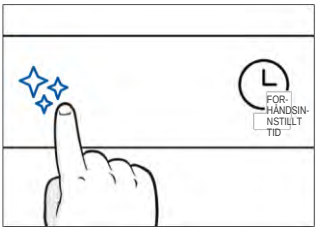
Når den er initiert, låser den automatisk ovnsdøren og øker raskt temperaturen til 410°C.
På slutten av rengjøringssyklusen vil matrester etterlate et hvitt belegg på emaljeoverflatene.
For å fjerne disse partiklene, tørk av med en klut fuktet i varmt såpevann og bruk en børste eller stålull. Egnede rengjøringsmidler er varmt såpevann eller ovnsrens.

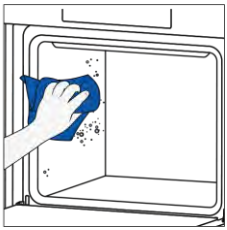
Hvordan virker det:

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen, for eksempel rister, sidehyller og skrue på sidehyllene (*);
2. Vri funksjonsknappen på ✧. Vri skivekontrollen for å stille inn pyrolyseprogrammet;
   La funksjonen virke i den forhåndsinnstilte tiden. Under denne prosessen og den påfølgende avkjølingsfasen vil ovnsdøren forbli låst.
3. Når apparatet er avkjølt, rengjør innsiden av ovnen med en klut.
   ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er kjølig før du berører det. Vær forsiktig med alle varme overflater da det er fare for brannskader. Bruk destillert eller drikkevann.

(*) kun for modeller med 7 nivåer.





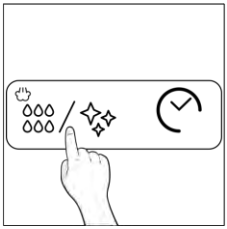
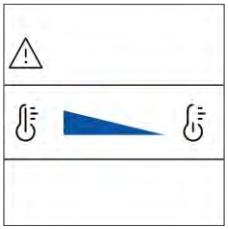
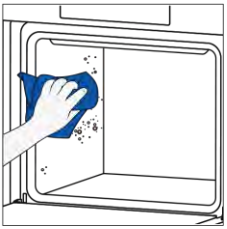


H_2O-damp

H_2O Steam-rengjøringsfunksjonen er designet for å takle lett smuss uten problemer og gi en rask og miljøvennlig løsning for rengjøring av ovnsrommet ved hjelp av dampkraften.

Hvordan virker det:

1. Hell vann i damptanken til du når det maksimale nivået som er angitt på tanken.
2. Velg H2O Steam-rengjøringsprogrammet. La funksjonen virke i den forhåndsinnstilte tiden.
3. På slutten av rengjøringsprosessen, la ovnen avkjøles.
4. Når apparatet er avkjølt, rengjør innsiden av ovnen med en klut.
5. ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er kjølig før du berører det. Vær forsiktig med alle varme overflater da det er fare for brannskader. Bruk destillert eller drikkevann.

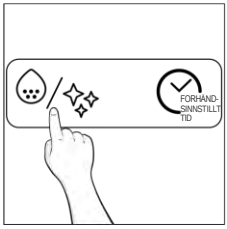
RENGJØRING AV DAMPSYSTEMET

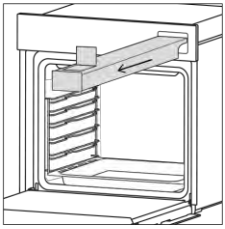
Avkalking

Denne funksjonen foreslås etter 25 sykluser, og den vil være obligatorisk etter 40 sykluser. Ovnen vil vise på slutten av hver dampsyklus fra den 25. dersom brukere ikke har utført avkalking ennå. Etter 40 dampsykluser vil ingen av dampkokeprogrammene starte før brukeren har utført avkalkings-programmet. Den er delt inn i tre trinn:

Trinn 1 (Fjerning av gjenværende vann fra dampkokeren):

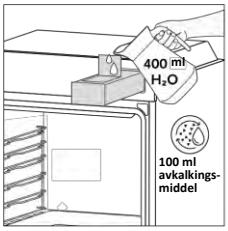
i. Velg avkalkingsmodus og trykk deretter på startknappen.
ii. Når summeren piper for å fortsette med det andre trinnet, fjern vanntanken.

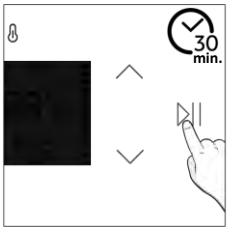


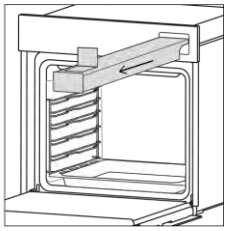


Trinn 2 (Avkalking):

i. Tilsett 400 ml vann fra springen og 100 ml avkalkingsmiddel i damptanken. Trykk deretter på startknappen.
ii. Dette trinnet vil ta 30 minutter, etter det for å gå videre til tredje trinn, må damptanken fjernes igjen.

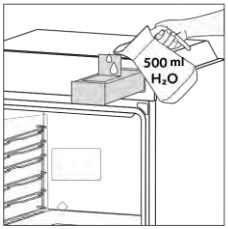


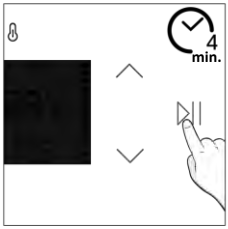




Trinn 3 (Skylling):

i. Tilsett 500 ml springvann i damptanken. Trykk deretter på startknappen.
ii. Dette trinnet vil ta fire minutter; på slutten av prosessen piper summeren





Avløp

Etter hver dampkokesyklus vil vannet som er gjenværende i dampkokeren automatisk dreneres tilbake i damptanken.

Under denne prosessen, vil vises på displayet.

I tilfelle damptanken allerede er full, vises på displayet for å varsle deg om å tømme tanken for å la dreneringsprosessen starte.

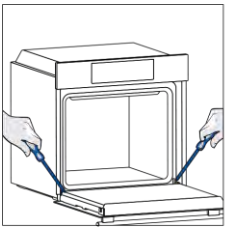
Katalytisk rengjøring (tilgjengelig avhengig av modell)

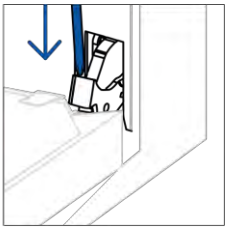
De katalytiske panelene langs ovnsrommet og gir deg luksusen av aldri å måtte stri med en skitten ovn. Panelene er belagt med en spesialisert emalje som har en mikroporøs struktur, dyktig til å absorbere fett fra sprut.
Gjennom en katalytisk kjemisk reaksjon omdanner de effektivt det absorberte fettet til gassformige elementer når de utsettes for høye temperaturer.

Anbefaling: Vurder å bytte ut de katalytiske panelene etter omtrent tre års bruk, spesielt hvis du bruker ovnen i to til tre kokesykluser per uke. Dette sikrer optimal ytelse og renslighet.

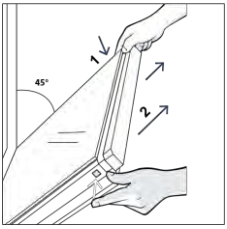
6.2.2. UTENFOR OVNEN: fjerning og rengjøring av glassdøren

1. Plasser døren i 90°. Roter hengsellåsetappene utover fra ovnen.

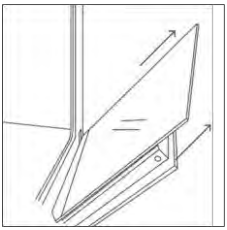




2. Plasser døren i 45°. Trykk samtidig på de to knappene på begge sider av dørens sideskuldre og trekk mot deg selv for å fjerne de øvre glassdørene.



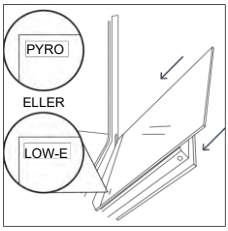
3. Fjern ovnsglasset veldig forsiktig, start med det indre. Under prosedyren, hold glasset godt med begge hender og plasser dem på en flat overflate (f.eks. på et stoff).



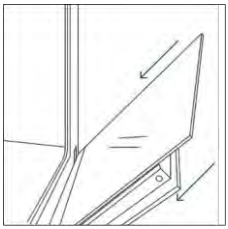
4. ⚠ **ADVARSEL:** Det ytre glasset er ikke avtakbart.

5. Rengjør glasset med en myk klut og egnede rengjøringsmidler.

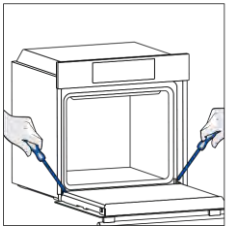
6. Sett inn glasspanelene, og pass på at "LOW-E / PYRO"-etiketten er riktig lesbar og plassert på nedre venstre side av døren, nær venstre hengsel. På denne måten vil den trykte etiketten på det første glasset forbli på innsiden av døren.

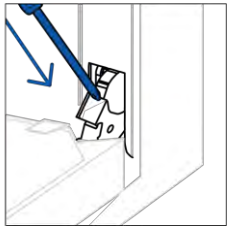


7. Sett på igjen det øvre glassdørdekselet ved å skyve det innover til du hører et klikk fra de to sideknappene.



8. Deretter setter du døren tilbake til 90° og roterer hengsellåsetappene innover mot innsiden av ovnen.





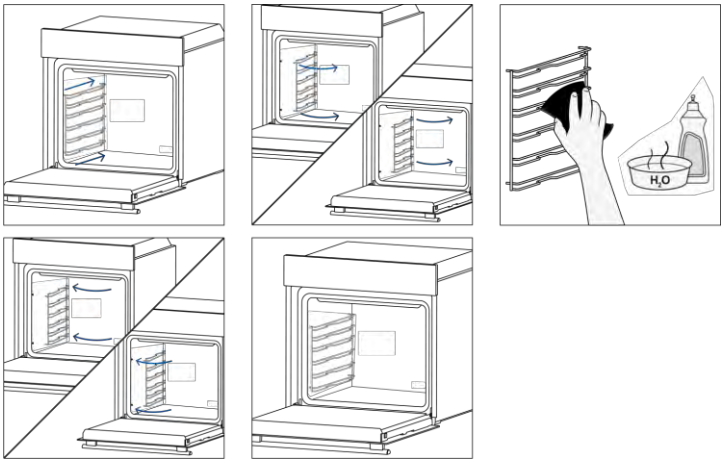
6.3. RENGJØRING AV TILBEHØR

Sørg for at du rengjør tilbehøret grundig etter hver bruk og tørk det med et håndkle. For vedvarende rester bør du vurdere å bløtlegge tilbehøret i en blanding av vann og såpe i ca. 30 minutter før du vasker det på nytt.

RENGJØRING AV SIDESTATIVER:

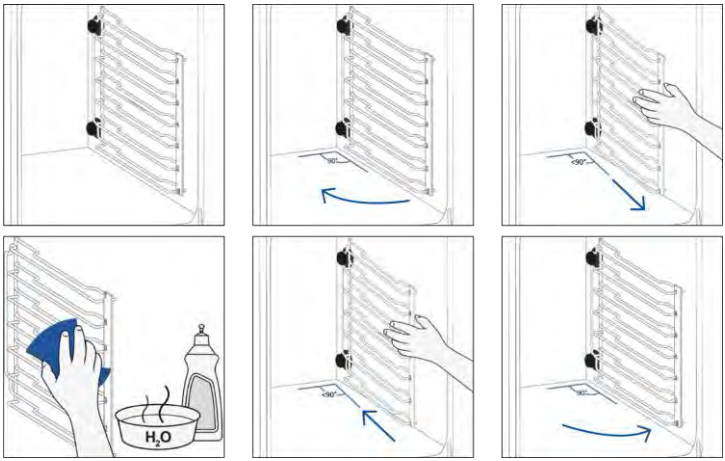
– **6 nivåer-modell**

1. Fjern sidestativene ved å trekke dem i pilenes retning.
2. For å rengjøre sidestativene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp, og sørg for at de tørkes etterpå.
3. Etter rengjøringsprosessen, installer trådstativene i omvendt rekkefølge.



– **7 nivåer-modell**

1. Fjern sidestativene ved først å trekke den fremre delen i pilens retning og løsne den bakre delen fra skruene.
2. For å rengjøre sidestativene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp, og sørg for at de tørkes etterpå.
3. Etter rengjøringsprosessen, installer sidestativene i omvendt rekkefølge: Plasser den bakre delen mellom skruene og skyv den fremre delen i pilens retning.



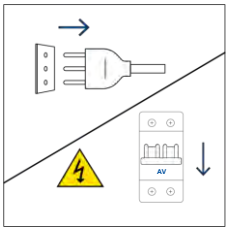
6.4. VEDLIKEHOLD

UTSKIFTING AV KOMPONENTER

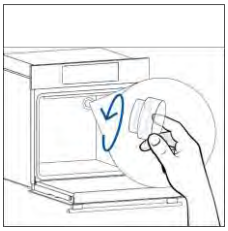
Bytte pære på toppen:

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Fjern lampens glassdeksel.
3. Demonter pæren.
4. Bytt ut pæren med en ny av samme type.
5. Flytt lampens glassdeksel.
6. Koble ovnen til nettstrømforsyningen igjen.

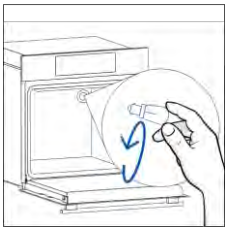
Trinn 1



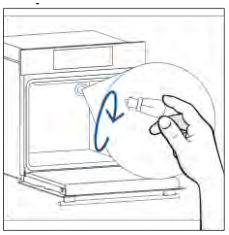
Trinn 2



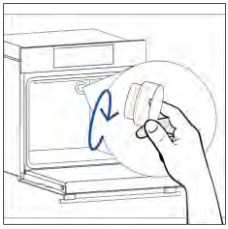
Trinn 3



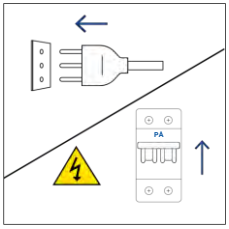
Trinn 4



Trinn 5



Trinn 6

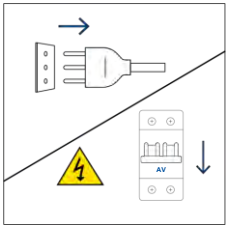


Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).

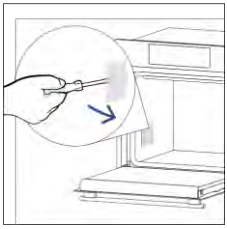
Bytte sidepære:

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Bruk en flat skrutrekker ved å plassere den på siden av beskyttelsesglasset og trykk forsiktig for å fjerne den.
3. Ta forsiktig tak i pæren fra basen.
4. Sett inn den nye.
5. Sett beskyttelsesglasset på plass igjen ved å trykke det forsiktig inn til det låses på plass.
6. Koble ovnen til nettstrømforsyningen igjen.

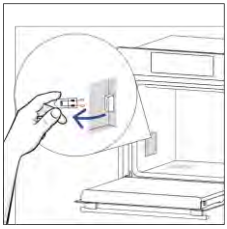
Trinn 1



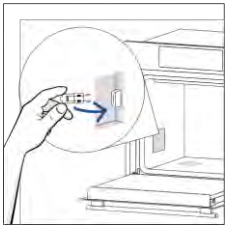
Trinn 2



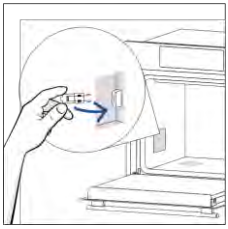
Trinn 3



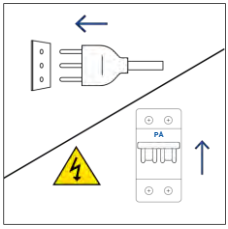
Trinn 4



Trinn 5



Trinn 6



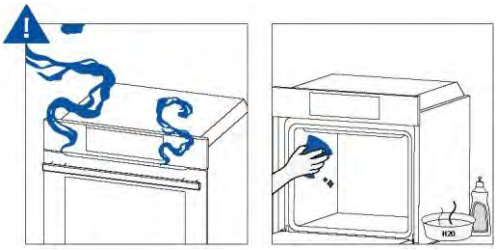
Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).

7. FEILSØKING

Hvis det oppstår en feil under bruk av ovnen, vil displayet vise koden "ER" etterfulgt av to sifre, som identifiserer feilen.
Fortsett med å slå av ovnen og koble den fra, vent i noen minutter, og koble den deretter til igjen. Hvis feilen forsvinner, kan du fortsette å bruke ovnen. Hvis den ikke gjør det, ring kundeservice og kommuniser koden (ERXX) du ser på skjermen.

Feil

Røyk



8. MILJØVERN OG KASSERING

8.1. KASSERING AV APPARAT

Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet.

Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

– WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall;
– WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.

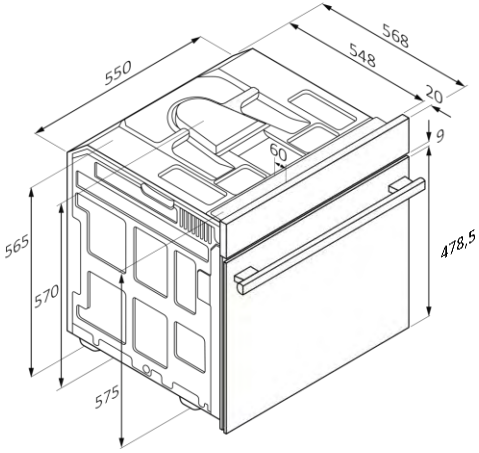
I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

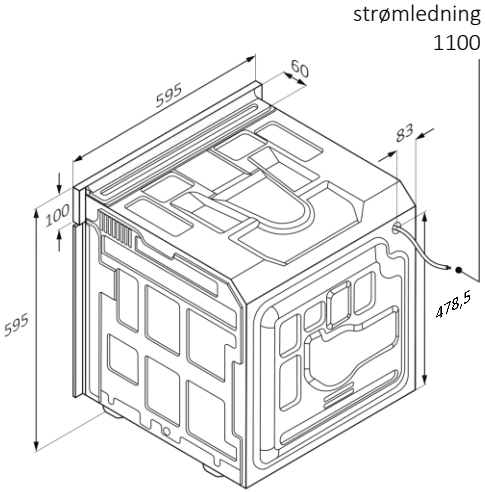
8.2. SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

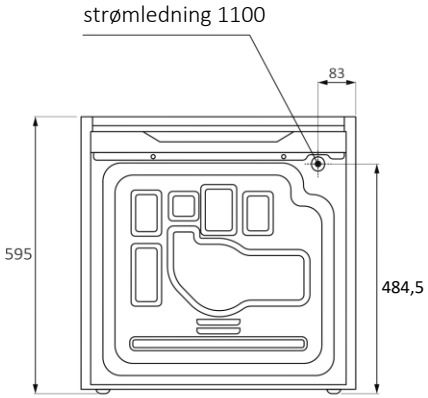
Hvis det er mulig, må du unngå forvarming av ovnen og alltid prøve å fylle den.

Åpne ovnsdøren så hyppig som mulig, fordi varmen fra hulromsdispenserne slipper ut hver gang den åpnes. For en betydelig energisparing kan du slå av ovnen mellom 5 og 10 minutter før den planlagte slutten på matlagingstiden, og bruke resten av varmen som ovnen fortsetter å generere. Hold tetningene rene og i god stand for å unngå at varme slipper ut utenfor hulrommet. Hvis du har en elektrisk kontrakt med timetariff, gjør “forsinket matlaging”-programmet det enklere å spare energi, og flytter matlagingsprosessen til å begynne på den reduserte tarifftiden.

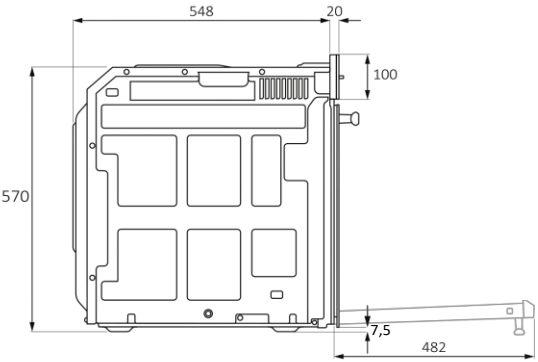
9. INSTALLASJON





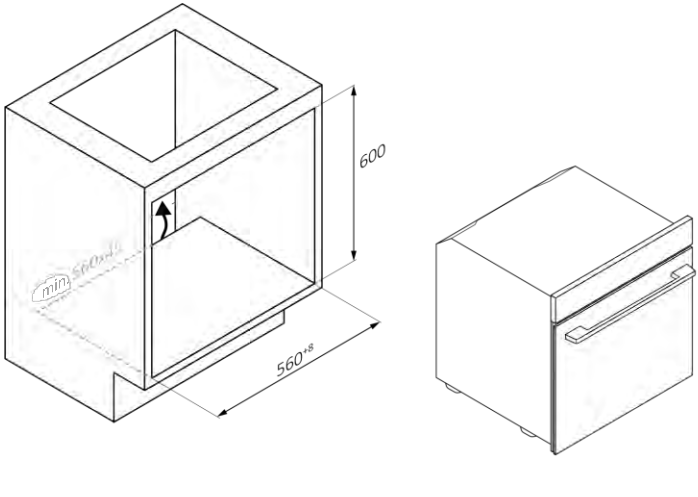


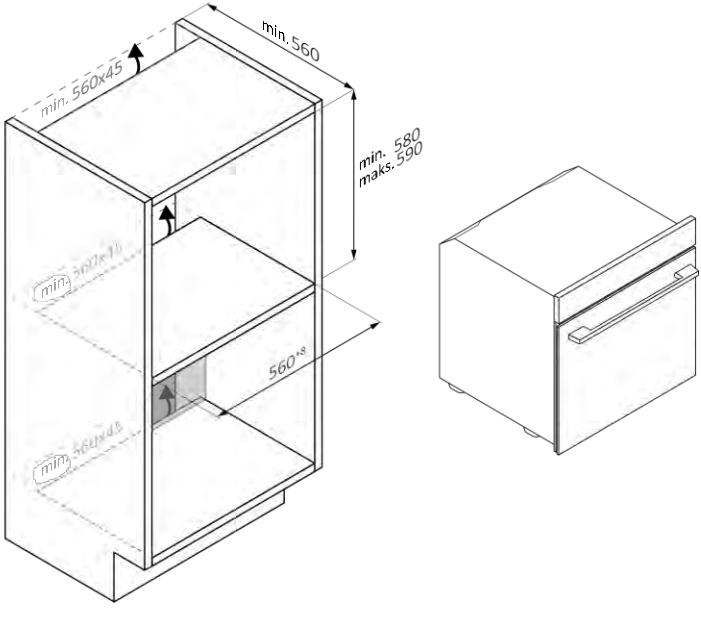
Bakvisning



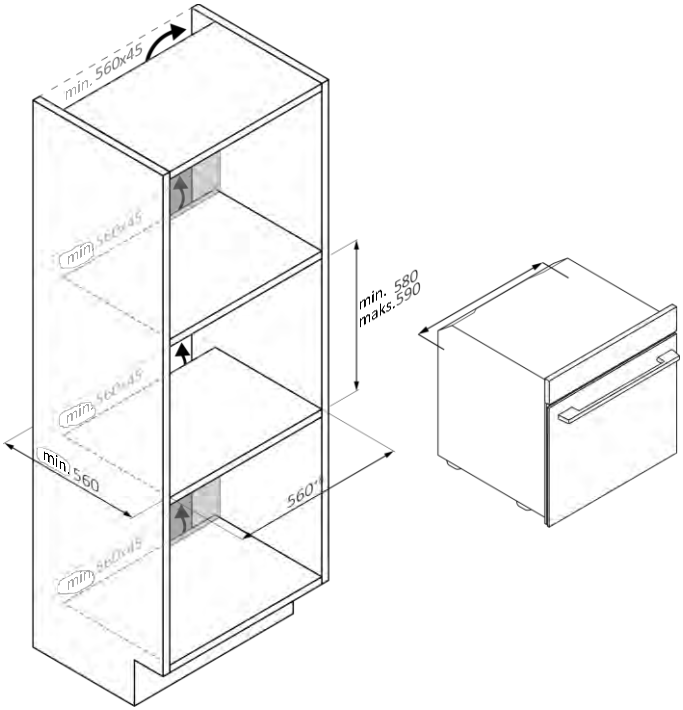
Sidevisning

mm

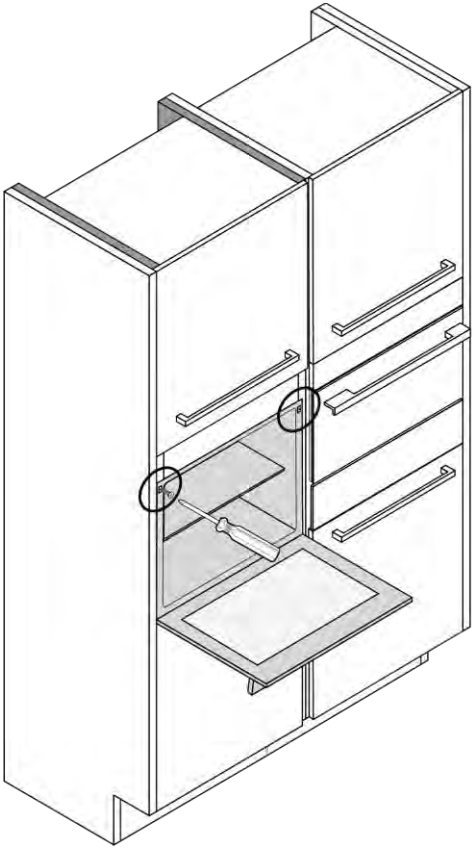

600
min. 560x45
560+8

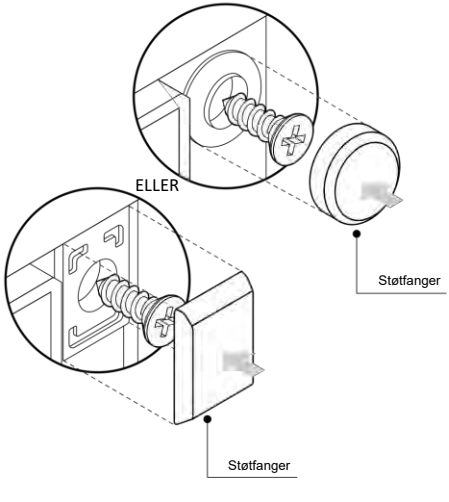

min. 560
min. 560x45
min. 580
maks. 590
560+8
min. 560x45
min. 560x45

mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560*
min: 580
maks.590

mm





mm

VÄLKOMMEN

Tack för att du valde vår produkt. För att garantera din säkerhet och bästa resultat, läs denna bruksanvisning noggrant, inklusive säkerhetsanvisningarna och spara den för framtida behov.
Innan du installerar ugnen, notera serienumret. Detta behövs om ugnen ska repareras. Kontrollera om det finns några transportskador och kontakta en tekniker om du är osäker innan du använder den.
Håll förpackningsmaterialet borta från barn.

OBS: Observera att ugnens funktioner och tillbehör kan variera beroende på vilken modell du har köpt.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION

2. PRODUKTINTRODUKTION
2.1. Översikt över produkten
2.2. Tillbehör
2.3. Kontrollpanel
2.4. Anslutbarhet

3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN
3.1. Information om start
3.2. Första användningen
3.3. Första rengöringen

4. DRIFT AV PRODUKTEN
4.1. Hur produkten fungerar
4.2. Tillagningsfunktioner
4.2.1. Standardfunktioner
4.2.2. Specialfunktioner
4.2.3. Flerstegsfunktion

5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING
5.1. Tabell allmän tillagning
5.2. Tabell Everyday cooking

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING
6.1. Allmänna rekommendationer
6.2. Rengöring av ugnen
6.2.1. Ugnens insida: rengöringsfunktioner
6.2.2. Ugnens utsida: borttagning och rengöring av glasluckan
6.3. Rengöring av tillbehör
6.4. Underhåll

7. FELSÖKNING

8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE
8.1. Bortskaffande av apparater
8.2. Bevara och respektera miljön

9. INSTALLATION

1. SÄKERHETSINFORMATION

ALLMÄNNA VARNINGAR

- Använd inte ånga (ångtvätt) för rengöring.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare ska apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet, som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av
- Apparaten blir varm under användning. Var uppmärksam så att du inte rör heta delar inuti ugnen.

Använd i enlighet med vidkommande användning

- Ugnen ska endast användas för avsett ändamål, det vill säga för tillagning av mat: all annan användning (som t.ex. värmekälla) är olämplig och kan innebära fara. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador till följd av felaktig, ej korrekt eller oansvarig användning.

Restriktioner för användning

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras säkerhet.
- Barn ska alltid övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- ⚠ **VARNING:** apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen. Barn under åtta år ska hållas på avstånd om de inte är under kontinuerlig uppsikt.
- ⚠ **VARNING:** Tillgängliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

INSTALLATIONSVARNINGAR

- Ugnen kan placeras högt upp i en pelare eller under en bänkskiva.
- Innan du fixerar ugnen, säkerställ att det finns en god ventilation i ugnsutrymmet som möjliggör att frisk luft kan cirkulera för nedkylning och som skydd av de inre delarna. Gör de öppningar som anges i illustrationerna beroende på typ av montering. Fäst alltid ugnen i möbeln med de skruvar som medföljer apparaten.
- Ingen ytterligare drift/inställning krävs för att använda apparaten vid märkfrekvensen.
- För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Under installationen ska ugnen kopplas bort från elnätet.
- Om tillverkaren behöver assistans för att åtgärda fel som beror på felaktig installation täcks detta inte av garantin. Installationsanvisningarna för professionellt kvalificerad personal måste följas.
- Felaktig installation kan orsaka personskada, skador av djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådan skada.
- Installationen måste utföras av en kvalificerad tekniker som måste känna till och följa de lagar som gäller i installationslandet och tillverkarens anvisningar.
- Kontrollera alltid att apparaten inte är skadad när du har öppnat förpackningen, kontakta kundtjänst innan du installerar apparaten och anslut den inte till strömförsörjningen.
- Ta bort emballaget innan du använder apparaten.
- Använd inte ugnsluckans handtag för att lyfta och flytta ugnen under installationen.
- Installationsmöblerna och de intilliggande möblerna måste tåla temperaturer på 95 °C.
- Vi rekommenderar att du använder skyddshandskar under installationen för att undvika skärskador.
- Installera inte produkten i miljöer som utsätts för atmosfärisk påverkan.
- Denna apparat är konstruerad för att användas på lägre höjd än 2 000 m.
- För att ta bort skyddsfilmer och klistermärken på ugnens framsida före första användning

ELEKTRISKA VARNINGAR

- Ska uttaget vara lämpligt för den belastning som anges på etiketten och måste ha jordkontakt ansluten och i drift. Jordledaren har en gulgrön färg. Operationen bör utföras av en kvalificerad elektriker.
- Anslutningen till strömkällan kan göras med stickpropp eller via fasta ledningar. Placera en allpolig brytare, med kontaktseparation som uppfyller kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten och strömkällan som klarar den maximala anslutna belastningen och som är i linje med gällande lagstiftning.
- Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt, be en kvalificerad elektriker att byta ut uttaget till ett lämpligt uttag. Stickkontakten och uttaget måste överensstämma med gällande normer i landet där den ska installeras.
- Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Uttaget eller den allpoliga brytaren som används för anslutningen ska vara lätt att komma åt när apparaten är installerad.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror. För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar.
- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- ⚠ **VARNING:** för att undvika elektriska stötar ska apparaten vara avstängd innan lampan byt ut.
- Ugnen måste vara avstängd innan de avtagbara delarna tas ut. Efter rengöring, sätt tillbaka delarna enligt instruktionerna.
- Användning av elektriska apparater förutsätter att vissa grundläggande regler följs:
  - dra inte i strömkabeln för att koppla bort apparaten från strömkällan;
  - vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;
  - i allmänhet rekommenderas inte användning av adaptrar, flervägsuttag och förlängningskablar;
  - vid funktionsfel och/eller dålig drift ska apparaten stängas av och inte manipuleras.

- **ANMÄRKNING:** Ugnen kan behöva underhållsarbete, så det är bra att ha ett annat vägguttag tillgängligt som ugnen kan anslutas till om den tas bort från det utrymme där den är installerad.
- Reparation, installation och underhåll som inte utförs korrekt kan medföra allvarlig fara för användaren.
- Tillverkaren frånsäger sig härmed allt ansvar för direkta eller indirekta skador som orsakats av felaktig installation, underhåll eller reparation. Tillverkaren ansvarar inte heller för skador som orsakas av frånvaro eller avbrott i jordningssystemet (t.ex. elektriska stötar).
- **FÖRSIKTIGHET:** för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare ska apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet, som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.
- Apparaten är inte konstruerad för att aktiveras av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

- I dropplåten samlas rester som droppar under matlagningen.
- När du placerar Airfryer-plåten på sidostativen ska du se till att den kortare delen av sidan (mellan stoppet och den yttersta delen) är riktad in mot ugnen. Om gallret har en dekorativ metallstång ska den placeras på utsidan av ugnen så att varumärkeslogotypen syns och kan läsas. För korrekt placering kan du se bilden i avsnittet Tillbehör i denna bruksanvisning.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. Detta kan repa ytan och göra så att glaset spricker.
- Använd endast den köttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt, vänta 10–15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.

- Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.
- Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.
- Ett långvarigt strömavbrott under en pågående matlagningsfas kan leda till felfunktion av monitorn. Kontakta i så fall kundservice.
- ⚠ **VARNING:** Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- ⚠ **VARNING:** Ta aldrig bort ugnsluckans packning.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Fyll inte ugnsbotten med vatten under matlagning eller när ugnen är varm.
- För en korrekt användning av ugnen ska maten inte placeras direkt på gallren eller ugnsplåtarna. Använd ugnspapper och/eller särskilda behållare.

VARNINGAR (*FÖR PYROLYSUGNAR)

- Större mängder spill måste avlägsnas före rengöring.
- ⚠ **VARNING:** innan du påbörjar den automatiska rengöringscykeln:
  - Rengör ugnsluckan.
  - Ta bort större eller hårdare rester från ugnens insida med en fuktig svamp. Använd inte rengöringsmedel.
  - Ta bort alla tillbehör och glidstället (i förekommande fall).
  - Använd inte kökshanddukar.
- För ugnar med köttermometer måste hålet stängas till med den medföljande muttern innan du börjar rengöringscykeln. Stäng alltid hålet med muttern när köttermometern inte används.
- Under den pyrolytiska rengöringen (om sådan finns) kan ytorna bli hetare än vanligt och barn bör hållas på avstånd.
- Om ugnen sitter under en häll ska denna aldrig användas när pyrolysen är i funktion. Annars kan hällen överhettas.

VARNINGAR (*FÖR STEAM PLUS)

- Tänk på att inte överstiga den maximala nivån som anges på ångtanken vid påfyllning av vatten
- Använd endast dricksvatten för att fylla tanken.
- Innan en pyrolytisk rengöringsfunktion påbörjas måste ångtanken tas bort. Sätt inte i ångtanken under den pyrolytiska rengöringsfunktionen.

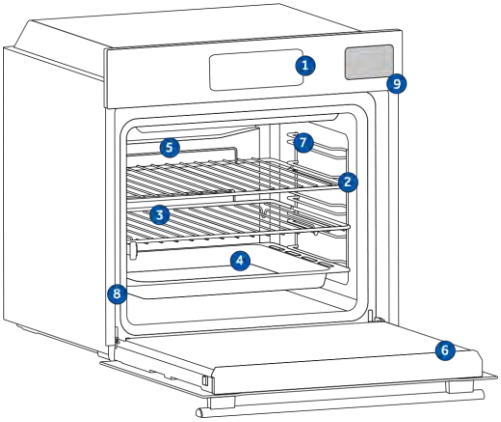
VID ANVÄNDNING AV TRÅDLÖS KÖTTERMOMETER

- Denna produkt är uteslutande avsedd för ugnsapparater. Den ska endast användas enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.
- RÖR INTE Preci Probe MED BARA HÄNDER PRECIS EFTER TILLAGNINGEN. Använd alltid ugnshandskar för att ta bort Preci Probe från maten efter tillagning.
- För att använda köttermometern korrekt är det viktigt att föra in sondens metallstav helt i livsmedlet under tillagningen tills den når den svartfärgade keramiska delen som finns på sondens spets.

- Utsätt inte metalldelen på Preci Probe för direktvärmen som alstras av ugnen.
- Använd inte Preci Probe i en annan apparat förutom den inbyggda ugnen.
- Använd inte Preci Probe i en mikrovågsugn.
- Preci Probe kan rengöras och tvättas. Den ska inte läggas i vatten under en längre tid.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer som är 12 år och yngre.
- Leverantören ansvarar inte för eventuella skador på Preci Probe till följd av felaktig användning av enheten.
- Rengör Preci Probe före användning.
- Sonden fungerar i detta temperaturområde: 10 °C till en inre högsta temperatur på 100 °C i metalldelen. Den keramiska delen kan nå 350 °C.
- Om Preci Probe-sondens temperatur överstiger 100 °C avbryts tillagningen och Preci Probe måste tas ut ur ugnen så snart som möjligt (använd ugnshandskar) för att undvika att sonden skadas.

2. PRODUKTINTRODUKTION

2.1. ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN

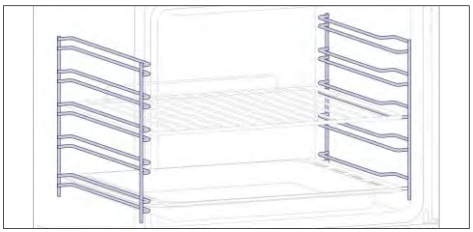


1. **Kontrollpanel**
2. **Antal falspositioner**
3. **Galler**
4. **Ugnsplåtar**
5. **Fläktkåpa**
6. **Ugnslucka**
7. **Sidogaller** (endast för vissa modeller)
8. **Serienummer och QR-kod**
9. **Insättning av ångtank**

Skriv ditt serienummer här för framtida referens.

2.2. TILLBEHÖR

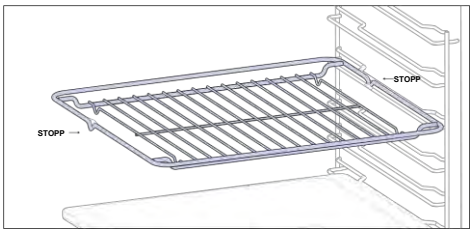
Sidogaller (om det finns sådana*)



Sidostativ finns på båda sidorna i ugnen och är till för att placera bakplåtar och galler under tillagningen.

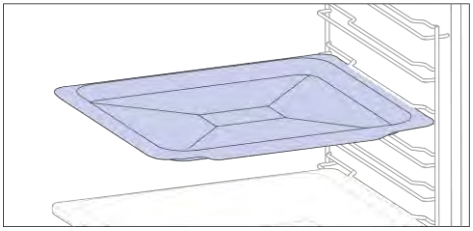
ANMÄRKNING: 6 eller 7 nivåer beroende på modell.

Metallgaller



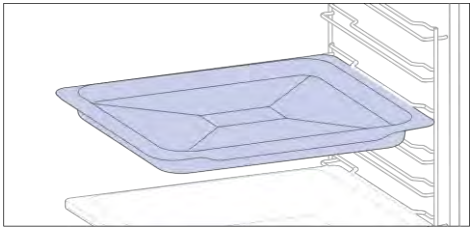
Ett metallgaller i en ugn är en löstagbar, justerbar hylla som stöder köksredskap, säkerställer jämn tillagning och gör rengöringen enkel. Det används för att placera formar och fat på olika falshöjder baserat på tillagningsbehoven.

Bakplåt (om det finns sådan*)



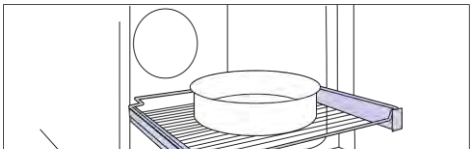
En bakplåt är idealisk för att få en jämn bryning i botten. Bakplåtens grunda, platta design gör den perfekt för kakor och bakverk. Den kan även användas som en droppplåt om den placeras under ett galler för att förhindra dropp och kladd i ugnen.

Djup bakplåt



Den djupare bakplåten är idealisk för tillagningar med extra väska eller lager, såsom kassler eller stekar. Plåtens djup är särskilt utformat för att säkerställa önskad konsistens på maten som tillagas i den.

Teleskopskenor (om det finns sådana*)

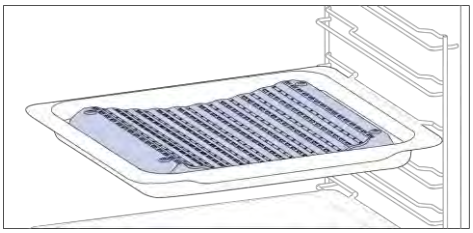


Teleskopiska ugnsskenor är hyllor som kan förlängas. Det gör det lättare att placera eller ta bort föremål, utan att behöva nå djupt in i en varm ugn. De förbättrar säkerheten, stabiliteten och kan justeras i olika nivålägen.

Gångjärn för mjuk stängning/öppning (om det finns sådana*)

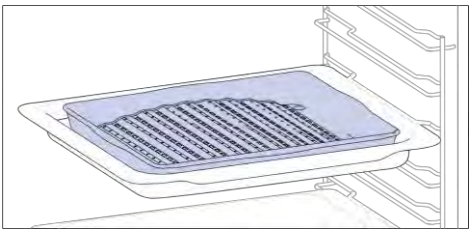
Gångjärnen för mjuk öppning och stängning säkerställer smidig rörelse och förhindrar hårda stängningar.

Dual-plåt – Ångläge (om det finns sådan*)



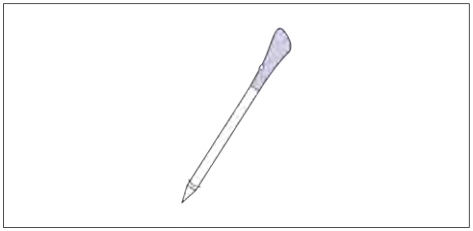
Den konkava formen möjliggör en korrekt cirkulation av fukt som genereras vid tillagningen. På så sätt behålls hög luftfuktighet. Beroende på mängden vatten som hälls i plåten erhålls en torrare eller mer ”våt” tillagning.

Dual-plåt – BBQ-läge (om det finns sådan*)



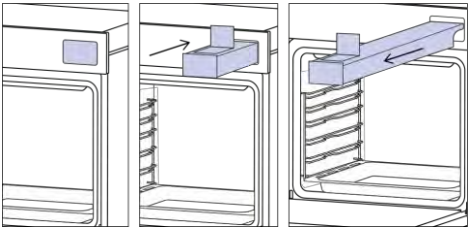
Den konvexa formen lämpar sig för grillning i ugn vid hög temperatur (220°) Det ger ett perfekt grillresultat med lite rök tack vare att fettet dräneras i botten av plåten. Utmärkt för hemmagrillning.

Preci probe (om det finns sådan*)



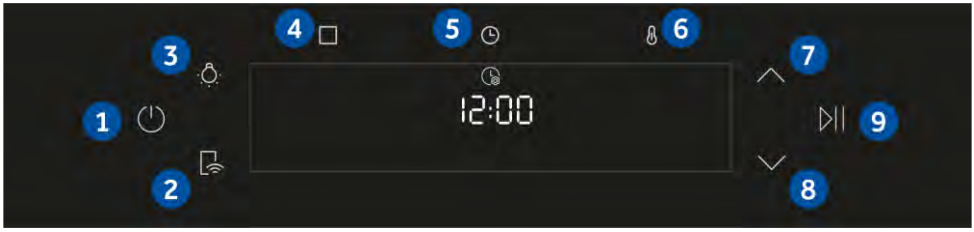
Denna köttsond är en temperatursensor som förs in i maten och ansluts till ugnen via bluetooth. Med den mäter du den inre temperaturen i maten under tillagningen. Den används främst till fisk och kött.

Ångtank



Ångtanken är en låda som kan fyllas med det vatten som behövs för att utföra ångassisterade matlagnings- och rengöringsprogram.

2.3. KONTROLLPANEL



Funktioner och funktionernas placering kan ändras beroende på modell.

1. På/Av
2. Fjärrstyrning
3. Lampa
4. Funktioner
5. Tid
6. Temperatur

7/8. Navigeringsknappar

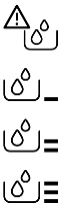
9. Start/Paus

HUVUDFUNKTIONER

Kontrollpanelen har följande huvudfunktioner:

Symbol	Funktion	Beskrivning
	På/Av	Tryck för att sätta på/stänga av ugnen.
	Fjärrstyrning PÅ/AV	Tryck på knappen för att aktivera fjärrstyrning, efter att ugnen har parkopplats med hOn-appen (via appen).
	Lampa	Tryck för att sätta på/stänga av ugnslampan
	Funktioner	Tryck en gång för att komma åt manuella funktioner, två gånger för Everyday cooking-programmen, tre gånger för Rengöringsmenyn och fyra gånger för WIFI-menyn.
	Tid	Tryck en gång för tillagningstid, två gånger för minutvisare (tillgänglig i standbyläge), tre gånger för fördröjd start. I standbyläge visas kökstimern. Om du håller intryckt i 3 sek visas tiden.
	Temperatur	Tryck en gång för att kontrollera temperaturen i ugnsutrymmet, tryck två gånger för att aktivera Snabbuppvärmning (endast tillgängligt under ugnens förvärmningsfas).
	Navigeringsknappar	Tryck på navigeringsknapparna för att bläddra mellan funktionerna och justera parametrarna.
	Start/Paus	Tryck på för att starta/pausa tillagningen eller för att bekräfta funktionerna.

DISPLAY-FEEDBACK (syns endast när den är aktiv)

Symbol	Feedback	Beskrivning
	Tank saknas	Ikonen visas när ångtanken saknas.
	Fyll tanken	Ikonen visas när vatten måste fyllas på i ångtanken.
	Dränering pågår	Ikonen visas under dräneringsprocessen.
	Tank tom	Ikonen visas när det inte finns något vatten i ångtanken.
	Töm tanken	Ikonen visas för att meddela användaren att ångtanken ska tömmas.
	**Återkoppling av vattennivå**	Staplarna bredvid ikonen visar hur mycket vatten som finns tillgängligt i ångtanken.

2.4. ANSLUTBARHET

Trådlösa parametrar

Teknik	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensband (n) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximal effekt [mW]	100	10

Preci Probe modell et180 trådlösa parametrar

Teknik	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvensband (n) [MHz]	2400÷2480
Maximal effekt [mW]	2,5 - (4dBm)

PRODUKTINFORMATION FÖR NÄTVERKSANSLUTEN UTRUSTNING

Produktens strömförbrukning i nätverksanslutet standbyläge om alla kabelanslutna nätverksportar är anslutna och alla trådlösa nätverksportar är aktiverade: 2,0 W

Aktivering av trådlös nätverksport:

Wifi-modulen slås på så snart användaren trycker på startknappen.

För att inaktivera den trådlösa nätverksporten, gör så här:

Wi-fi-modulen avaktiveras så snart användaren trycker på avstängningsknappen. Wi-fi kan också avaktiveras när ugnen är på genom att välja "off" i inställningsmenyn för Wi-fi.

Härmed förklarar Candy Hoover Group Srl att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav för den brittiska marknaden. Den fullständiga texten till förklaringen om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.candy-group.com

HUR DU INTERAGERAR MED APPEN

Din apparat anslutas till ditt trådlösa hemnätverk och kan fjärrstyras med appen. Anslut din apparat för att säkerställa att den håller sig uppdaterad med den senaste programvaran och funktionerna.

OBS

- När ugnen är påslagen blinkar WIFI-ikonerna i 30 minuter. Under denna period är det möjligt att registrera produkten.
- Se till att ditt trådlösa hemnätverk är påslaget.
- Du kommer att få steg-för-steg-vägledning på både din apparat och mobila enhet.
- Det kan ta upp till 10 minuter att ansluta din ugn.
- För ytterligare vägledning och felsökning, se appen.

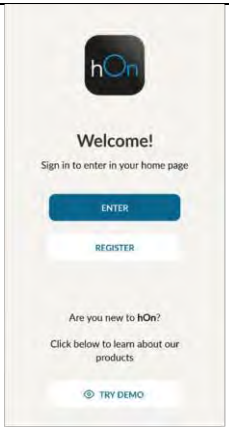
Ladda ner på din smartphone.

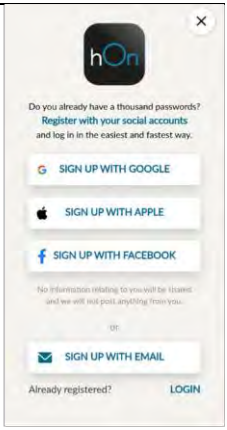
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRERING AV NY ANVÄNDARE

- Klicka på "Registrera"
- Du kan registrera dig via sociala konton eller registrera dig med din personliga e-post

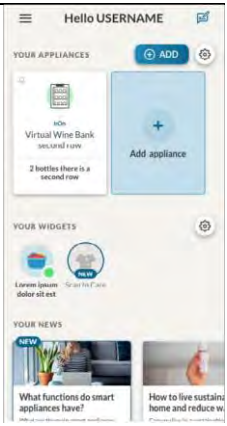




SNABBREGISTRERING

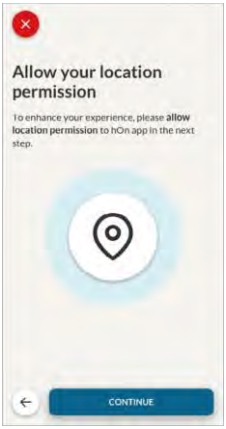
Steg 1

- Välj "Lägg till enhet".



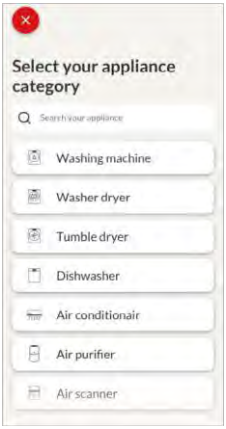
Steg 2

- Tillåt din platsbehörighet.



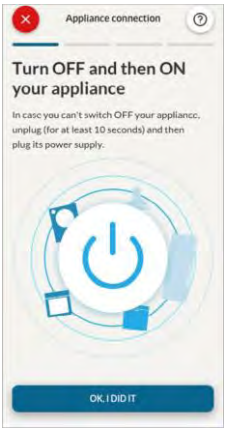
Steg 3

- Välj ugn från kategorin för apparater.



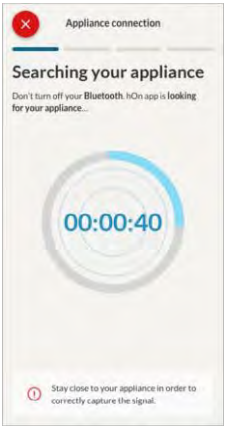
Steg 4

- Slå på apparaten; om den redan är på, stäng av den och sätt på den igen.



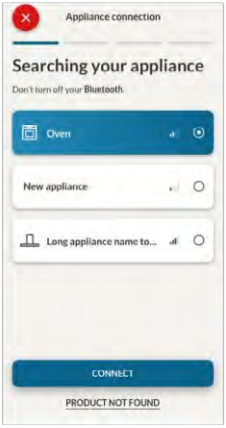
Steg 5

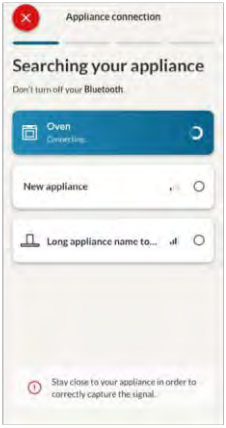
- När apparaten har slagits på börjar hOn-appen söka efter din hushållsapparat.



Steg 6.1-6.2

- Välj din hushållsapparat, tryck på ”Anslut” och vänta några sekunder.





Steg 7

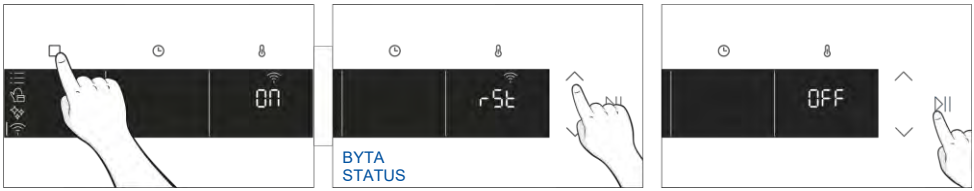
- Din ugn kommer att hittas och du kan styra den via hOn.

HUR MAN ÄNDRAR WIFI-INSTÄLLNINGAR

När apparaten är ansluten kan användaren ändra WiFi-inställningarna mellan:

- **WIFI PÅ: Du kan endast övervaka ugnsstatusen via appen.**
- **WIFI hOn: Ugnen kan endast användas via App.**
- **WIFI AV: Ugnen är inte ansluten men registrerade nätverksautentiseringsuppgifter har sparats.**
- **WIFI ÅTERSTÄLLNING: Anslutningen återställs och det går att göra en ny registrering.**

1. Tryck på ☐ och öppna WIFI-menyn. På displayen visas "På".
2. På displayen visas "På".
3. Använd pilarna tills "Av" eller återställningsinställningen "rSt" visas.



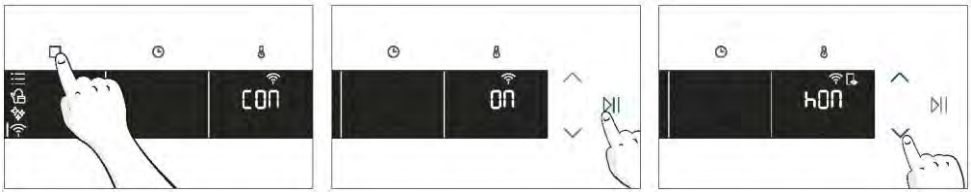
FJÄRRSTYRNING

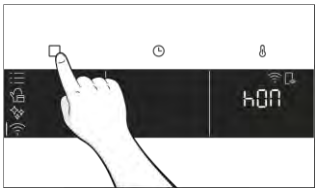
Fjärrstyrningen erbjuder många fördelar för användarna och ökar bekvämligheten, effektiviteten och den totala matlagningsupplevelsen. Du får möjlighet att styra produkten direkt från både apparaten och hOn-appen.
Med den här funktionen kan du via din enhet använda olika funktioner, till exempel: omedelbar eller schemalagd start av recept eller matlagningsprogram som redan finns i appen; övervakning i realtid av hur dina recept utvecklas; justering av de matlagningsparametrar som används; övervakning av matlagningsprocessen med hjälp av sonden; hantering av sparade recept med ”Jolly-funktionen” på produkten (se relaterat avsnitt). Dessutom är det möjligt att få aviseringar när program eller recept är klara. Produkten måste vara registrerad för att kunna aktivera fjärrstyrningen.

ANMÄRKNING: Den är tillgänglig för alla produktens tillagningsfunktioner, förutom programmen Gratäng, Grill och Supergrill.

För att aktivera fjärrstyrning:

1. Tryck på ☐ för att välja WIFI-läge.
2. På displayen visas "Anslut". Tryck på ⏯.”På” börjar blinka.
3. Tryck på ⌄ för att välja läget "hOn" och tryck ⏯ för att aktivera fjärrstyrning.
4. Tryck på ☐ för att avsluta "hOn"-läget.
5. Öppna appen, välj ett program och starta matlagningen. Under processen är det möjligt att styra och ändra programparametrarna från både produkt och app.



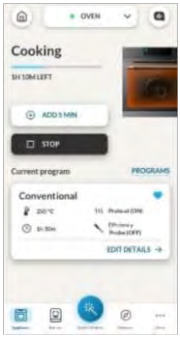


Det är också möjligt att aktivera fjärrstyrning under matlagningen genom att trycka på motsvarande knapp

För att stoppa med fjärrstyrning:
Medan matlagningsprogrammet pågår kan det stoppas direkt från själva produkten genom att trycka på motsvarande knapp på fjärrkontrollen som medföljde din apparat.

Du kan också stoppa matlagningsprogrammet på distans genom att klicka på knappen ”STOPP” på displayenheten. Ugnen stoppar automatiskt tillagningen.

ANMÄRKNING: Om användaren stoppar den pågående tillagningen från ugnen, kommer den avbrutna tillagningen samtidigt att ses i appen.



3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN

3.1. INFORMATION OM START

När du sätter på ugnen för första gången kanske du märker lite rök. Oroa dig inte, vänta bara tills röken försvinner innan du använder ugnen.

Funktion av lucka

Under den pyrolytiska rengöringsprocessen förblir ugnsluckan alltid låst. Om den inte är låst visar ugnen felkod 24 och pausar rengöringsfunktionen.

Hur belysningen fungerar

Ugnsutrymmet är upplyst av en eller flera glödlampor som vanligtvis aktiveras varje gång en tillagningsfunktion påbörjas.
För ugnar som är utrustade med en dörrbrytare (se nedan) tänds lampan automatiskt när luckan öppnas.
För ugnar som är utrustade med lampknapp kan den också användas för att aktivera belysningen.
Om ugnsluckan förblir öppen i mer än 10 minuter släcks belysningen automatiskt.
Under den pyrolytiska rengöringsprocessen förblir ljuset släckt. *

Hur kylfläkten fungerar

Kylfläkten avleder värmen och förhindrar att ugnen och dess omgivning blir för varma, samt skyddar köksutrustningen från effekterna av höga temperaturer. Av denna anledning hörs kylfläkten under en viss tid även efter att ugnen stängts av.
Den arbetar under och efter tillagningscykeln i förhållande till ugnens innertemperatur.
När kylfläkten är i drift hörs vanligtvis ett svagt brummande eller surrande ljud. Du kan också märka ett varmt luftflöde som kommer från springan mellan ugnsluckan och kontrollpanelen. Under pyrolytisk rengöring och när luckan är låst är kylfläkten påslagen. *
Under ECO-funktionen förblir ljuset släckt.

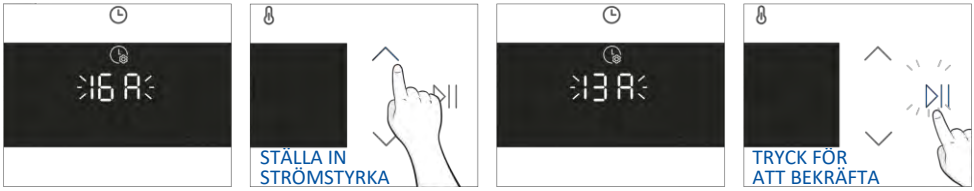
(*endast för pyrolysugnar)

3.2. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

När apparaten slås på för första gången är det första steget att ställa in tid på dygnet, välja mellan 13 ampere eller 16 ampere och välja ljudnivå.

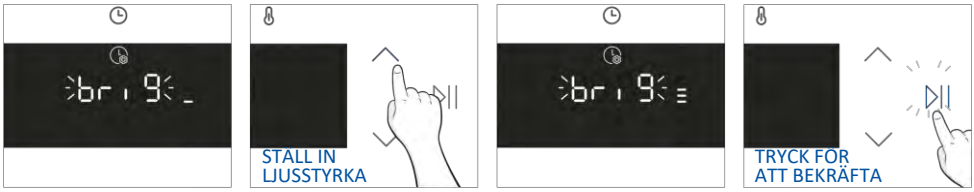
- **STÄLLA IN TID:** Displayen visar den blinkande förinställda tiden "12:00". För att ändra den, håll ned ⏻ och använd pilarna för att ställa in aktuell timme. Tryck på 🕒 för att bekräfta timmar. Följ samma procedur för att ställa in minuterna. För att bekräfta tryck ⏯.

- **STRÖMSTYRKA:** Som standard är ugnen inställd på att arbeta med högre effekt, vilket är lämpligt för hushåll med mer än 3 kW (16 A). Om ditt hem har lägre effekt kan du ändra denna inställning till ⏯13 A. Denna inställning påverkar hur snabbt ugnen värms upp. Att välja det högre alternativet (16A) innebär att det värms upp snabbare (eftersom effektabsorptionen är högre). På displayen ser du två alternativ: 13A och 16A. Välj din favorit genom att använda pilarna. För att bekräfta tryck ⏯.

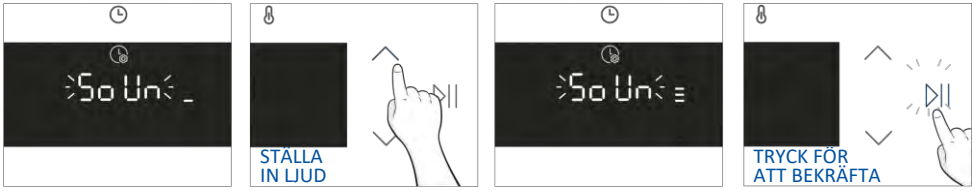


ANMÄRKNING: Möjligheten att ställa in strömstyrkan är endast tillgänglig under den första installationen. För att ändra den inställda strömstyrkan, se instruktionerna i bruksanvisningen.

- **LJUSSTYRKA:** Displayen visar symbolen "brig". Siffrorna representerar nivån på ljusstyrkan och går att redigera med hjälp av pilarna. För att bekräfta tryck ⏯.



- **LJUD:** Displayen visar symbolen "Ljud". Siffrorna representerar nivån på ljudintensiteten, som kan redigeras med pilarna. För att bekräfta tryck ⏯.

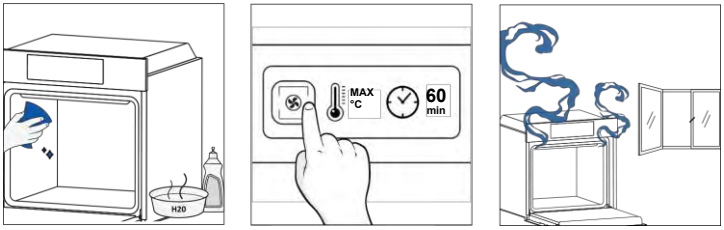


- **ANVISNINGAR EFTER INSTALLATION**

Det är möjligt att gå tillbaka till initiala inställningar genom att trycka på lampknappen i 5 sek

3.3. FÖRSTA RENGÖRINGEN

Rengör ugnen innan den används för första gången. Torka av utvändiga ytor med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka inuti ugnen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel. Ställ in den tomma ugnen på maxtemperatur och låt stå på i cirka 1 timme, vilket tar bort eventuell kvarvarande "ny lukt".

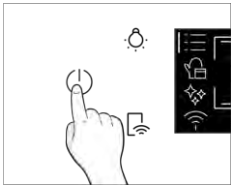


4. DRIFT AV PRODUKTEN

4.1. HUR PRODUKTEN FUNGERAR

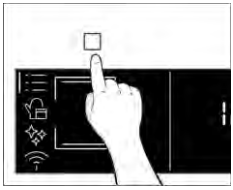
SÄTTA PÅ/STÄNGA AV UGNEN

Tryck ⏻ för att sätta PÅ/STÄNGA av ugnen



FUNKTIONSMENY

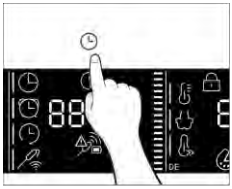
Öppna menyn Funktion genom att trycka på ☐.
För att navigera in trycker du så många gånger som behövs för att komma till följande inställningar:



Symbol	Funktion	Beskrivning
	HUVUDFUNKTIONER	Denna funktion gör det möjligt att välja önskat tillagningsprogram med hjälp av pilarna. Tryck på ◷ och 🌡 för att ställa in tid och temperatur. Tryck på ⏯ för att starta funktionen. Klicka igen för att pausa programmet.
	MATLAGNINGSKATEGORIER	I denna meny kan du komma åt fyra matlagningskategorier som redan finns integrerade i ugnen genom att använda pilarna. Displayen visar standardtid och temperatur.
	Wifi	I det här läget kan du ansluta ugnen till ett nätverk och registrera den med hOn-appen.
	RENGÖRINGSFUNKTIONER	Med den här funktionen kan du välja ett rengöringssystem som finns tillgängligt i din ugn.

MENY TID

När du har valt tillagningsprogram, gå till menyn Tid genom att trycka på ◷.
För att navigera in, tryck på ◷ så många gånger som behövs för att komma till följande inställningar:



ANMÄRKNING: flera parametrar kan inte ställas in samtidigt, därför finns bara den sista uppsättningen kvar i minnet medan den föregående raderas.

Symbol	Funktion	Beskrivning
	a) TILLAGNINGSTID	Gör det möjligt att i förväg ställa in den tillagningstid som krävs för valt recept. Tryck på ◷ för att öppna menyn Tid. Tryck på ◷ så många gånger det krävs för att välja funktionen "Tillagningstid". Använd sedan pilarna för att reglera värdet och tryck på ⏯ för att bekräfta. Nedräkningen börjar vid slutet av förvärmningen (om sådan finns). Under tillagningsfasen är det möjligt att ändra varaktighetsvärdet genom att trycka på ◷och använda pilarna. När tiden har förflutit visar displayen “Slut” och tillagningen stoppar.
	b) MINUTVISARE	Tillåter att använda ugnen som väckarklocka. Tryck på ◷ för att öppna menyn Tid. Tryck på ◷ så många gånger det krävs för att välja funktionen "Minutvisare". Använd sedan pilarna för att reglera värdet och tryck på ⏯ för att bekräfta. Under tillagningsfasen är det möjligt att ändra varaktighetsvärdet genom att trycka på ◷och använda pilarna. Tryck sedan på ⏯ för att starta om tillagningen. När tiden har gått ut fortsätter tillagningen tills den manuellt avbryts. Denna funktion kan också ställas in när ugnen är i standby-läge genom att trycka på ◷. När den är aktiverad fungerar minutvisaren oberoende av ugnens tillagningsfunktioner.
	C) FÖRDRÖJD START	Gör det möjligt att välja starttid för tillagningen. Tryck på ◷ för att öppna menyn Tid. Tryck på ◷ så många gånger det krävs för att välja funktionen "Fördröjd start". Använd sedan pilarna för att reglera värdet och tryck på ⏯ för att bekräfta. ANMÄRKNING: Fördröjd start är endast aktiverad efter att ha ställt in tillagningstiden och den är inte tillgänglig med grillens funktioner

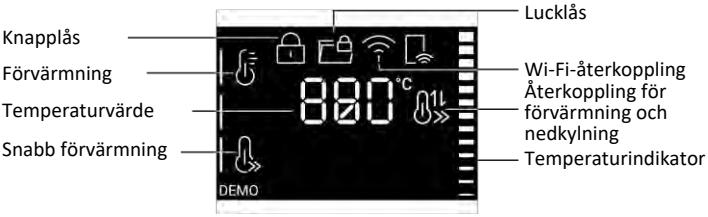
a. TILLAGNINGSTID

b. MINUTVISARE

c. FÖRDRÖJD START

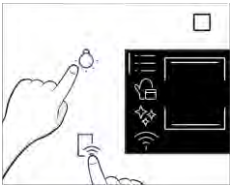
MENYN TEMPERATUR

När du har valt tillagningsprogram öppnar du menyn Temperatur genom att trycka på 🌡. För att navigera tryck på 🌡 så många gånger som behövs för att komma till följande inställningar:



Symbol	Funktion	Beskrivning
	TEMPERATUR	Tryck på 🌡 för att ställa in temperaturen och använd pilarna för att reglera värdet.
	SNABB FÖRVÄRMNING	Tryck på🌡 två gånger för att ställa in snabbtemperaturen.

YTTERLIGARE FUNKTION

Symbol	Funktion	Beskrivning
	BARNLÅS	 Med denna funktion kan du låsa skärmen för att förhindra oönskad användning av barn. För att aktivera den, tryck samtidigt på lampans och fjärrkontrollens knappar i 3 sekunder. En ikon med ett hänglås visas i användargränssnittet. I detta läge är ugnens användargränssnitt låst och inga ändringar av inställningarna kan göras. För att avaktivera barnlåset trycker du på lampans och fjärrkontrollens knappar igen i 3 sekunder (ikonen med nyckeln försvinner).

4.2. TILLAGNINGSFUNKTIONER

ALTERNATIV FÖR SNABB FÖRVÄRMNING

För att påskynda förvärmningsfasen kan du välja alternativet Snabb förvärmning genom att trycka på temperaturikonen i 3 sekunder efter att du har valt tillagningsprogram och temperatur. Detta alternativ aktiverar en kombination av fläkt och värmeelement oavsett vald tillagningsfunktion. För att spara energi, när Snabb förvärmning är aktiverad, släcks lampan tills ugnen når önskad temperatur

4.2.1. STANDARDFUNKTIONER

ANMÄRKNING: för funktioner som kräver förvärmning, se till att alla tillbehör tas bort under denna fas. Följ anvisningarna i tabellen nedan för vad som gäller vid förvärmning.
”JA/SNABB FÖRVÄRMNING” betyder att förvärmning krävs och att alternativet Snabb förvärmning är tillgängligt; ”NEJ” betyder att förvärmning inte är tillgängligt och att maträtterna måste sättas in i kall ugn.

Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekom-menderad falsposition	Förvärma	PRECI PROBE tillgänglig	Förslag
	*Konventionell	200 °C 30-250 °C	N2/N3	JA/SNABB FÖRVÄRM-NING	JA	PASSAR FÖR: kakor, bröd, kex, på en nivå.
	Varmluft + fläkt	175 °C 50-250 °C	N2/N3	JA/SNABB FÖRVÄRM-NING	JA	PASSAR FÖR: stekar, grytor, grönsaker eller pajer med fuktig fyllning.
	Flernivå	160 °C 50-250 °C	L3 (en plåt) L3+L6 (två plåtar) L2+L4+L6 (tre plåtar)	JA/SNABB FÖRVÄRM-NING	JA	PASSAR FÖR: kakor, kex och pizzor på en eller flera nivåer. Perfekt för att laga olika maträtter.
	Undervärme	170 °C 50-230 °C	N1/N2	JA/SNABB FÖRVÄRM-NING	JA	PASSAR FÖR: grytor och Gentle Cooking på en nivå.
	Undervärme+fläkt	170 °C 50-230 °C	N2/N3	JA/SNABB FÖRVÄRM-NING	JA	PASSAR FÖR: salta bakverk eller mat med flytande toppings på en nivå.
	Grill	N5 N1-N5	N6/N7	NEJ	JA	PASSAR FÖR: små mängder korv eller biff. Luckan ska vara stängd.
	**Supergrill	N5 N1-N5	N7 för mindre tjocka bitar N5 för tjockare bitar.	NEJ	JA	PASSAR FÖR: stora mängder korv, biffar och rostat bröd. Hela området under grillelementet blir varmt. Luckan ska vara stängd. Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (vid behov).

Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekom-menderad falsposition	Förvärma	PRECI PROBE tillgänglig	Förslag
	**Gratäng	200 °C 150-250 °C	N4/N5	JA/SNABB FÖRVÄRM-NING	JA	PASSAR FÖR: hela köttbitar (stek) eller gratinerad mat. Luckan ska vara stängd. Skjut in droppläten under gallret för samling av spill. Vänd på maten när halva tillagningstiden har gått.
	Flernivå +	200 °C 150-250 °C	N1+N2+N3+N6	JA/SNABB FÖRVÄRM-NING	JA	PASSAR FÖR: komplett menytillagning utan luktblandning. Maten behöver inte ha samma tillagningstid
	Pizza	300 °C 200-300 °C	N2/N3	NEJ	NEJ	PASSAR FÖR: alla typer av pizzor utan att förvärma ugnen. Använd lägre temperaturer för frysta produkter och 300 °C för hemlagade recept
	*ECO	190 °C 150-220 °C	N3/N4	NEJ	NEJ	PASSAR FÖR: tillagning av kött, fisk eller grönsaker. Med denna funktion sparar du energi under tillagningen och maten förblir saftig och mör. Ugnslampan är avstängd.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	N4	NEJ	NEJ	PASSAR FÖR: tillagning av frysta livsmedel eller panerade halvfabrikat som vanligtvis steks. Tack vare den särskilda brickan** kan den varma luften strömma jämnt
	Bröd (ånga)	210 °C 180-220 °C	N2/N3	NEJ	JA	PASSAR FÖR: baka bröd och limpor
	Jolly	-	-	-	-	Specialfunktion

*Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.
**Luckan ska vara stängd.

Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekommenderad falsposition	Förvärma	PRECI PROBE tillgänglig	Förslag
	Vitt kött (ånga)	190 °C 180-200 °C	N3/N4	NEJ	JA	PASSAR FÖR: fågel och annat vitt kött
	Rött kött (ånga)	190 °C 180-200 °C	N3/N4	NEJ	JA	PASSAR FÖR: nötkött och annat rött kött
	Fisk (Ånga)	170 °C 160-180 °C	N3/N4	NEJ	JA	PASSAR FÖR: hel fisk och filéer
	Veg (Ånga)	190 °C 180-200 °C	N3/N4	NEJ	JA	PASSAR FÖR: grillade grönsaker och potatis

*Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.
**Luckan ska vara stängd.

4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekommenderad falsposition	Förvärma	Förslag
♡	Jolly	-	-	-	Lägg till din favoritfunktion som inte redan finns i ugnen i den förinställda listan över funktioner. Du kan konfigurera den via hOn-appen.

♡ Jolly-funktion

Tack vare Jolly-funktionen erbjuder denna produkt en helt anpassningsbar upplevelse, så att du kan lagra dina personliga recept direkt i ugnen. Du kan köra dessa recept så ofta du vill, även utan att behöva logga in i appen.

Så här ställer du in Jolly-funktionen:

För att ställa in Jolly-funktionen på din ugn öppnar du appens receptavsnitt, väljer det recept du vill använda och klickar på ”Använd som Jolly-funktion”.

Från och med nu kan du starta den från produkten även utan interaktion med appen. Vrid helt enkelt funktionsvredet till Jolly-funktionen för att starta tillagningsprocessen.

Displayen visar den förinställda temperaturen.

Så här redigerar du Jolly-funktionen:

För att redigera en Jolly-funktion, gå till appens receptsektion och välj det kort i receptet som är markerat som en Jolly-funktion. Tryck på knappen ”Redigera” för att anpassa receptet och ändra de tidigare inställningarna. Ett popup-meddelande informerar dig om att du måste ta bort den tidigare Jolly-funktionen för att kunna spara den nya. Om du bekräftar kommer den tidigare Jolly-funktionen att raderas, och de nya parametrarna sparas och kommer att synas i appen.

Så här tar du bort Jolly-funktionen:

För att ta bort Jolly-funktionen från ugnens användargränssnitt, gå till appens receptsektion.

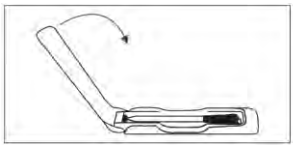
Genom att trycka på kortet för receptet som betecknas som en Jolly-funktion, är det möjligt att ta bort funktionen genom att klicka på den röda knappen ”Ta bort”.

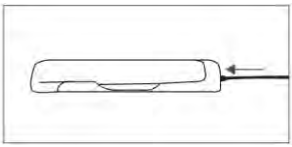
Ett popup-fönster bekräftar åtgärden och ber om din bekräftelse. Om du fortsätter kommer Jolly-funktionen som sparats i ugnen att tas bort och den kommer inte längre att vara tillgänglig i appen.

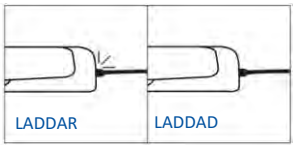
PRECI PROBE

Kontrollera laddningen av Preci Probe före användning:

1. Sätt i Preci Probe i laddaren och stäng locket.
2. Anslut laddaren till en USB-strömkälla, t.ex. en USB-adapter eller ett USB-uttag på en dator/notebook med USB-kabeln. Det kan hända att laddaren inte fungerar korrekt med powerbanken på grund av dess automatiska avstängningsfunktion.
3. Laddarens lysdiod tänds och blinkar under laddningen. Den stängs av när Preci Probe är fulladdad.

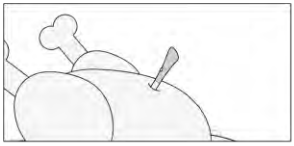


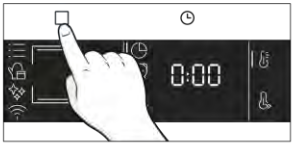


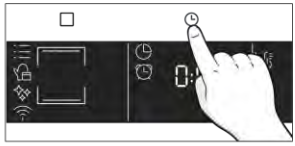


Så här registrerar du och använder Preci Probe:

1. Sätt in sonden i maten.
2. Tryck ☐ för att välja önskad funktion och tryck◷ så många gånger du behöver för att välja ikonen för sond.
3. Efter en stund känner ugnen igen sondkoden. Tryck på ▷|| och använd pilarna för att ställa in måltemperaturen.
4. Tryck på ▷|| för att bekräfta. Från och med nu kommer ugnen att använda sondens data för att övervaka matens innertemperatur.
5. När önskad innertemperatur har uppnåtts ljuder larmet och ugnen stängs av. Ta försiktigt bort sonden från maten.

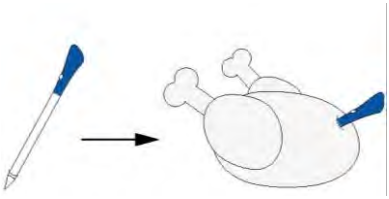






Matlagningstips

Sonden är utrustad med en enda mätpunkt. För in sonden i maten så att metallspetsen är i mitten av livsmedlet. Sonden ska vara så nära den tjockaste (kallaste) delen av livsmedlet som möjligt för att noggrant övervaka tillagningsprocessen.



Sonden kan användas med manuella funktioner (Konventionell, Varmluft + Fläkt, Grill, Super grill, Gratäng + Flernivå), med MATLAGNINGSKATEGORIER (kött, fisk och grönsaker) och Gentle Cooking.

Matkategori	Föreslagen kärntemperatur	Föreslagen placering
Rostbiff	45 °C	Diagonalt i den tjockaste delen. För livsmedel av cylindrisk form (t.ex. köttstekar) placerar du spetsen så nära det geometriska centrumet som möjligt
Stekt kött	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Fjäderfä	83-85 °C	I den tjockaste delen av bröstet
Fisk (hel/filé)	65 °C	Diagonalt i den tjockaste delen
Bröd/grytor	90 °C	Nära matens geometriska mittpunkt

4.2.3. FLERSTEGSFUNKTION

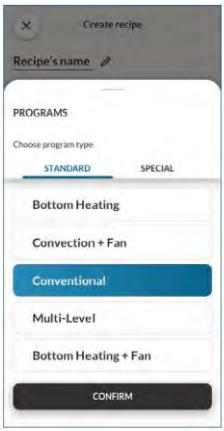
Flerstegsfunktionen gör det möjligt att bibehålla tillagningsparametrar som tidigare ställts in (temperatur och tid) medan du byter funktion under tillagning.

Flerstegsrecept kan skapas i hOn-appen med hjälp av U-Create-funktionen och sparas i ugnen.

Användaren kan spara flerstegsreceptet som en Jolly-funktion för att förvara det i ugnen, eller spara det på hOn för att starta det på distans från appen.

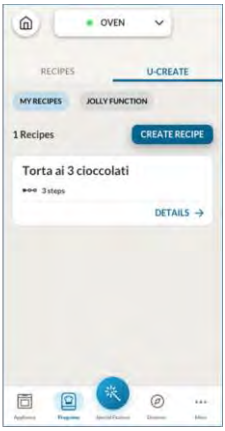
Steg 1. I U-Create-delen av appen trycker du på ”Skapa recept”.

Steg 2. Redigera receptets namn och välj parametrarna för det första steget i receptet.



Steg 3. När du har anpassat det första steget trycker du på ”Lägg till steg” för att lägga till en annan tillagningsfunktion i receptet och anpassa dess parametrar.

Steg 4. Spara receptet i appen för att starta det från hOn på distans, eller spara det som en ”Jolly-funktion” för att hitta det direkt på ugnen.



5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

5.1. TABELL ALLMÄN TILLAGNING

- **7 nivåer**

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	För-värma	Matlagnings-tillbehör	Fals-position	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Söta bakverk	Små kakor/ muffins	1	Konventionell Flernivå	175 °C 160 °C		Bakplåt	N3	20-30 30-40
		2	Flernivå	150 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N3+N6	30-40
		3	Flernivå	140 °C		Bakplåtar	N2+N4+N6	40-50
	Sockerkakor (26 cm Ø)	1	Konventionell	170 °C		Metallgaller + Kakform	N2	30-40
			Flernivå	150 °C	y	Metallgaller + Kakform	N3	40-50
		2	Flernivå	150 °C		Metallgaller + Kakform	N3+N6	50-60
	Kex/ mördegskakor	1	Konventionell Flernivå	150 °C 150 °C		Bakplåt	N3	25-30 30-40
		2	Flernivå	140 °C	Y	Bakplåtar	N3+N6	35-45
		3	Flernivå	140 °C		Bakplåtar	N2+N4+N6	35-40
	Choquettes	1	Flernivå	190 °C	Y	Bakplåt	N3	25-35
		2	Flernivå	170 °C		Bakplåt	N3+N6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	20-30
	Maränger	1	Flernivå	90 °C	Y	Bakplåt	N3	90-160
	Makron	1	Konventionell	150 °C	Y	Bakplåt	N3	15-20
	Äppelpaj	1	Konventionell	185 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	60-70
		1	Flernivå	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N3	65-75
	Tarte tatin	1	Konventionell	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	40-60
	Chokladsufflé	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt + formar	N3	10-15
	Cheesecake	1	Konventionell	150 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	50-65
	Frysta croissanter	1	Konventionell	180 °C		Bakplåt	N3	20-25
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar	N2+N5	25-35
		3	Flernivå	160 °C		Bakplåtar	N2+N4+N6	30-40
	Strudel, fryst	1	Konventionell	210 °C	Y	Bakplåt	N3	30-45
Bröd och tunn-bröd	Rostbröd	1	Supergrill	05	N	Metallgaller	N7	4-6
	Focaccia	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N2/N3	25-35
	Bröd, hela	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	35-50

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	För-värma	Matlagnings-tillbehör	Fals-position	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Salta pajer och grytor	Salta bakverk / pajer (26 cm ∅)	1	Varmluft+Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + Pajform	N3	45-60
		2	Flernivå	180 °C		Metallgaller + Pajform	N2+N5	50-70
	Ostsufflé	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	20-35
	Lasagne, färsk	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	40-60
	Lasagne, fryst	1	Varmluft+Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	50-60
	Cannelloni, frysta	1	Varmluft+Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	45-55
	Ugnsbakad pasta	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N4	20-30
Pizza	Pizza, färsk (plåt)	1	Konventionell Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Bakplåt	N2/N3	15-20 18-25
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	25-35
	Pizza, färsk (rund)	1	Konventionell Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Bakplåt	N2/N3	8-10 15-20
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	30-40
	Pizza, fryst (tunn skorpa)	1	Konventionell Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Metallgaller	N3	10-15
		2	Flernivå	200 °C	Y	Metallgaller	N2+N5	15-25
		3	Flernivå	180 °C		Metallgaller	N2+N4+N6	25-35
Kött och fågel	Hel grillad kyckling (1-1,2 kg)	1	Gratäng	220 °C	Y	Metallgaller placera bakplåten på N1	N4	40-60
	Kycklinglår	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-plåt**	N4	30-50
	Stekt anka	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	50-60
	Tupp	1	Gratäng	220 °C	Y	Metallgaller placera bakplåten på N1	N4	20-40
	Stekt kalkon	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	50-60
	Revbensspjäll (1 000-1 200 g)	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	80-100

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	För-värma	Matlagnings-tillbehör	Fals-position	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Kött och fågel	Korvar	1	Supergrill	04	Y	Metallgaller	N5	40-50
	Rostbiff (500 g)	1	Gratäng	220 °C	Y	Bakplåt	N3	20-40
	Köttfärslimpa (1 000-1 500 g)	1	Konventionell	180 °C	Y	Bakplåt	N3	40-50
	Ugnsstekt kyckling med potatis	1	Gratäng	200 °C	Y	Djup bakplåt	N4	45-60
Fisk och skaldjur	Grillade skaldjur	1	Supergrill	04	N	Metallgaller	N5	15-30
	Frysta fiskpinnar	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-plåt**	N4	20-25
	Ugnsbakad fisk	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller placera bakplåten på N1	N3	40-60
Grönsaker	Grönsaks-gratäng	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	80-90
	Frysta pommes frites (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-plåt**	N4	18-25
	Potatis-gratäng	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N4	15-25
	Rostad potatis	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N4	30-50

Tillagningstider kan variera beroende på konsumentens recept och ingredienser.
*Om förvärmning krävs.
** Beroende på ugnsmodell.

ANMÄRKNING: För tillagning av kakor, pajer och andra recept som kräver en form eller tillagning på 2 nivåer: placera den övre plåten på vänster sida och den nedre plåten på höger sida.

- **6 nivåer**

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	För-värma	Matlagnings-tillbehör	Fals-position	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Söta bakverk	Små kakor/ muffins	1	Konventionell Flernivå	175 °C 160 °C		Bakplåt	N3	20-30 30-40
		2	Flernivå	150 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	30-40
		3	Flernivå	140 °C		Bakplåtar	N2+N4+ N6	40-50
	Sockerkakor (26 cm Ø)	1	Konventionell	170 °C		Metallgaller + Kakform	N2	30-40
			Flernivå	150 °C	y	Metallgaller + Kakform	N3	40-50
		2	Flernivå	150 °C		Metallgaller + Kakform	N2+N5	50-60
	Kex/ mördegskakor	1	Konventionell Flernivå	150 °C 150 °C		Bakplåt	N3	25-30 30-40
		2	Flernivå	140 °C	Y	Bakplåtar	N2+N5	35-45
		3	Flernivå	140 °C		Bakplåtar	N2+N4+ N6	35-40
	Choquettes	1	Flernivå	190 °C	Y	Bakplåt	N3	25-35
		2	Flernivå	170 °C		Bakplåt	N3+N6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	20-30
	Maränger	1	Flernivå	90 °C	Y	Bakplåt	N3	90-160
	Makron	1	Konventionell	150 °C	Y	Bakplåt	N3	15-20
	Äppelpaj	1	Konventionell	185 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	60-70
		1	Flernivå	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N3	65-75
	Tarte tatin	1	Konventionell	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	40-60
	Chokladsufflé	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt + formar	N3	10-15
	Cheesecake	1	Konventionell	150 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	50-65
	Frysta croissanter	1	Konventionell	180 °C		Bakplåt	N3	20-25
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar	N2+N5	25-35
		3	Flernivå	160 °C		Bakplåtar	N2+N4+ N6	30-40
	Strudel, fryst	1	Konventionell	210 °C	Y	Bakplåt	N3	30-45
Bröd och tunnbröd	Rostbröd	1	Supergrill	05	N	Metallgaller	N6	4-6
	Focaccia	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N2/N3	25-35
	Bröd, hela	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	35-50

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	För-värma	Matlagnings-tillbehör	Fals-position	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Salta pajer och grytor	Salta bakverk / pajer (26 cm ∅)	1	Varmluft+Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + Pajform	N3	45-60
		2	Flernivå	180 °C		Metallgaller + Pajform	N2+N5	50-70
	Ostsufflé	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	20-35
	Lasagne, färsk	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	40-60
	Lasagne, fryst	1	Varmluft+Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	50-60
	Cannelloni, frysta	1	Varmluft+Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	45-55
	Ugnsbakad pasta	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N4	20-30
Pizza	Pizza, färsk (plåt)	1	Konventionell Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Bakplåt	N2/N3	15-20 18-25
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	25-35
	Pizza, färsk (rund)	1	Konventionell Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Bakplåt	N2/N3	8-10 15-20
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	30-40
	Pizza, fryst (tunn skorpa)	1	Konventionell Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Metallgaller	N3	10-15
		2	Flernivå	200 °C	Y	Metallgaller	N2+N5	15-25
		3	Flernivå	180 °C		Metallgaller	N2+N4+ N6	25-35
Kött och fågel	Hel grillad kyckling (1-1,2 kg)	1	Gratäng	220 °C	Y	Metallgaller placera bakplåten på N1	N4	40-60
	Kycklinglår	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-plåt**	N4	30-50
	Stekt anka	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	50-60
	Tupp	1	Gratäng	220 °C	Y	Metallgaller placera bakplåten på N1	N4	20-40
	Stekt kalkon	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	50-60
	Revbensspjäll (1 000-1 200 g)	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	80-100

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	För-värma	Matlagnings-tillbehör	Fals-position	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Kött och fågel	Korvar	1	Supergrill	04	Y	Metallgaller	N5	40-50
	Rostbiff (500 g)	1	Gratäng	220 °C	Y	Bakplåt	N3	20-40
	Köttfärslimpa (1 000-1 500 g)	1	Konventionell	180 °C	Y	Bakplåt	N3	40-50
	Ugnsstekt kyckling med potatis	1	Gratäng	200 °C	Y	Djup bakplåt	N4	45-60
Fisk och skaldjur	Grillade skaldjur	1	Supergrill	04	N	Metallgaller	N4	15-30
	Frysta fiskpinnar	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-plåt**	N4	20-25
	Ugnsbakad fisk	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller placera bakplåten på N1	N3	40-60
Grönsaker	Grönsaks-gratäng	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	80-90
	Frysta pommes frites (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-plåt**	N4	18-25
	Potatis-gratäng	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N4	15-25
	Rostad potatis	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N4	30-50

Tillagningstider kan variera beroende på konsumentens recept och ingredienser.
*Om förvärmning krävs.
** Beroende på ugnsmodell.

ANMÄRKNING: För tillagning av kakor, pajer och andra recept som kräver en form eller tillagning på 2 nivåer: placera den övre plåten på vänster sida och den nedre plåten på höger sida.

5.2. TABELL EVERYDAY COOKING

Menyn för matkategorin gör det möjligt att laga en mängd olika recept utan att förvärma ugnen, tack vare särskilda matlagningsprogram som är skräddarsydda för varje kategoris behov.

När du har valt tillagningsprogram visas standardvärdena för tid och temperatur; tillagningstiden och temperaturen kan ändras genom att trycka på de avsedda ikonerna. Båda parametrarna kan ställas in inom ett begränsat område som visas i tabellen nedan.

När du navigerar i funktionerna för Everyday Cooking kan menyn för matkategori med ånga aktiveras genom att trycka på temperaturikonen tills ångikonen visas. Bekräfta ditt val genom att trycka på knappen start.

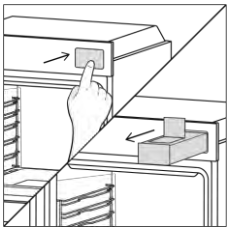
Symbol	Beskrivning	För-värma	Fals-position	Temperatur-intervall (°C)	Tidsinter-vall (min)	Köttsond, temperatur (om tillgänglig)	Beskrivning
	Vitt kött	NEJ	N3	180-200	40-80	70-85 °C	För fågel och annat vitt kött
	Rött kött	NEJ	N3	180-200	20-80	58-65 °C	För nötkött och annat rött kött
	Fisk	NEJ	N3	160-180	15-45	55-65 °C	För hel fisk och filéer.
	Grönsaker	NEJ	N3	180-200	30-80	70-90 °C	För grillade grönsaker och potatis
	Vitt kött (ånga)	NEJ	N3	160-220	40-90	70-85 °C	För fågel och annat vitt kött
	Rött kött (ånga)	NEJ	N3	180-220	20-100	58-65 °C	För nötkött och annat rött kött
	Fisk (ånga)	NEJ	N3	150-180	15-60	55-65 °C	För hel fisk och filéer.
	Grönsaker (ånga)	NEJ	N3	150-200	30-90	70-90 °C	För grillade grönsaker och potatis

ANMÄRKNING: Om det finns behov av att fortsätta tillagningen efter att ugnen stängts av rekommenderar vi att du undviker att du använda programmen Everyday cooking och istället väljer standardfunktioner.

Så här använder du ångtanken för matlagningsprogram med ånga

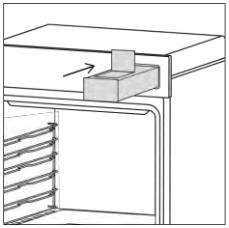
När du har valt ångkokningsprogrammet och ångtanken är tom visas detta på displayen för att meddela dig att du ska fylla på vatten. Fortsätt enligt följande:

1. Tryck lätt på ångtanken för att öppna den.

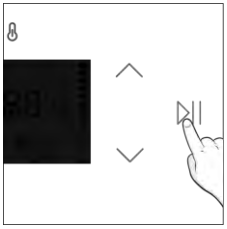


2. Fyll på dricksvatten i ångtanken genom en kanna eller direkt från diskbänken. Överskrid inte den maximala vattennivå som anges inuti tanken.

3. Tryck på ångtanken för att stänga den och stäng ugnsluckan.



4. Tryck på knappen start för att bekräfta och låta tillagningen starta.



Om den tillsatta vattenmängden inte är tillräcklig för att genomföra tillagningsprogrammet visas på displayen för att meddela att tanken ska fyllas på.

Recept	Portionsstorlek	Tillagnings-program	T°C	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid (min)
Biffstek	500-800 g	Rött kött (ånga)	180 °C	Metallgaller	N3	30-40
Oxfilé	200 g	Rött kött (ånga)	200 °C	Metallgaller	N3	20-25
Köttfärslimpa	1 000-1 500 g	Rött kött (ånga)	200 °C	Metallgaller	N3	40-50
Beef Wellington	500 g	Rött kött (ånga)	210 °C	Metallgaller	N3	50-80
Grillat fläsk	800-1 000 g	Vitt kött (ånga)	180 °C	Metallgaller	N3	40-70
Revbensspjäll	1 000-1 200 g	Vitt kött (ånga)	200 °C	Metallgaller	N3	80-100
Lammrack	800-1 000 g	Vitt kött (ånga)	190 °C	Metallgaller	N3	60-80
Lammben	1 500-2 000 g	Vitt kött (ånga)	200 °C	Metallgaller	N3	80-100
Laxfiléer	200-600 g	Fisk (ånga)	170 °C	Bakplåt	N3	20-35
Tonfiskbiffar	600 g (ungefär 4 st)	Fisk (ånga)	180 °C	Metallgaller	N3	15-20
Svärdfisk	700 g (ungefär 4 st)	Fisk (ånga)	180 °C	Bakplåt	N3	15-20
Torskfilé	600 g (ungefär 4 st)	Fisk (ånga)	150 °C	Bakplåt	N3	15-20
Havsruda, hel	1	Fisk (ånga)	170 °C	Bakplåt	N3	35-45
Havsruda, filé	600 g (ungefär 4 st)	Fisk (ånga)	150 °C	Bakplåt	N3	15-20
Havsabbor-refilé	600 g (ungefär 4 st)	Fisk (ånga)	150 °C	Bakplåt	N3	15-20
Fiskspett	8 stycken	Fisk (ånga)	150 °C	Metallgaller	N3	20-30
Fylld bläckfisk	4 stycken	Fisk (ånga)	180 °C	Bakplåt	N3	25-40
Fänkål	1 plåt	Grönsaker (ånga)	200 °C	Metallgaller	N3	30-40
Blandade grönsaker	1 plåt	Grönsaker (ånga)	190 °C	Metallgaller	N3	40-45
Blomkål	1 plåt	Grönsaker (ånga)	150 °C	Metallgaller	N3	40-50
Pumpor, tärningar	1 plåt	Grönsaker (ånga)	160 °C	Metallgaller	N3	30-40
Fyllda paprikor	1 plåt	Grönsaker (ånga)	180 °C	Metallgaller	N3	70-80
Fylld zucchini	1 plåt	Grönsaker (ånga)	190 °C	Metallgaller	N3	35-45
Morotspinnar	1 plåt	Grönsaker (ånga)	150 °C	Bakplåt	N3	35-40
Broccoli	1 plåt	Grönsaker (ånga)	150 °C	Bakplåt	N3	30-40
Ratatouille	1 plåt	Grönsaker (ånga)	190 °C	Metallgaller	N3	40-45
Grönsaksflan	6 små formar	Grönsaker (ånga)	180 °C	Bakplåt + formar	N3	25-35

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

6.1. ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER

Regelbunden rengöring kan förlänga din ugns livslängd. Vänta tills ugnen svalnat innan du utför manuell rengöring.

- Om man utför en minimal rengöring efter varje användning av ugnen hålls den alltid i gott skick.
- Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- För att förhindra att det bildas överdriven smuts i ugnen och därav stark röklukt, rekommenderar vi att inte använda alltför höga tillagningstemperaturer. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och använda en lägre temperatur.
- Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder ugns- och bakformar som är resistenta mot mycket höga temperaturer.

6.2. RENGÖRING AV UGNEN

6.2.1. UGNENS INSIDA: rengöringsfunktioner

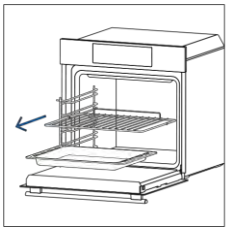
Pyrolytisk rengöring(*beroende på ugnsmodell)
Denna process bygger på den kemiska processen med samma namn, som innebär att komplexa ämnen sönderdelas genom värmebehandling.

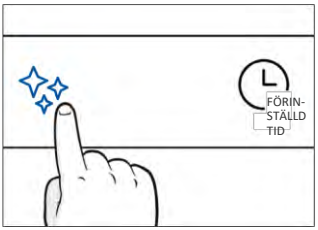
När den har initierats låser den automatiskt ugnsluckan och höjer snabbt temperaturen till 410 °C. I slutet av rengöringscykeln kommer matrester att lämna en vit beläggning på emaljytorna. För att ta bort dessa partiklar, torka med en trasa indränkt i varmt tvålvatten och använd en borste eller stålull. Lämpliga rengöringsmedel är varmt tvålvatten eller ugnsrengöringsmedel.

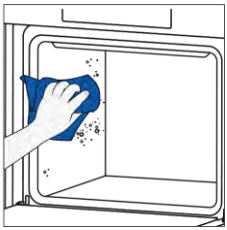
Så här använder du funktionen:

1. Ta bort eventuella tillbehör från ugnen, såsom galler, sidostativ och sidostativens skruvar (*).
2. Vrid funktionsvredet till ✧. Vrid reglaget för att ställa in det pyrolytiska programmet. Låt funktionen fungera under den förinställda tiden. Under denna process och efterföljande nedkylningsfas förblir ugnsluckan låst.
3. När apparaten är sval ska ugnens insida rengöras med en trasa.
   ⚠ **VARNING:** Se till att apparaten är sval innan du vidrör vid den. Var försiktig med alla heta ytor då risk för brännskador föreligger. Använd destillerat eller drickbart vatten.

(*) endast för modeller med 7 nivåer.





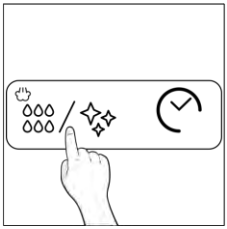
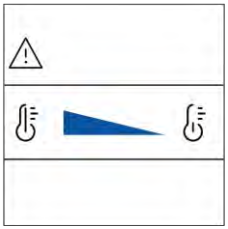
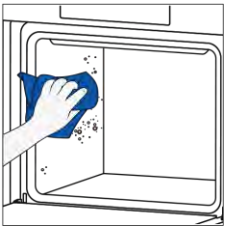


H_2O Steam

Funktionen H_2O Steam är utformad för att enkelt ta itu med lätt smuts och ger en snabb och miljövänlig lösning för rengöring av ugnsutrymmet med hjälp av ångans kraft.

Så här använder du funktionen:

1. Häll vatten i ångtanken tills du når den högsta nivå som anges på tanken.
2. Välj programmet H2O Steam. Låt funktionen fungera under den förinställda tiden.
3. I slutet av rengöringsprocessen, låt ugnen svalna.
4. När apparaten är sval ska ugnens insida rengöras med en trasa.
5. ⚠ **VARNING:** Se till att apparaten är sval innan du vidrör vid den. Var försiktig med alla heta ytor då risk för brännskador föreligger. Använd destillerat eller drickbart vatten.

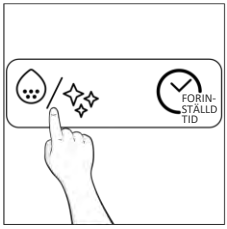
ÅNGRENGÖRING AV SYSTEMET

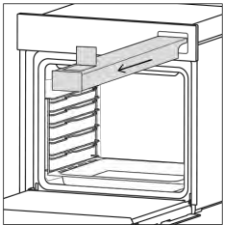
Avkalkning

Denna funktion föreslås efter 25 cykler och den kommer att vara obligatorisk efter 40 cykler. Ugnen kommer att visa ⚠ i slutet av varje ångcykel från och med den 25:e cykeln om användaren inte har utfört avkalkning ännu. Efter 40 ångcykler kommer inget matlagningsprogram med ånga att starta innan användaren har utfört avkalkningsprogrammet. Programmet är uppdelat i tre steg:

Steg 1 (Avlägsna kvarvarande vatten från ångkokaren):

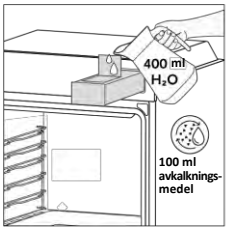
i. Välj avkalkningsläge och tryck sedan knappen start.
ii. Ta bort vattentanken när summern piper för att fortsätta med det andra steget.

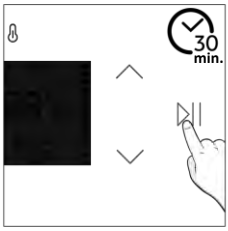


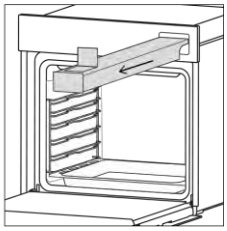


Steg 2 (Avkalkning):

i. Tillsätt 400 ml kranvatten och 100 ml avkalkningsmedel i ångtanken. Tryck sedan på knappen start.
ii. Detta steg tar 30 minuter, och därefter måste ångtanken tas bort igen för att gå vidare till det tredje steget.

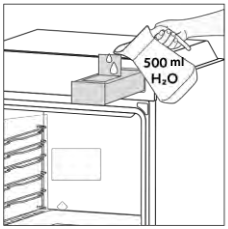


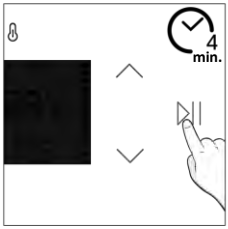




Steg 3 (Sköljning):

i. Tillsätt 500 ml kranvatten i ångtanken. Tryck sedan på knappen start.
ii. Detta steg tar 4 minuter; i slutet av processen hörs en ljudsignal





Dränering

Efter varje ångkokningscykel dräneras det vatten som finns kvar i ångkokaren automatiskt tillbaka till ångtanken.

Under denna process kommer att visas på displayen.

Om ångtanken redan är full visas på displayen för att meddela att du ska tömma tanken så att dräneringsprocessen kan starta.

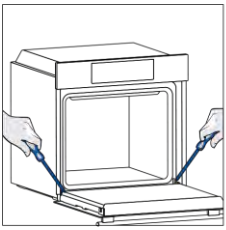
Katalytisk rengöring (tillgänglig beroende på modell)

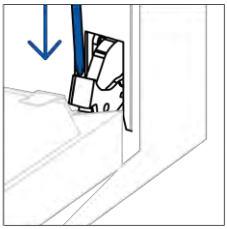
De katalytiska panelerna klär ugnsutrymmet och ger dig lyxen att aldrig behöva tänka på en smutsig ugn. Panelerna är belagda med en speciell emalj som har en mikroporös struktur som absorberar fett från stänk.
Genom en katalytisk kemisk reaktion omvandlar de effektivt det absorberade fettet till gasformiga element när de utsätts för höga temperaturer.

Rekommendation: Överväg att byta ut de katalytiska panelerna efter ca tre års användning, särskilt om du använder ugnen för två till tre tillagningscykler per vecka. Detta säkerställer optimal prestanda och renhet.

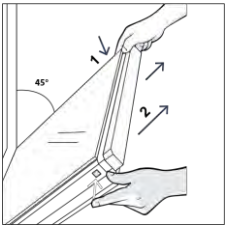
6.2.2. UGNENS UTSIDA: borttagning och rengöring av glasluckan

1. Ställ luckan i 90° vinkel. Vrid gångjärnens låsflikar utåt från ugnen.

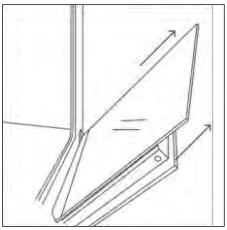




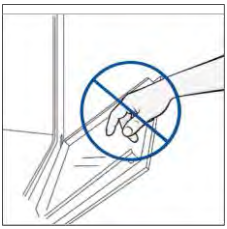
2. Ställ luckan i 45° vinkel. Tryck samtidigt på de två knapparna på båda sidorna av luckans sidor och dra mot dig själv för att ta bort det övre glasskyddet.



3. Ta försiktigt bort ugnsglaset och börja med det inre. Håll glaset stadigt med båda händerna och placera glaset på ett mjukt underlag (t.ex. på ett tyg).

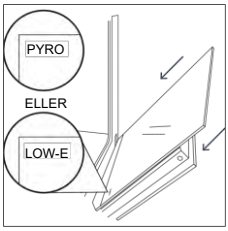


4. ⚠ **VARNING:** Det yttre glaset går inte att ta bort.

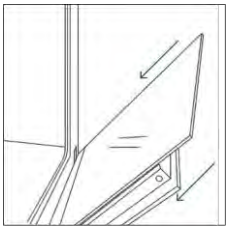


5. Rengör glaset med en mjuk trasa och lämpliga rengöringsmedel.

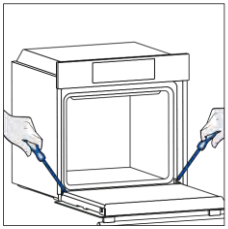
6. Sätt i glaspanelerna och se till att etiketten ”Low-E/PYRO” är korrekt läsbar och placerad på den nedre vänstra sidan av luckan, nära det vänstra gångjärnet. På så sätt kommer den tryckta etiketten på det första glaset att sitta kvar på insidan av luckan.

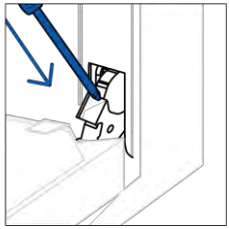


7. Sätt tillbaka det övre glasskyddet genom att trycka det inåt tills du hör ett klickljud från de två sidoknapparna.



8. För sedan tillbaka luckan till 90° och vrid gångjärnens låsflikar inåt mot ugnens insida.





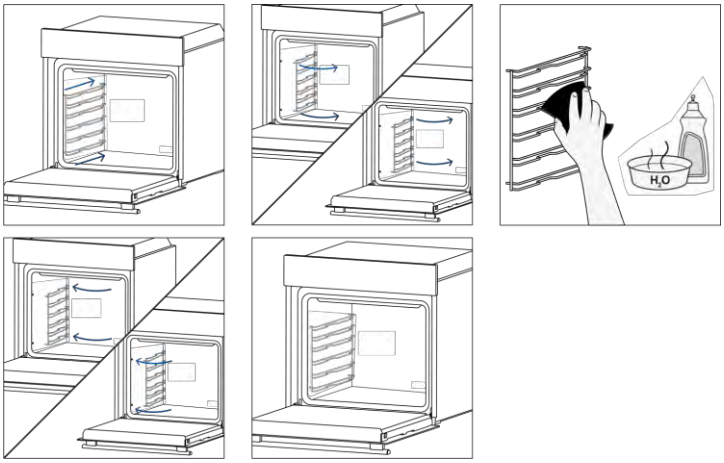
6.3. RENGÖRING AV TILLBEHÖR

Se till att du rengör tillbehören noggrant efter varje användning och torka dem med en handduk. Om det finns kvarvarande rester kan du blötlägga tillbehören i en blandning av vatten och tvål i ca 30 minuter innan du tvättar dem en gång till.

RENGÖRING AV SIDOSTATIV:

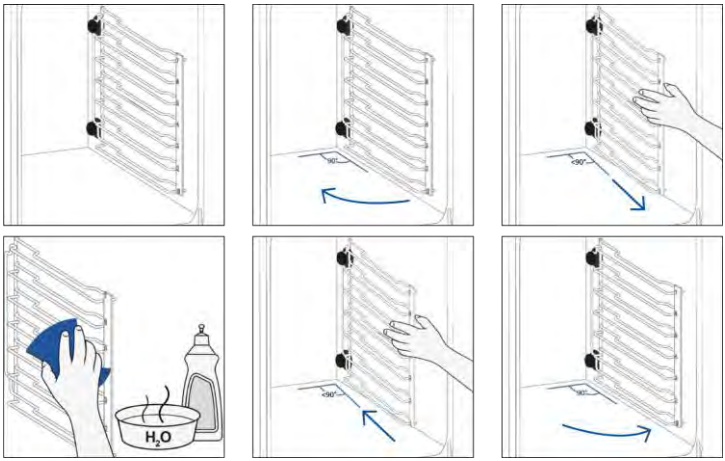
– **Modell med 6 nivåer**

1. Ta bort sidostativen genom att dra dem i pilarnas riktning.
2. Sidostativen kan antingen diskas i diskmaskin eller rengöras för hand med en våt svamp. Torka dem efteråt.
3. Montera därefter tillbaka i omvänd ordning.



– **Modell med 7 nivåer**

1. Ta bort sidostativen genom att först dra den främre delen i pilens riktning och lossa den bakre delen från skruvarna.
2. Sidostativen kan antingen diskas i diskmaskin eller rengöras för hand med en våt svamp. Torka dem efteråt.
3. Efter rengöring montera sidostativen i omvänd ordning: placera den bakre delen mellan skruvarna och skjut den främre delen i pilens riktning.



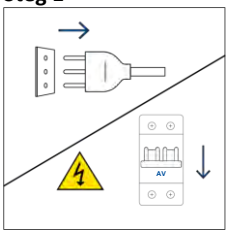
6.4. UNDERHÅLL

BYTE AV DELAR

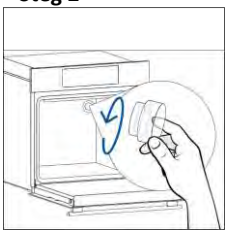
Byte av övre glödlampa:

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Ta bort lampans glaskåpa.
3. Ta ut glödlampan.
4. Byt ut glödlampan mot en ny av samma typ.
5. Sätt tillbaka lampans glaskåpa.
6. Återanslut strömförsörjningen till ugnen.

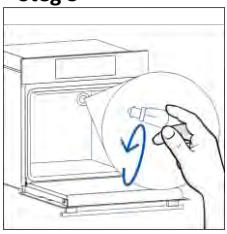
Steg 1



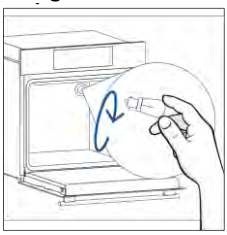
Steg 2



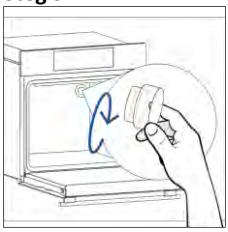
Steg 3



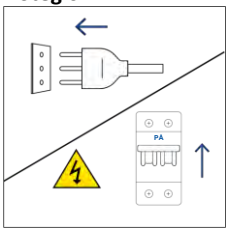
Steg 4



Steg 5



Steg 6

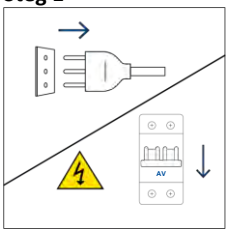


Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

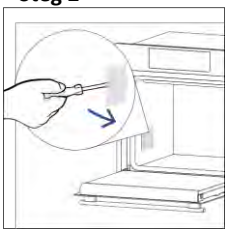
Byte av sidoglödlampa:

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Använd en platt skruvmejsel och tryck den försiktigt mot sidan av skyddsglaset för att ta bort det.
3. Ta försiktigt tag i glödlampan från dess bas.
4. Sätt i den nya.
5. Sätt tillbaka skyddsglaset genom att trycka på det försiktigt tills det låses på plats.
6. Återanslut strömförsörjningen till ugnen.

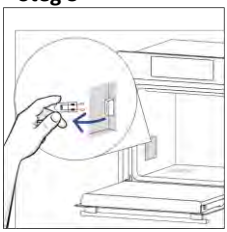
Steg 1



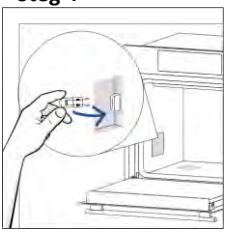
Steg 2



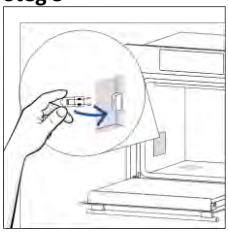
Steg 3



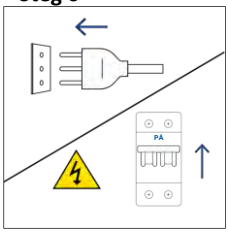
Steg 4



Steg 5



Steg 6



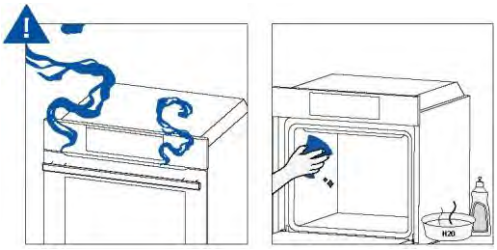
Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

7. FELSÖKNING

Om ett fel uppstår under användning av ugnen kommer displayen att visa koden "ER" följt av två siffror som identifierar felet.
Stäng av ugnen och dra ut kontakten, vänta några minuter och anslut den sedan igen.
Om felet försvinner kan du fortsätta använda ugnen. Om den inte gör det, ring kundtjänst och meddela den kod (ERXX) som visas på displayen.

Fel

Rök



8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE

8.1. BORTSKAFFANDE AV APPARATER

Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas.

Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

– WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall;
– WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

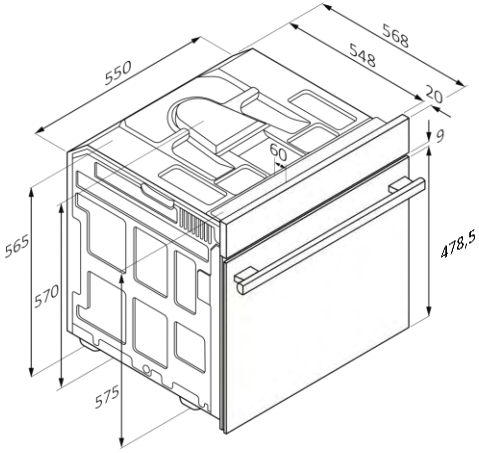
I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

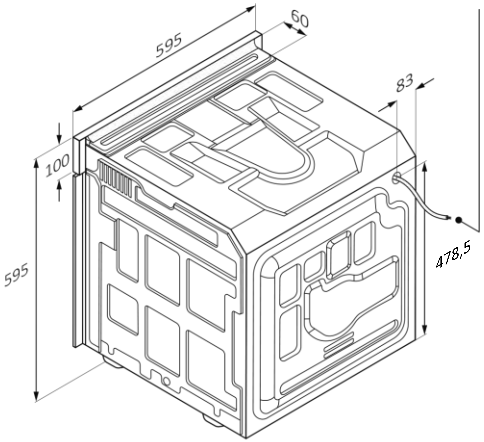
8.2. BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Undvik förvärmning av ugnen och försök alltid att fylla ugnen helt, så långt det är möjligt.
Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt. Värmen släpps ut från ugnen varje gång den öppnas. För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut. Använd ugnens restvärme resten av tiden. Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick. Om du har ett elkontrakt med timtaxa gör programmet "Fördröjd tillagning" det enklare att spara energi genom att flytta matlagningsprocessen så att den börjar vid den reducerade taxan.

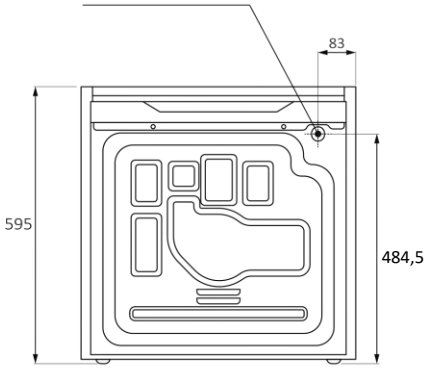
9. INSTALLATION

elkabel 1 100

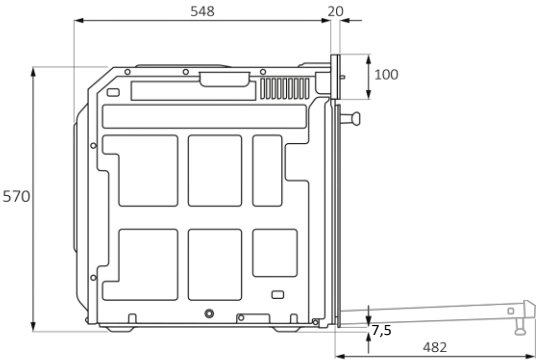




elkabel 1 100

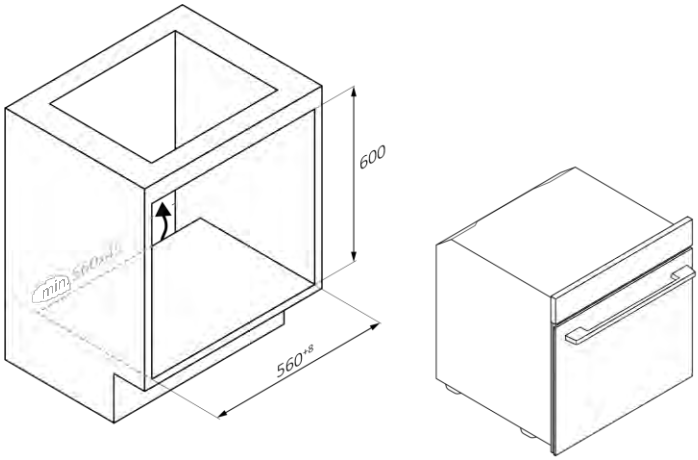


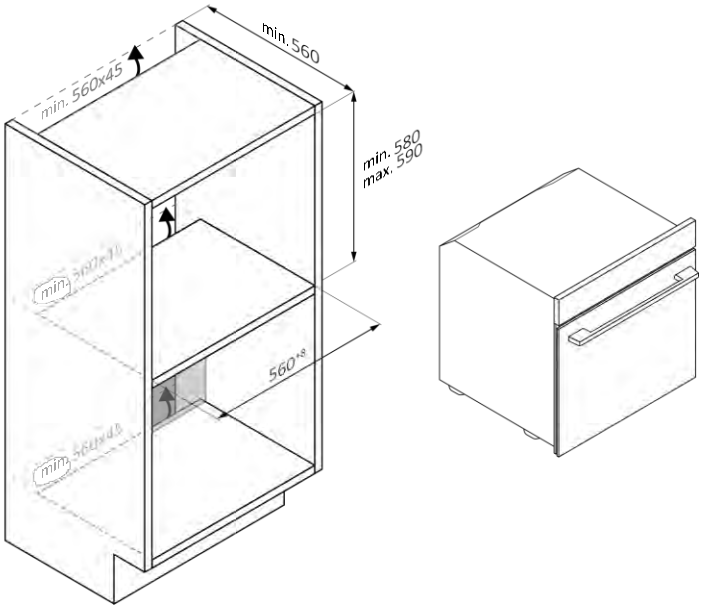
Baksida



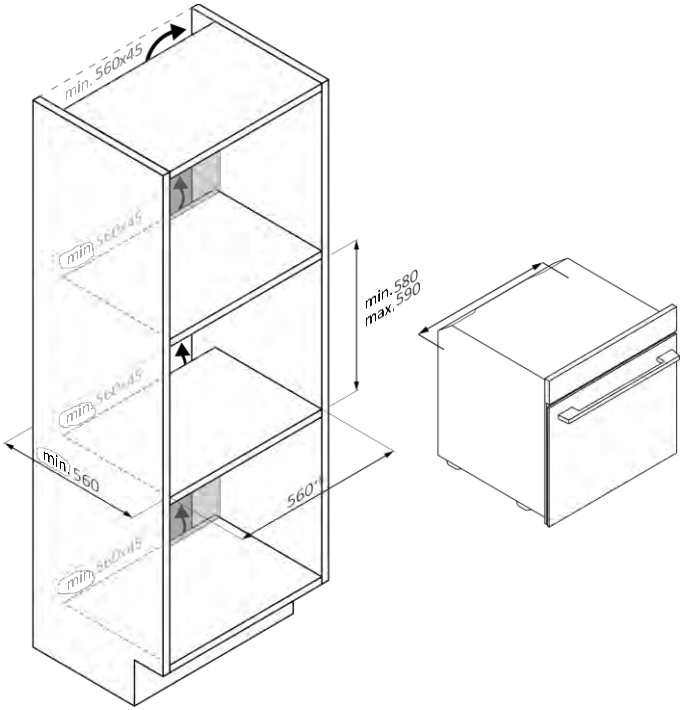
Sida

mm

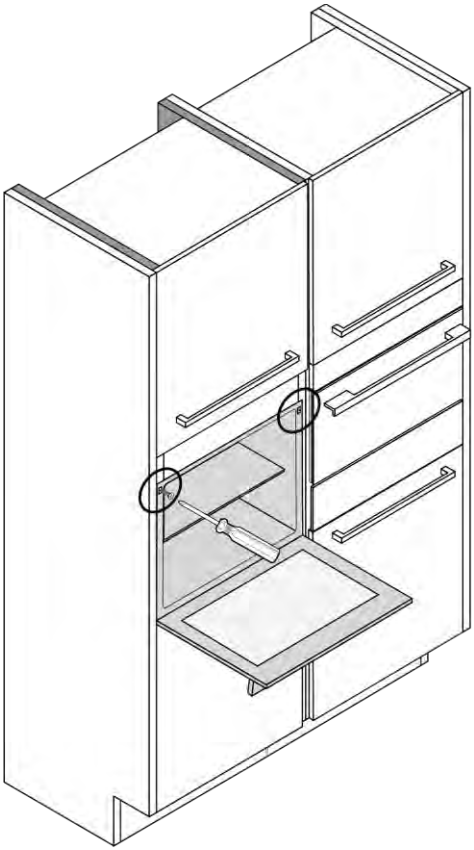


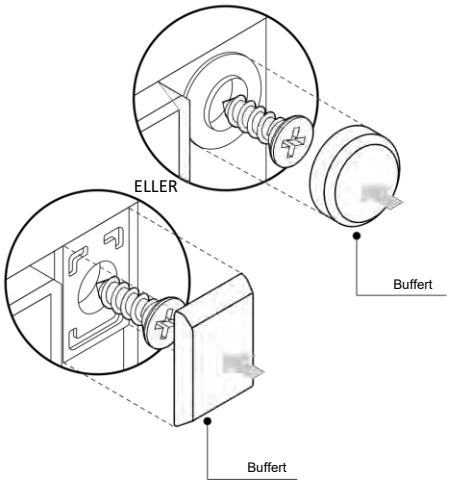


mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560*
min. 580
max. 590

mm





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 виробу
2.2. Приладдя
2.3. Панель управління
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. Як працює виріб
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. Зовнішня частина 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.
- ⚠ **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
- 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, уважається 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 для запобігання перегріву.
- 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 має 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.
- Зніміть 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 й / 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

- Деко для крапель накопичує залишки, які стікають під час приготування.
- Коли ви кладете деко-аерофритюрницю на бічні напрямні, переконайтеся, що коротша частина бічної частини (між упором і кінцем) спрямована всередину духової шафи. Якщо решітка має декоративну металеву планку, зверніть увагу на те, щоб розташувати її на зовнішньому боці духової шафи, щоб логотип бренду було видно, й він читався. Для правильного розташування див. також малюнок у розділі "Приладдя" цього посібника користувача.
- 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 зонд, 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 увімкнення живлення, перш ніж класти страву всередину духової шафи. У будь-якому випадку конденсат 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 разі 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.
- Для правильного використання духової шафи доцільно розміщувати продукти так, щоб вони не контактували безпосередньо з решітками й деками. Натомість рекомендується використовувати папір для випікання та (або) спеціальні ємності.

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 миючі засоби.
  - Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).
  - Приберіть із приладу кухонні рушники.

- Перед циклом очищення духових шаф із зондом потрібно закрити отвір за допомогою гайки, що входить до комплекту постачання. Обов’язково закривайте отвір за допомогою гайки, коли зонд не використовується.
- Під час процесу піролітичного очищення (за наявності) поверхні можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, тому дітей слід тримати подалі.
- Якщо над духовою шафою встановлено варильну панель, у жодному разі не використовуйте цю панель під час роботи піролізатора, щоб уникнути її перегрівання.

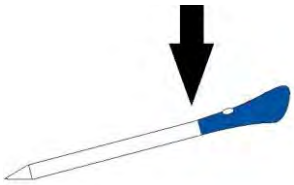
ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ STEAM PLUS)

- При заповненні парового резервуара рівень води не повинен перевищувати максимальний рівень, зазначений на резервуарі
- Для заповнення резервуара використовуйте лише питну воду.
- Перед запуском функції піролітичного очищення паровий резервуар необхідно зняти. Не вставляйте паровий резервуар під час функції піролітичного очищення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо БЕЗДРОТОВОГО ЗОНДА

- Цей виріб призначено виключно для духових шаф. Його слід застосовувати лише згідно з інструкціями в цьому посібнику користувача.
- НЕ ТОРКАЙТЕСЯ ЗОНДА Precі Probe ГОЛИМИ РУКАМИ ОДРАЗУ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ. Перш ніж вийняти зонд Precі Probe після приготування їжі, обов'язково надягніть рукавиці для духової шафи.
- Щоб правильно використовувати зонд, важливо повністю вставити металевий стержень зонда в страву під час приготування, поки він не досягне керамічної частини чорного кольору, розташованої на кінчику зонда.

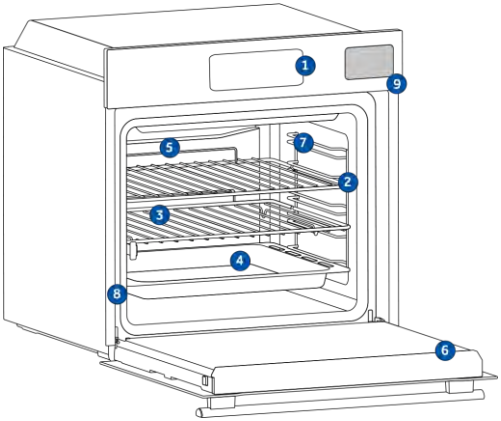
Вставте зонд Precі Probe
у продукт до цього місця



- Уникайте безпосереднього нагрівання металевої частини зонда Precі Probe від духової шафи.
- Не використовуйте зонд Precі Probe в іншому приладі, окрім вбудованої духової шафи.
- Не застосовуйте зонд Precі Probe у мікрохвильовій печі.
- Зонд Precі Probe можна очищати та промивати, проте заборонено занурювати його надовго у воду.
- Цей виріб не призначений для використання особами віком до 12 років.
- Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження зонда Precі Probe унаслідок його неправильного використання.
- Очищайте зонд Precі Probe перед використанням.
- Діапазон робочої температури зонда: від 10 °C до максимальної внутрішньої температури металевої частини (100 °C). Керамічна частина може досягати температури 350 °C.
- Якщо температура зонда Precі Probe перевищить 100 °C, процес приготування їжі припиниться, після чого зонд потрібно якнайшвидше вийняти з духової шафи, використовуючи рукавиці, щоб уникнути його пошкодження.

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

2.1. ОГЛЯД ВИРОБУ

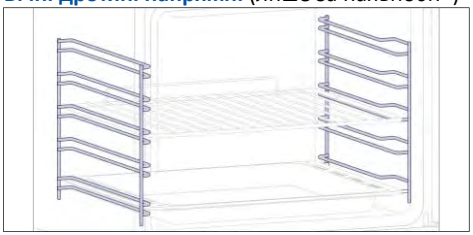


1. **Панель управління**
2. **Номери позицій полиці**
3. **Решітки**
4. **Дека**
5. **Кришка вентилятора**
6. **Дверцята духової шафи**
7. **Бічні дротяні напрямні** (за наявності: лише для плаского камери)
8. **Серійний номер і QR-код**
9. **Вхід парового резервуара**

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

2.2. ПРИЛАДДЯ

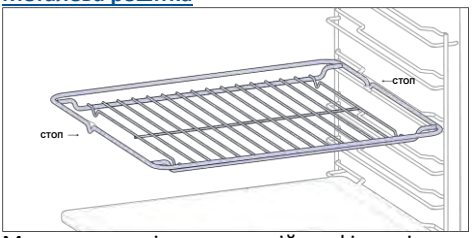
Бічні дротяні напрямні (лише за наявності*)



Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

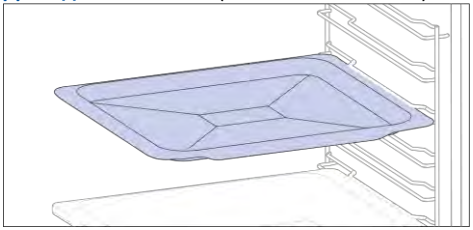
ПРИМІТКА. 6 або 7 рівнів залежно від моделі.

Металева решітка



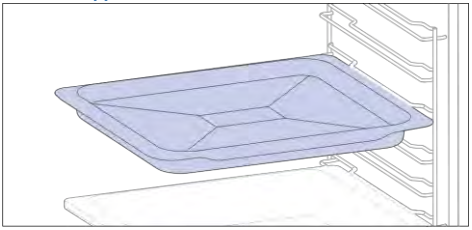
Металева решітка в духовій шафі є знімною регульованою полицею, яка підтримує посуд, забезпечує рівномірне приготування і спрощує очищення. Може використовуватися для встановлення посуду на різній висоті для різноманітних кулінарних потреб.

Деко для випікання (лише за наявності*)



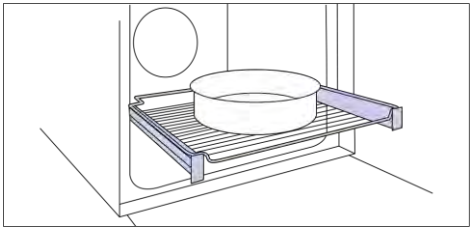
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

Глибоке деко



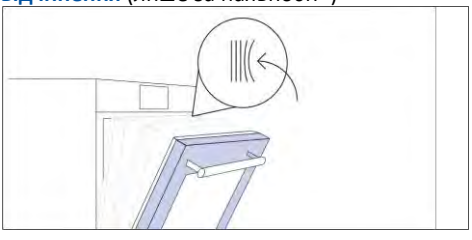
Глибоке деко ідеально підходить для приготування страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

Висувні напрямні (лише за наявності*)



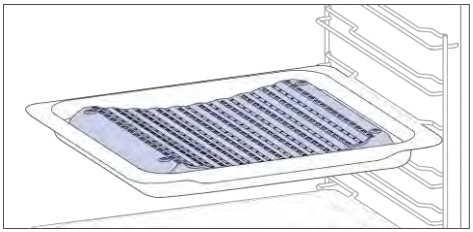
Висувні напрямні для духової шафи є полицями, які можна висувати, що спрощує розміщення й виймання предметів без необхідності просовувати руки глибоко всередину гарячої духової шафи. Вони підвищують безпеку, стабільність, та можуть бути відрегульовані на різних рівнях.

Петлі з функцією плавного зачинення/відчинення (лише за наявності*)



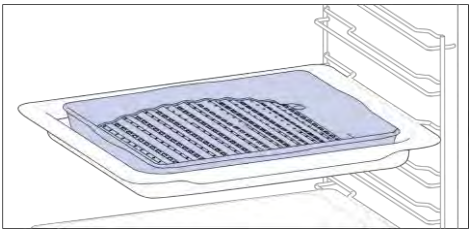
Петлі з функцією плавного зачинення/відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

Подвійне деко – режим ПАРИ (лише за наявності*)



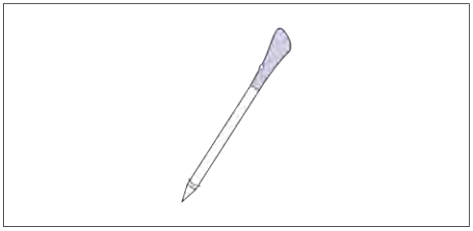
Увігнута форма забезпечує правильну циркуляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або “волога“ страва.

Подвійне деко – режим барбекю (лише за наявності*)



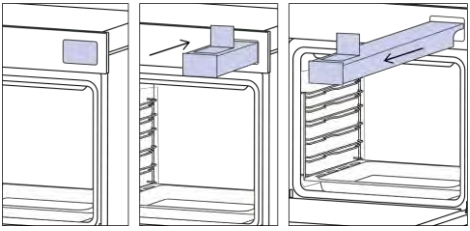
Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки стіканню жиру на дно деко.

Preci probe (лише за наявності*)



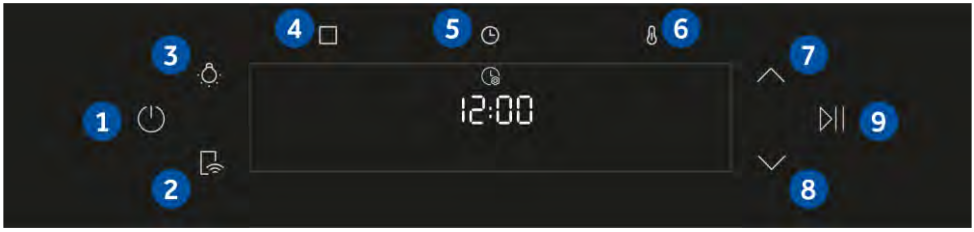
Цей зонд є датчиком температури, який вставляється в продукт, підключається до духової шафи за допомогою Bluetooth і дозволяє контролювати внутрішню температуру продукту під час приготування. В основному використовується для риби й м'яса.

Паровий резервуар



Паровий резервуар — це висувний ящик, який можна наповнити водою, необхідною для виконання програм приготування та очищення з парою.

2.3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Функції та ранжування функцій можна змінювати залежно від моделі.

1. Увімк/Вимк
2. Дистанційне керування
3. Освітлення
4. Функції
5. Час
6. Температура

7/8. Кнопки навігації

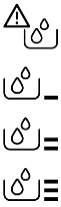
9. Пуск/Пауза

ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

Панель керування має наступні основні функції:

Символ	Функція	Опис
	Увімк/Вимк	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути духову шафу.
	Дистанційне керування УВІМК/ВИМК	Натисніть цю кнопку, щоб активувати дистанційне керування після з'єднання духової шафи з додатком hOn (через додаток).
	Освітлення	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути освітлення камери духової шафи
	Функції	Натисніть один раз, щоб отримати доступ до функцій ручного керування, двічі – до програм Everyday cooking, три рази – до меню очищення та чотири рази – до меню WI-FI.
	Час	Натисніть один раз для тривалості приготування, двічі для таймера зворотного відліку (в режимі очікування), три рази для відкладеного запуску. У режимі очікування доступні кухонний таймер і, якщо натиснути протягом 3 секунд, час доби.
	Температура	Натисніть один раз, щоб перевірити температуру в камері, двічі, щоб активувати функцію швидкого розігрівання (доступна лише на етапі розігрівання духової шафи).
	Кнопки навігації	Натискайте кнопки навігації, щоб переміщатися між функціями та налаштовувати параметри.
	Пуск/Пауза	Натисніть, щоб почати/призупинити приготування або підтвердити функції.

ВІДОБРАЖЕННЯ СПОВІЩЕНЬ (видно лише коли активовано)

Символ	Сповіщення	Опис
	Відсутній резервуар	Піктограма з'являється, коли паровий резервуар відсутній.
	Наповніть бак	Піктограма з'являється, коли потрібно додати воду в паровий резервуар.
	Триває зливання	Піктограма з'являється під час процесу зливання.
	Резервуар порожній	Піктограма з'являється, коли всередині парового резервуара немає води.
	Спорожніть резервуар	Піктограма з'являється, щоб запропонувати користувачеві спорожнити паровий резервуар.
	**Сповіщення щодо рівня води**	Смужки поруч з піктограмою відображають кількість води, наявної в паровому резервуарі.

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

Параметри бездротового зонда Preci probe моделі et180

Технологія	Bluetooth
Стандарт	Bluetooth 4.0 BLE
Частотні діапазони (МГц)	2400÷2480
Максимальна потужність (мВт)	2,5 (4 дБм)

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ДЛЯ МЕРЕЖЕВОГО ОБЛАДНАННЯ

Енергоспоживання виробу в мережевому середовищі, якщо всі порти дротової мережі підключено, а всі порти бездротової мережі активовано: 2,0 Вт

Як активувати порт бездротової мережі:

Модуль Wi-Fi вмикається, як тільки користувач натискає кнопку увімкнення живлення.

Порядок деактивації порту бездротової мережі:

Модуль Wi-Fi вимикається, як тільки користувач натискає кнопку вимикання живлення. Wi-Fi також можна вимкнути, коли духову шафу увімкнено, вибравши "вимк" у меню налаштувань Wi-Fi.

Цим компанія Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає нормам Директиви 2014/53/EU й актуальним законодавчим вимогам для ринку Великої Британії. Повний текст декларації щодо відповідності доступний на вебсайті: www.candy-group.com

ЯК ВЗАЄМОДІЯТИ З ДОДАТКОМ

Ваш прилад можна підключити до домашньої бездротової мережі та керувати ним дистанційно за допомогою додатка. Підключіть свій пристрій, щоб забезпечити його оновлення з найновішим програмним забезпеченням і функціями.

ПРИМІТКА

- Після увімкнення духової шафи піктограма Wi-Fi блимає протягом 30 хвилин. Протягом цього часу можна зареєструвати виріб.
- Переконайтеся, що домашню мережу Wi-Fi увімкнено.
- Вам будуть надані покрокові вказівки як на вашому приладі, так і на мобільному пристрої.
- Підключення духової шафи може тривати до 10 хвилин.
- Щоб дізнатися більше та усунути несправності, зверніться до додатку.

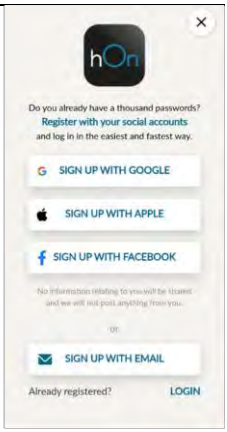
Завантажте на смартфон.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

РЕЄСТРАЦІЯ НОВОГО КОРИСТУВАЧА

- Натисніть "Зареєструватися"
- Ви можете зареєструватися через облікові записи в соціальних мережах або зареєструватися за допомогою особистої електронної пошти



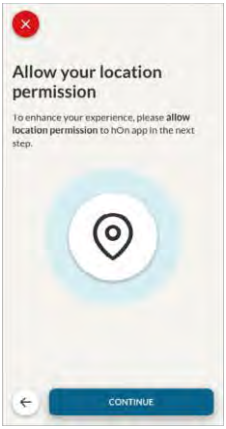
ШВИДКА РЕЄСТРАЦІЯ З'ЄДНАННЯ

Крок 1

- Виберіть "Додати прилад".

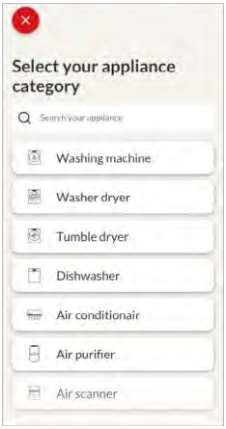
Крок 2

- Дозвольте доступ до даних про ваше місцезнаходження.



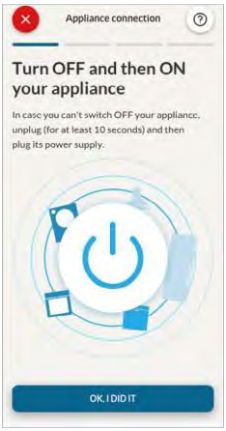
Крок 3

- Виберіть духову шафу з категорії приладів.



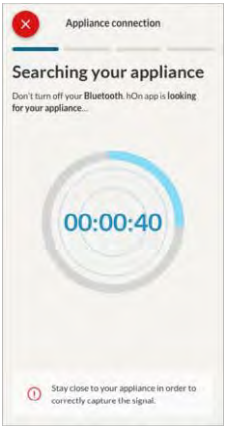
Крок 4

- Увімкніть прилад; якщо він вже увімкнений, вимкніть його та увімкніть знову.



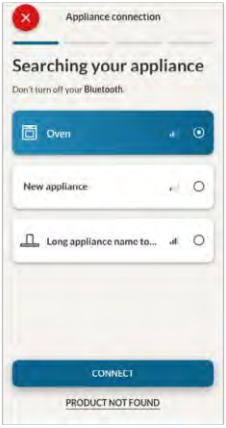
Крок 5

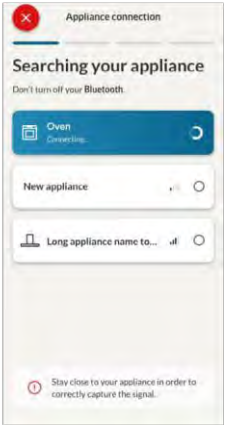
- Після увімкнення додаток hOn почне пошук вашої побутової техніки.



Крок 6.1-6.2

- Виберіть свій побутовий прилад, натисніть "підключитися" і зачекайте кілька секунд.





Крок 7

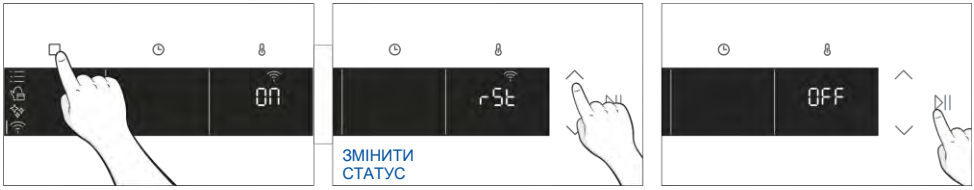
- Вашу духову шафу буде знайдено, і ви зможете керувати нею через hOn.

ЯК ЗМІНИТИ НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Після підключення приладу користувач може змінити налаштування Wi-Fi між:

- **WIFI ON (WIFI УВІМКНЕНО): Відстежувати стан духової шафи можна лише за допомогою додатка.**
- **WIFI hOn: Духовою шафою можна використовувати винятково через додаток.**
- **WIFI OFF (WIFI ВИМКНЕНО): Духову шафу не під'єднано, але все ще зареєстровано зі збереженими обліковими даними мережі.**
- **WIFI RESET (СКИДАННЯ WIFI): З'єднання скинуто, і можлива нова реєстрація.**

1. Торкніться ☐ й увійдіть у меню WI-FI. На дисплеї з'явиться "On" (Увімкнено).
2. На дисплеї з'явиться "On" (Увімкнено).
3. Натискайте стрілки, доки не з'явиться "Off" (Вимкнено) або налаштування скидання "rSt".



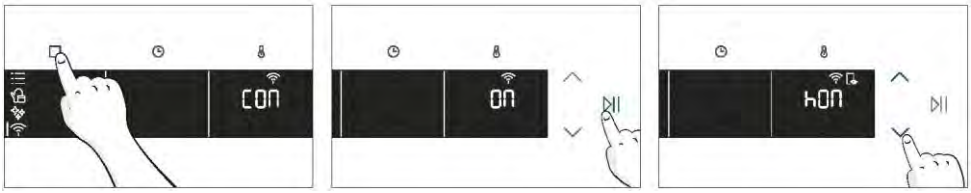
ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

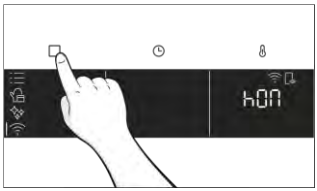
Дистанційне керування пропонує численні переваги для користувачів, підвищуючи зручність, ефективність та загальний досвід приготування їжі, надаючи можливість керувати приладом як безпосередньо з нього, так і з додатка hOn.
Ця функція дозволяє за допомогою пристрою користуватися різними функціями, такими як: миттєвий або запланований запуск рецептів або кулінарних програм, вже доступних у додатку; моніторинг у режимі реального часу прогресу ваших рецептів; регулювання параметрів приготування; моніторинг процесу приготування за допомогою зонда; 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", "Гриль" і "Supergrill".

Як активувати дистанційне керування:

1. Торкніться ☐ , щоб вибрати режим WI-FI.
2. На дисплеї з'явиться напис "Connect" (Підключити). Торкніться ⏯. Почне блимати "On" (Увімкнено).
3. Торкніться ⌄, щоб вибрати режим "hOn", потім торкніться ⏯, щоб активувати дистанційне керування.
4. Натисніть ☐, щоб вийти з режиму "hOn".
5. Увійдіть у додаток, виберіть програму та почніть готувати. Під час процесу можна контролювати та змінювати параметри програми як з приладу, так і з додатка.





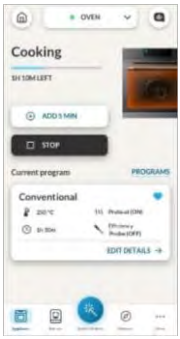
Також можна увімкнути дистанційне керування під час приготування їжі, натиснувши відповідну кнопку

Як зупинити дистанційне керування:

Під час виконання програми приготування їжі її можна зупинити безпосередньо на самому приладі, натиснути відповідну кнопку пульта дистанційного керування, що йде в комплекті з приладом.

Ви також можете зупинити програму готування дистанційно за допомогою додатка, натиснувши кнопку "СТОП" на дисплеї пристрою. Духова шафа автоматично припинить готування.

ПРИМІТКА. Якщо користувач припиняє приготування їжі в духовій шафі, одночасно в додатку відображатиметься зупинка приготування.



3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ

3.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ

Коли ви вперше вмикаєте духову шафу, ви можете помітити дим. Не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розвіється, перш ніж використовувати піч.

Як працюють дверцята

Під час процесу піролітичного очищення дверцята духової шафи завжди залишаються заблокованими. Якщо прилад не заблоковано, на духовій шафі відобразиться код помилки 24 і буде призупинено функцію очищення.

Як працює освітлення

Камера духової шафи освітлюється однією або декількома лампочками, які зазвичай вмикаються щоразу, коли запускається функція приготування.
Для духових шаф, обладнаних вимикачем на дверцятах (див. нижче), освітлення автоматично вмикається, коли дверцята відчиняються.
Для печей, обладнаних кнопкою лампи, її також можна використовувати для вмикання освітлення. Якщо дверцята духовки залишатимуться відкритими більше 10 хвилин, освітлення автоматично вимкнеться.
Під час процесу піролітичного очищення освітлення залишається вимкненим. *

Як працює вентилятор охолодження

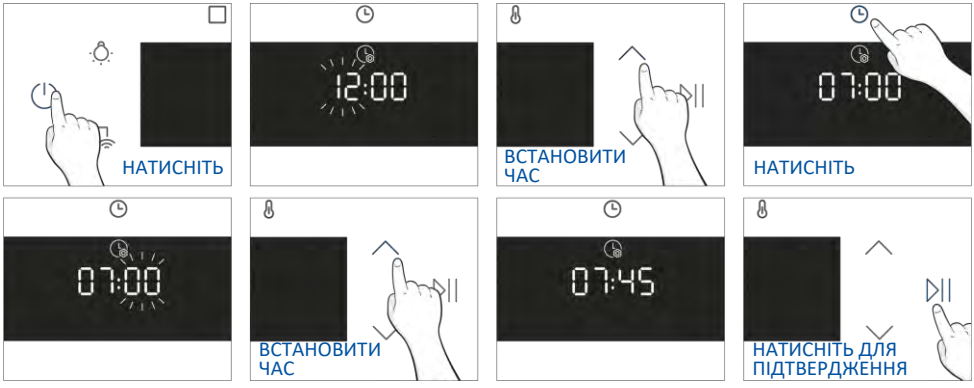
Вентилятор охолодження відповідає за розсіювання тепла, запобігання занадто високому нагріванню духової шафи і навколишнього середовища, а також за захист кухонних приладів від впливу високих температур. З цієї причини вентилятор охолодження залишається чутним протягом певного періоду часу навіть після вимкнення духової шафи.
Він працює під час та після циклу приготування залежно від внутрішньої температури духової шафи.
Коли вентилятор охолодження працює, він зазвичай генерує легкий гул або дзижчання. Ви також можете помітити теплий потік повітря, що виходить із зазору між дверцятами духовки та панеллю керування. Під час піролітичного очищення та коли дверцята заблоковані, вентилятор охолодження вмикається. *
Під час функції ECO освітлення залишатиметься вимкненим.

(*лише для печей з піролітичним очищенням)

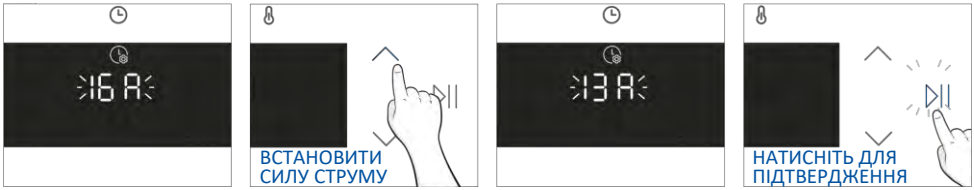
3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Коли прилад вмикається вперше, першим кроком є встановлення часу доби, вибір між 13 або 16 амперами та вибір рівня звуку.

- **НАЛАШТУЙТЕ ТАЙМЕР:** на дисплеї бликатиме попередньо встановлений час “12:00”. Щоб налаштувати його, утримуйте ⏻ та використовуйте стрілки, щоб встановити поточну годину. Натисніть ◷, щоб підтвердити години. Виконайте ту ж процедуру, щоб встановити хвилини. Для підтвердження натисніть ⏯.

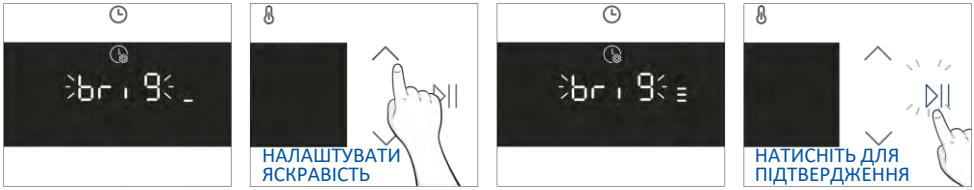


- **СИЛА СТРУМУ:** За замовчуванням піч налаштована на роботу з більшою потужністю, що підходить для домогосподарств з потужністю понад 3 кВт (16 А). Якщо ваше помешкання має меншу потужність, ви можете змінити це налаштування на ⏯ 13 А. Це налаштування впливає на швидкість нагрівання духової шафи. Вибір більш високого варіанту (16А) означає, що піч нагрівається швидше (оскільки поглинання енергії збільшується). На дисплеї відображатимуться два варіанти: 13А і 16А. Виберіть потрібний варіант за допомогою стрілок. Для підтвердження натисніть ⏯.



ПРИМІТКА. Опція налаштування сили струму доступна лише під час початкового встановлення. Щоб змінити налаштовану силу струму, зверніться до інструкцій по використанню після встановлення.

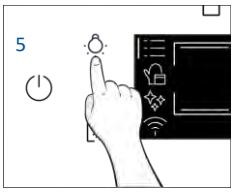
- **ЯСКРАВІСТЬ:** На дисплеї відображається символ “brig”. Цифри відображають рівень інтенсивності яскравості, який можна редагувати за допомогою стрілок. Для підтвердження натисніть ⏯.



- **ЗВУК:** На дисплеї відображається символ “Sound” (Звук). Цифри відображають рівень інтенсивності звуку, який можна редагувати за допомогою стрілок. Для підтвердження натисніть ⏯.

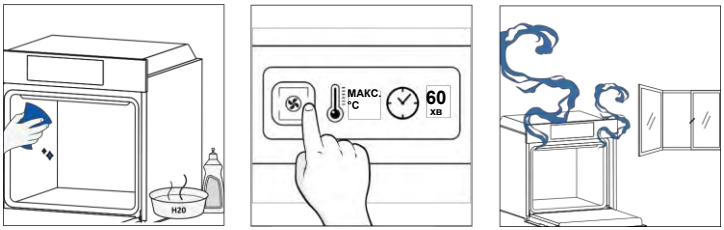
- **ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ**

Можна повернутися до початкових налаштувань, натиснувши кнопку лампи на 5 секунд



3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духову шафу 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.

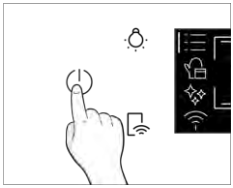


4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

4.1. ЯК ПРАЦЮЄ ВИРІБ

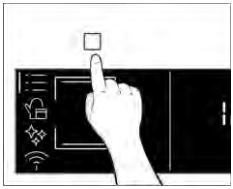
УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Утримуйте ⏻, щоб увімкнути/вимкнути духову шафу



МЕНЮ ФУНКЦІЙ

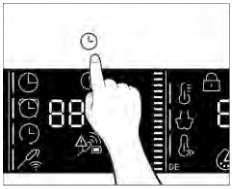
Відкрийте меню функцій, натиснувши ☐.
Натисніть стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:



Символ	Функція	Опис
	ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ	Ця функція дозволяє вибрати потрібну програму приготування за допомогою стрілок. Торкніться ◷ і 🌡, щоб налаштувати час і температуру. Натисніть ⏯, щоб запустити функцію. Щоб призупинити програму, натисніть ще раз.
	КАТЕГОРІЇ ПРОДУКТІВ	У цьому меню за допомогою стрілок можна отримати доступ до 4 передбачених категорій продуктів для приготування в духовій шафі. На дисплеї відображатимуться час і температура за замовчуванням.
	WI-FI	У цьому режимі можна підключити духову шафу до мережі й зареєструвати її за допомогою додатка hOn.
	ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ	Ця функція дає змогу вибрати систему очищення, доступну у вашій духовій шафі.

МЕНЮ ЧАСУ

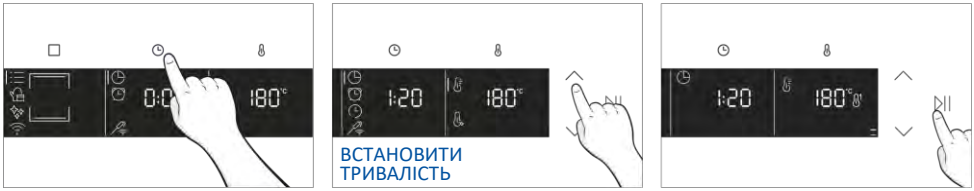
Вибравши програму приготування, перейдіть до меню Time (Час), натиснувши ◷.
Натисніть ◷ стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:



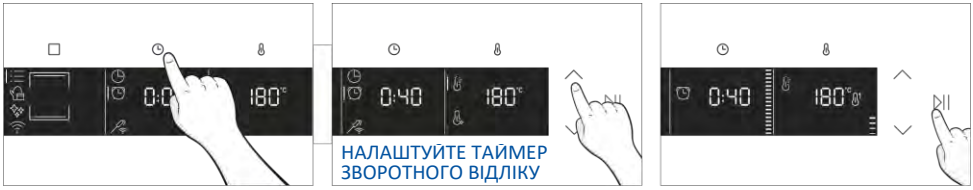
ПРИМІТКА: кілька параметрів не можуть бути встановлені одночасно, тому в пам'яті залишається лише останнє налаштування, а попереднє видаляється.

Символ	Функція	Опис
	а) ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ	Дозволяє попередньо встановити час приготування, необхідний для вибраного рецепта. Натисніть ◷ , щоб увійти в меню Time (Час). Натисніть ◷ потрібну кількість разів, щоб вибрати функцію "Тривалість готування". Потім за допомогою стрілок відрегулюйте значення та натисніть ⏯ для підтвердження. Зворотний відлік починається в кінці попереднього розігрівання (якщо є). Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, натиснувши ◷ та скориставшись стрілками. Коли тривалість закінчиться, на дисплеї з'явиться напис «End» (Кінець), і приготування припиниться.
	б) ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ	Дозволяє використовувати духову шафу як будильник. Натисніть ◷ , щоб увійти в меню Time (Час). Натискайте ◷ стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати функцію "Таймер зворотного відліку". Потім за допомогою стрілок відрегулюйте значення та натисніть ⏯ для підтвердження. Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, натиснувши ◷ та скориставшись стрілками. Потім натисніть ⏯, щоб перезапустити приготування. Коли тривалість вичерпана, приготування продовжується до тих пір, доки не буде перервано вручну. Цю функцію можна також налаштувати, коли духова шафа перебуває в режимі очікування, натиснувши ◷. Після увімкнення таймер працює незалежно від функцій готування в духовій шафі.
	в) ВІДКЛАДЕНИЙ ПУСК	Дозволяє вибрати час початку приготування. Натисніть ◷ , щоб увійти в меню Time (Час). Натискайте ◷ стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати функцію "Відкладений пуск". Потім за допомогою стрілок відрегулюйте значення та натисніть ⏯ для підтвердження. ПРИМІТКА. Відкладений пуск активується лише після встановлення Тривалості приготування, і він недоступний для функцій грилю

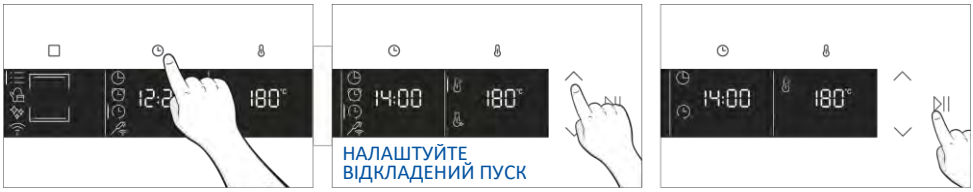
a. ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ



b. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

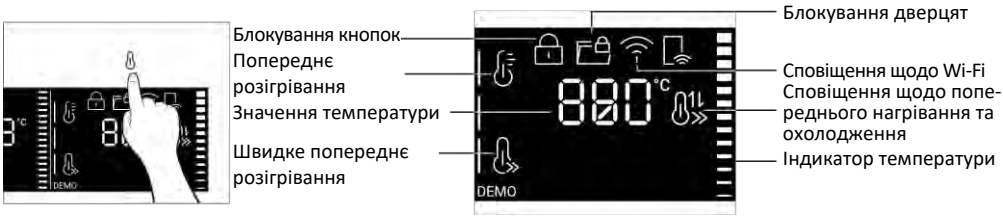


c. ВІДКЛАДЕНИЙ ПУСК



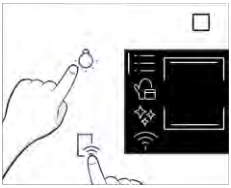
МЕНЮ ТЕМПЕРАТУРИ

Вибравши програму приготування, перейдіть до меню Time (Час), натиснувши 🌡. Натискайте 🌡 стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:



Символ	Функція	Опис
🌡	ТЕМПЕРАТУРА	Натисніть 🌡, щоб встановити температуру, і за допомогою стрілок відрегулюйте значення.
🌡»	ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	Натисніть двічі 🌡, щоб установити температуру швидкого розігрівання.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Символ	Функція	Опис
💡 📶	БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ	 Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню неповнолітніми. Щоб активувати його, одночасно натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопки “Освітлення” і “Дистанційне керування”. У інтерфейсі користувача з'явиться піктограма зі замком. У цьому стані інтерфейс користувача духової шафи заблоковано, і неможливо внести зміни в налаштування. Щоб вимкнути блокування від дітей, знову натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопки “Освітлення” і “Дистанційне керування” (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 розігрівання, освітлення камери буде ВИМКНЕНО, доки духова шафа не досягне потрібної температури

4.2.1. СТАНДАРТНІ ФУНКЦІЇ

ПРИМІТКА. Для функцій, які вимагають попереднього розігрівання, переконайтеся, що все приладдя зняте під час цього етапу. Дотримуйтесь інструкцій у таблиці нижче щодо попереднього розігрівання.
"ТАК/ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ" означає, що необхідне попереднє розігрівання; "НІ" означає, що попереднє розігрівання не доступне, і продукти мають бути покладені у холодну духову шафу.

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	PRECI PROBE доступний	Рекомендації
	*Верхній і нижній нагрів	200°C 30-250°C	L2/L3	ТАК/ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: пирогів, хліба, печива (на одному рівні).
	Конвекція + вентилятор	175°C 50-250°C	L2/L3	ТАК/ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування печені, запіканок, овочів і пирогів із вологими начинками.
	Багаторівневе приготування	160°C 50-250°C	L3 (одне деко) L3+L6 (два дека) L2+L4+L6 (три дека)	ТАК/ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування тортів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування різних страв.
	Нижній нагрів	170°C 50-230°C	L1/L2	ТАК/ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: для тушкування та Gentle Cooking
	Нижній нагрів + вентилятор	170°C 50-230°C	L2/L3	ТАК/ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: солоних пирогів або страв з рідкими начинками (на одному рівні)
	Гриль	L5 L1-L5	L6/L7	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: невеликої кількості ковбас або стейків. Використовуйте із зачиненими дверцятами.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 для тонких продуктів, L5 для товстіших продуктів	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування.

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	PRECI PROBE доступний	Рекомендації
	**Запікання	200°C 150-250°C	L4/L5	ТАК/ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	ТАК	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.
	Багаторівневе приготування +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	ТАК/ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: повного приготування страв з меню без змішування запахів. Продукти не потрібно витягувати одночасно під час приготування
	Піца	300°C 200-300°C	L2/L3	Ні	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: всіх видів піци без попереднього розігрівання духової шафи. Використовуйте нижчі температури для заморожених продуктів і 300°C для домашніх рецептів
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	Ні	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.
	Аеро-фритюрниця	200°C 150-250°C	L4	Ні	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування заморожених продуктів або панірованих смажених продуктів. Завдяки спеціальному деко гаряче повітря може рівномірно протікати
	Хліб (пар)	210°C 180-220°C	L2/L3	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування хліба та хлібобулочних виробів
	Jolly	-	-	-	-	Спеціальна функція

* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.
**Використовуйте із зачиненими дверцятами.

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	PRECI PROBE доступний	Рекомендації
	Біле м’ясо (пара)	190°C 180-200°C	L3/L4	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: птиці та шматків білого м'яса
	Червоне м’ясо (пара)	190°C 180-200°C	L3/L4	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: яловичини та шматків червоного м'яса
	Риба (пара)	170°C 160-180°C	L3/L4	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: цілої риби і філе.
	Веганські страви (пара)	190°C 180-200°C	L3/L4	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: смажених овочів і картоплі.

* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.

**Використовуйте із зачиненими дверцятами.

4.2.2. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	Рекомендації
	Jolly	-	-	-	Додайте до попередньо встановленого списку функцій улюблену функцію, якої ще немає у вашій духовій шафі. Ви можете налаштувати її через додаток hOn.

Функція Jolly

Завдяки функції Jolly цей прилад пропонує повністю налаштовуваний досвід, що дозволяє зберігати ваші персоналізовані рецепти безпосередньо в духовій шафі. Ви можете виконувати ці рецепти скільки завгодно часто, навіть без необхідності входити в додаток.

Як налаштувати функцію Jolly:

Щоб встановити функцію Jolly на духовці, відкрийте розділ рецептів додатка, виберіть рецепт, який ви хочете використовувати, і натисніть “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 рецептів додатка.

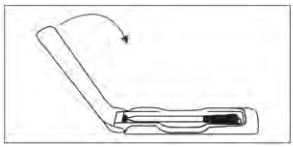
Натиснувши на картку рецепта, позначену як функція Jolly, можна видалити її, натиснувши червону кнопку “Видалити кнопку”.

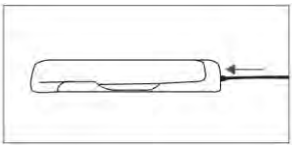
У спливаючому вікні буде підтверджено операцію з проханням надати підтвердження. Якщо ви продовжите, функцію Jolly, збережену в духовій шафі, буде видалено, і вона більше не буде доступна в додатку.

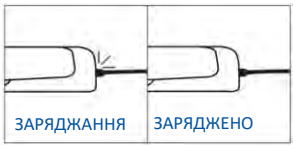
ЗОНД PRECI PROBE

Перед використанням перевірте рівень заряду зонда Preci Probe, як зазначено нижче.

1. Вставте Preci Probe у зарядний пристрій і закрийте кришку.
2. Під'єднайте зарядний пристрій до джерела живлення USB, зокрема до USB-адаптера або USB-роз'єму ПК чи ноутбука, за допомогою USB-кабелю. Зарядний пристрій може не працювати належним чином разом із портативним зовнішнім акумулятором з огляду на наявну функцію автоматичного вимкнення.
3. Світлодіодний індикатор зарядного пристрою ввімкнеться та блиматиме під час заряджання. Після повного заряджання Preci Probe цей індикатор вимкнеться.

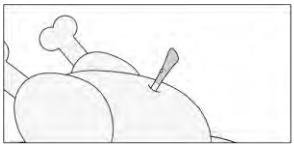


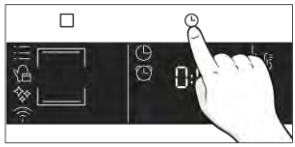




Як зареєструватися та використовувати Preci Probe:

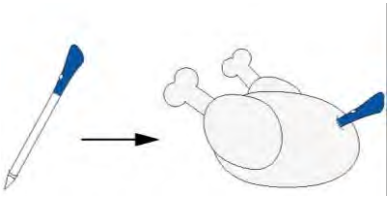
1. Вставте термощуп у страву.
2. Торкніться ☐ , щоб вибрати потрібну функцію, і торкніться ◷ стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати піктограму зонда.
3. Через деякий час духова шафа розпізнає код зонда. Торкніться ⏯ та за допомогою стрілок встановіть цільову температуру.
4. Торкніться ⏯ , щоб підтвердити. З цього моменту піч використовуватиме дані з зонда для моніторингу внутрішньої температури страви.
5. Після досягнення бажаної внутрішньої температури пролунає сигнал, і духова шафа вимкнеться. Обережно вийміть зонд зі страви.





Поради з приготування їжі

Зонд 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.



Зонд можна використовувати з ручними функціями (Верхній і нижній нагрів, Конвекція + вентилятор, Гриль, Super grill, Запікання і Багаторівневе приготування), 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

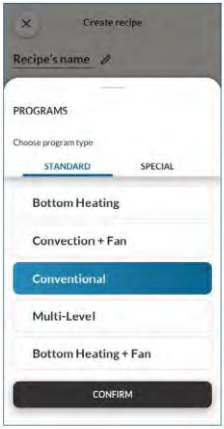
Функція багатоетапного приготування дозволяє підтримувати попередньо встановлені параметри приготування (температуру та час) при зміні функції під час приготування.

Рецепти багатоетапного приготування можна створити в додатку hOn за допомогою функції U-Create і зберегти в духовій шафі.

Користувач може зберегти багатоетапний рецепт як функцію Jolly, щоб зберегти його у духовій шафі, або зберегти його у hOn, щоб запускати його віддалено з додатку.

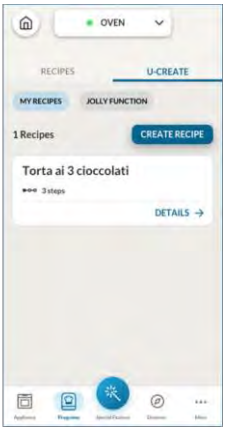
Крок 1. У розділі U-Create додатка натисніть "Створити рецепт".

Крок 2. Відредагуйте назву рецепта та виберіть параметри для першого кроку рецепта.



Крок 3. Після налаштування першого кроку натисніть “Додати крок”, щоб додати ще одну функцію приготування до рецепта та налаштувати її параметри.

Крок 4. Збережіть рецепт у додатку, щоб запускати його віддалено з hOn, або збережіть його як "Функцію Jolly", щоб запускати його у духовій шафі.



5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

5.1. ЗАГАЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

- **7 рівнів**

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Солодка випічка	Маленькі тістечка / маффіни	1	Верхній і нижній нагрів, багаторівневе приготування	175°C 160°C		Деко для випікання	L3	20-30 30-40
		2	Багаторівневе приготування	150°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L3+L6	30-40
		3	Багаторівневе приготування	140°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	40-50
	Бісквітні коржі (26 см Ø)	1	Верхній і нижній нагрів	170°C		Металева решітка + форма для випікання	L2	30-40
			Багаторівневе приготування	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L3	40-50
		2	Багаторівневе приготування	150°C		Металеві решітки + форма для випікання	L3+L6	50-60
	Печиво/ пісочне печиво	1	Верхній і нижній нагрів, багаторівневе приготування	150°C 150°C		Деко для випікання	L3	25-30 30-40
		2	Багаторівневе приготування	140°C	Так	Дека для випікання	L3+L6	35-45
		3	Багаторівневе приготування	140°C		Дека 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
	Йоркширський пудинг	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	20-30
	Меренги	1	Багаторівневе приготування	90°C	Так	Деко для випікання	L3	90-160
	Макарон	1	Верхній і нижній нагрів	150°C	Так	Деко для випікання	L3	15-20
	Яблучний пиріг	1	Верхній і нижній нагрів	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	Верхній і нижній нагрів	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	40-60
	Шоколадне суфле	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання + форми	L3	10-15
	Чізкейк	1	Верхній і нижній нагрів	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	50-65
	Заморожені круасани	1	Верхній і нижній нагрів	180°C		Деко для випікання	L3	20-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Дека для випікання	L2+L5	25-35
		3	Багаторівневе приготування	160°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	30-40
	Штрудель, заморожений	1	Верхній і нижній нагрів	210°C	Так	Деко для випікання	L3	30-45

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Хліб і коржики	Тостовий хліб	1	Supergrill	05	Ні	Металева решітка	L7	4-6
	Фокачча	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L2/L3	25-35
	Хліб, цілий	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	35-50
Пікантні пироги та запіканки	Солоні тістечка / кіші (26 см ∅)	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + форма для кіш	L3	45-60
		2	Багаторівневе приготування	180°C		Металева решітка + форма для кіш	L2+L5	50-70
	Сирне суфле	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	20-35
	Лазанья, свіжа	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	40-60
	Лазанья, заморожена	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Каннеллоні, заморожені	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	45-55
	Запечена паста	1	Запікання	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	20-30
Піца	Піца, свіжа (деко)	1	Верхній і нижній нагрів піца	250°C 300°C	Так Ні	Деко для випікання	L2/L3	15-20 18-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	25-35
	Піца, свіжа (кругла)	1	Верхній і нижній нагрів піца	250°C 300°C	Так Ні	Деко для випікання	L2/L3	8-10 15-20
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	30-40
	Піца, заморожена (тонка скоринка)	1	Верхній і нижній нагрів піца	220°C 200°C	Так Ні	Металева решітка	L3	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	Запікання	220°C	Так	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L4	40-60
	Курячі стегна	1	Аеро-фритюрниця	220°C	Ні	Деко-аеро-фритюрниця**	L4	30-50
	Смажена качка	1	Запікання	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Півень	1	Запікання	220°C	Так	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L4	20-40
	Смажена індичка	1	Запікання	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Свинячі реберця (1000-1200 г)	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	80-100

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
М'ясо та птиця	Ковбаси	1	Supergrill	04	Так	Металева решітка	L5	40-50
	Ростбіф (500 г)	1	Запікання	220°C	Так	Деко для випікання	L3	20-40
	М'ясний рулет (1000-1500 г)	1	Верхній і нижній нагрів	180°C	Так	Деко для випікання	L3	40-50
	Смажена курка з картоплею	1	Запікання	200°C	Так	Глибоке деко	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 Поставте 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 (300-500 г)	1	Аерофритюрниця	220°C	Ні	Деко-аерофритюрниця**	L4	18-25
	Картопляна запіканка	1	Запікання	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	15-25
	Смажена картопля	1	Верхній і нижній нагрів	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.

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 рівнів**

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Солодка випічка	Маленькі тістечка / маффіни	1	Верхній і нижній нагрів, багаторівневе приготування	175°C 160°C		Деко для випікання	L3	20-30 30-40
		2	Багаторівневе приготування	150°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	30-40
		3	Багаторівневе приготування	140°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	40-50
	Бісквітні коржі (26 см Ø)	1	Верхній і нижній нагрів	170°C		Металева решітка + форма для випікання	L2	30-40
			Багаторівневе приготування	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L3	40-50
		2	Багаторівневе приготування	150°C		Металеві решітки + форма для випікання	L2+L5	50-60
	Печиво/ пісочне печиво	1	Верхній і нижній нагрів, багаторівневе приготування	150°C 150°C		Деко для випікання	L3	25-30 30-40
		2	Багаторівневе приготування	140°C	Так	Дека для випікання	L2+L5	35-45
		3	Багаторівневе приготування	140°C		Дека 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
	Йоркширський пудинг	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	20-30
	Меренги	1	Багаторівневе приготування	90°C	Так	Деко для випікання	L3	90-160
	Макарон	1	Верхній і нижній нагрів	150°C	Так	Деко для випікання	L3	15-20
	Яблучний пиріг	1	Верхній і нижній нагрів	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	Верхній і нижній нагрів	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	40-60
	Шоколадне суфле	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання + форми	L3	10-15
	Чізкейк	1	Верхній і нижній нагрів	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	50-65
	Заморожені круасани	1	Верхній і нижній нагрів	180°C		Деко для випікання	L3	20-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Дека для випікання	L2+L5	25-35
		3	Багаторівневе приготування	160°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	30-40
	Штрудель, заморожений	1	Верхній і нижній нагрів	210°C	Так	Деко для випікання	L3	30-45

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Хліб і коржики	Тостовий хліб	1	Supergrill	05	Ні	Металева решітка	L6	4-6
	Фокачча	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L2/L3	25-35
	Хліб, цілий	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	35-50
Пікантні пироги та запіканки	Солоні тістечка / кіші (26 см ∅)	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + форма для кіш	L3	45-60
		2	Багаторівневе приготування	180°C		Металева решітка + форма для кіш	L2+L5	50-70
	Сирне суфле	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	20-35
	Лазанья, свіжа	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	40-60
	Лазанья, заморожена	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Каннеллоні, заморожені	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	45-55
	Запечена паста	1	Запікання	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	20-30
Піца	Піца, свіжа (деко)	1	Верхній і нижній нагрів піца	250°C 300°C	Так Ні	Деко для випікання	L2/L3	15-20 18-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	25-35
	Піца, свіжа (кругла)	1	Верхній і нижній нагрів піца	250°C 300°C	Так Ні	Деко для випікання	L2/L3	8-10 15-20
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	30-40
	Піца, заморожена (тонка скоринка)	1	Верхній і нижній нагрів піца	220°C 200°C	Так Ні	Металева решітка	L3	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	Запікання	220°C	Так	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L4	40-60
	Курячі стегна	1	Аеро-фритюрниця	220°C	Ні	Деко-аеро-фритюрниця**	L4	30-50
	Смажена качка	1	Запікання	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Півень	1	Запікання	220°C	Так	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L4	20-40
	Смажена індичка	1	Запікання	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Свинячі реберця (1000-1200 г)	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	80-100

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
М'ясо та птиця	Ковбаси	1	Supergrill	04	Так	Металева решітка	L5	40-50
	Ростбіф (500 г)	1	Запікання	220°C	Так	Деко для випікання	L3	20-40
	М'ясний рулет (1000-1500 г)	1	Верхній і нижній нагрів	180°C	Так	Деко для випікання	L3	40-50
	Смажена курка з картоплею	1	Запікання	200°C	Так	Глибоке деко	L4	45-60
Риба та морепродукти	Морепродукти на грилі	1	Supergrill	04	Ні	Металева решітка	L4	15-30
	Заморожені рибні палички	1	Аеро-фритюрниця	200°C	Ні	Деко-аеро-фритюрниця**	L4	20-25
	Запечена риба	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка Поставте 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 (300-500 г)	1	Аеро-фритюрниця	220°C	Ні	Деко-аеро-фритюрниця**	L4	18-25
	Картопляна запіканка	1	Запікання	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	15-25
	Смажена картопля	1	Верхній і нижній нагрів	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.

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.

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 відображатимуться значення за замовчуванням для часу та температури; час приготування та температуру можна змінити, натиснувши спеціальні піктограми. Обидва параметри можна встановити в обмеженому діапазоні, як показано в таблиці нижче.

Під час навігації функціями Everyday Cooking меню категорії продуктів з парою можна активувати, натиснувши значок температури, поки не з'явиться піктограма пари. Підтвердіть свій вибір, натиснувши кнопку “Пуск”.

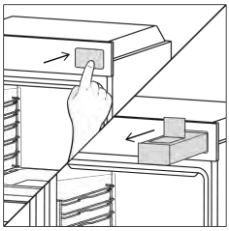
Символ	Опис	Попереднє розігрівання	Положення полиці	Температурний діапазон (°C)	Діапазон часу (хв)	Температура зонда для м'яса (за наявності)	Опис
	Біле м’ясо	Ні	L3	180-200	40-80	70-85°C	Для птиці та шматків білого м'яса
	Червоне м’ясо	Ні	L3	180-200	20-80	58-65°C	Для яловичини та шматків червоного м'яса
	Риба	Ні	L3	160-180	15-45	55-65°C	Для цілої риби й філе.
	Овочі	Ні	L3	180-200	30-80	70-90°C	Для смажених овочів і картоплі.
	Біле м’ясо (пара)	Ні	L3	160-220	40-90	70-85°C	Для птиці та шматків білого м'яса
	Червоне м’ясо (пара)	Ні	L3	180-220	20-100	58-65°C	Для яловичини та шматків червоного м'яса
	Риба (пара)	Ні	L3	150-180	15-60	55-65°C	Для цілої риби й філе.
	Овочі (пара)	Ні	L3	150-200	30-90	70-90°C	Для смажених овочів і картоплі.

ПРИМІТКА. Якщо після вимкнення духової шафи потрібно продовжити готування, рекомендується уникати використання програм everyday cooking, а замість цього вибрати стандартні функції.

Як використовувати паровий резервуар для програм приготування з парою

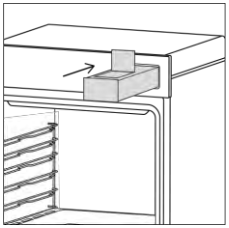
Після вибору програми приготування з парою, якщо паровий резервуар порожній, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність наповнити його водою. Виконайте наступні дії:

1. Трохи натисніть на паровий резервуар, щоб відкрити його.

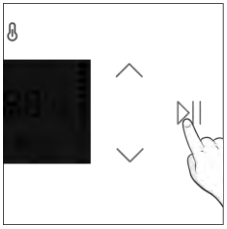


2. Додайте питну воду до парового резервуара з глечика або безпосередньо з крану. Не перевищуйте максимальний рівень води, вказаний всередині резервуара.

3. Натисніть на паровий резервуар, щоб закрити його, і закрийте дверцята духовки.



4. Натисніть кнопку “Пуск”, щоб підтвердити і розпочати приготування.



Якщо кількості доданої води недостатньо для виконання програми готування, на дисплеї з'явиться сповіщення про наповнення резервуара.

Рецепт	Розмір порції	Програма приготування	T°C	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготу-вання (хв)
Ростбиф	500-800 г	Червоне м’ясо (пара)	180°C	Металева решітка	L3	30-40
Яловиче філе	200 г	Червоне м’ясо (пара)	200°C	Металева решітка	L3	20-25
М'ясний рулет	1000-1500 г	Червоне м’ясо (пара)	200°C	Металева решітка	L3	40-50
Біф-Веллінгтон	500 г	Червоне м’ясо (пара)	210°C	Металева решітка	L3	50-80
Смажена свинина	800-1000 г	Біле м’ясо (пара)	180°C	Металева решітка	L3	40-70
Свинячі реберця	1000-1200 г	Біле м’ясо (пара)	200°C	Металева решітка	L3	80-100
Стелаж для баранини	800-1000 г	Біле м’ясо (пара)	190°C	Металева решітка	L3	60-80
Бараняча нога	1500-2000 г	Біле м’ясо (пара)	200°C	Металева решітка	L3	80-100
Філе лосося	200-600 г	Риба (пара)	170°C	Деко для випікання	L3	20-35
Стейки з тунця	600 г (прибл. 4 шт.)	Риба (пара)	180°C	Металева решітка	L3	15-20
Стейки з меч-риби	700 г (прибл. 4 шт.)	Риба (пара)	180°C	Деко для випікання	L3	15-20
Філе тріски	600 г (прибл. 4 шт.)	Риба (пара)	150°C	Деко для випікання	L3	15-20
Морський окунь, цілий	1	Риба (пара)	170°C	Деко для випікання	L3	35-45
Морський окунь, філе	600 г (прибл. 4 шт.)	Риба (пара)	150°C	Деко для випікання	L3	15-20
Філе мор-ського окуня	600 г (прибл. 4 шт.)	Риба (пара)	150°C	Деко для випікання	L3	15-20
Рибні шашлички	8 штук	Риба (пара)	150°C	Металева решітка	L3	20-30
Фаршированний кальмар	4 штуки	Риба (пара)	180°C	Деко для випікання	L3	25-40
Фенхелі	1 деко	Овочі (пара)	200°C	Металева решітка	L3	30-40
Змішані овочі	1 деко	Овочі (пара)	190°C	Металева решітка	L3	40-45
Цвітна капуста	1 деко	Овочі (пара)	150°C	Металева решітка	L3	40-50
Гарбузи, кубики	1 деко	Овочі (пара)	160°C	Металева решітка	L3	30-40
Фаршированний перець	1 деко	Овочі (пара)	180°C	Металева решітка	L3	70-80
Кабачки фаршировані	1 деко	Овочі (пара)	190°C	Металева решітка	L3	35-45
Морквяні палички	1 деко	Овочі (пара)	150°C	Деко для випікання	L3	35-40
Броколі	1 деко	Овочі (пара)	150°C	Деко для випікання	L3	30-40
Рататуй	1 деко	Овочі (пара)	190°C	Металева решітка	L3	40-45
Овочевий флан	6 рамекінів	Овочі (пара)	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

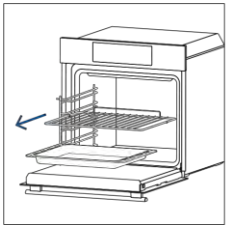
Піролітичне очищення (*залежно від моделі духової шафи)
Цей процес спирається на хімічний процес з однойменною назвою, який передбачає розкладання складних речовин шляхом застосування термічної обробки.

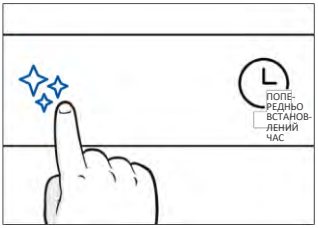
Після запуску циклу автоматично блокуються дверцята духової шафи і швидко підвищується температура до 410°C.
Після закінчення циклу очищення залишки їжі залишать білий наліт на емальованих поверхнях. Щоб видалити ці частинки, протріть відповідні місця тканиною, змоченою в гарячій мильній воді, і скористайтеся щіткою або металевою губкою. Належними засобами для чищення є гаряча мильна вода або засіб для чищення духовок.

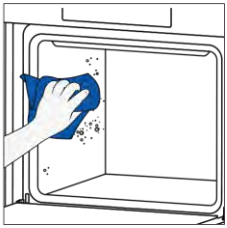
Як це працює:

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 залишатимуться 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.





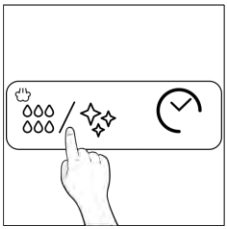
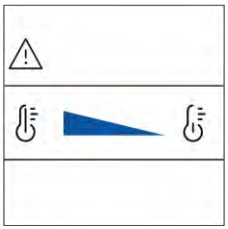
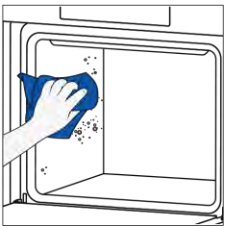


H_2O Steam

Функція очищення H_2O Steam 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 воду в паровий резервуар до досягнення максимального рівня, зазначеного на резервуарі.
2. Виберіть програму очищення H2O Steam. 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.

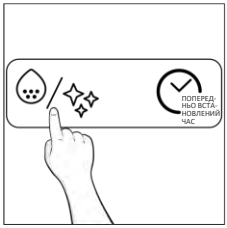
ОЧИЩЕННЯ ПАРОВОЇ СИСТЕМИ

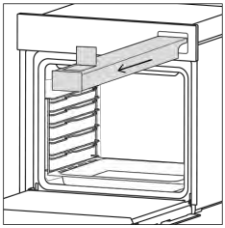
Видалення накипу

Цю функцію рекомендовано запускати після 25 циклів, а після 40 циклів вона є обов'язковою. відображається в кінці кожного циклу приготування з парою, починаючи з 25-го, якщо користувачі ще не виконали видалення накипу. Після 40 циклів приготування з парою жодна з програм приготування з парою не запуститься доти, доки користувачі не виконають програму видалення накипу. Цей процес складається з трьох кроків:

Крок 1 (видалення залишкової води з парового модуля):

i. Виберіть режим видалення накипу, а потім натисніть кнопку пуску.
ii. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть резервуар для води, щоб перейти до другого кроку.

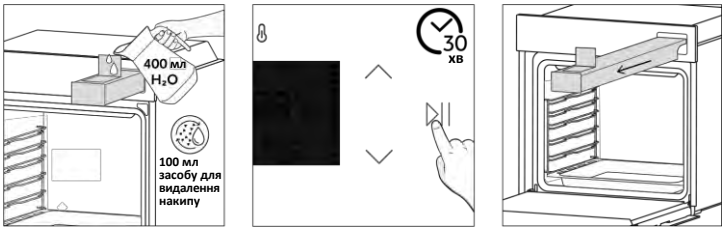




Крок 2 (видалення накипу):

i. Додайте 400 мл водопровідної води та 100 мл засобу для видалення накипу в паровий резервуар. Після цього натисніть кнопку “Пуск”.

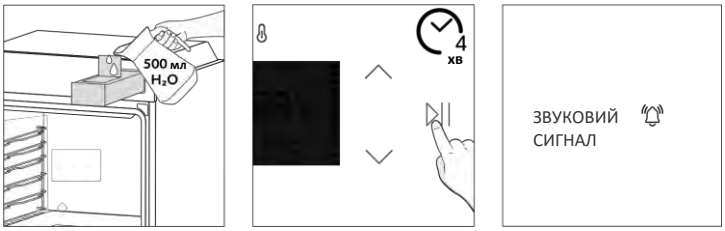
ii. Цей етап триватиме 30 хвилин. Після цього паровий резервуар необхідно знову вийняти, щоб перейти до третього кроку.



Крок 3 (ополіскування):

i. Додайте 500 мл водопровідної води в паровий резервуар. Після цього натисніть кнопку “Пуск”.

ii. Цей етап займе 4 хвилини, після чого пролунає звуковий сигнал.



Зливання

Після кожного циклу готування з парою вода, що залишилася в пароварці, автоматично зливатиметься назад у паровий резервуар.

Під час цього процесу на дисплеї відображатиметься .

Якщо паровий резервуар вже заповнений, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність спорожнити резервуар, щоб розпочати процес зливання.

Каталітичне очищення (доступно залежно від моделі)

Каталітичні панелі вистилають камеру духової шафи та дарують вам розкіш ніколи не боротися з брудом у духовій шафі.

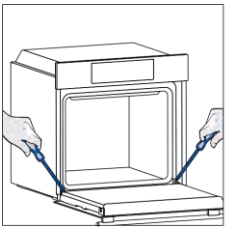
Панелі покриті спеціальною емаллю, що має мікропористу структуру, здатну поглинати жир від бризок.

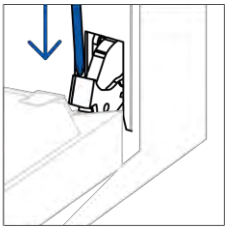
Завдяки каталітичній хімічній реакції вони ефективно перетворюють поглинений жир у газоподібні речовини під дією високих температур.

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.

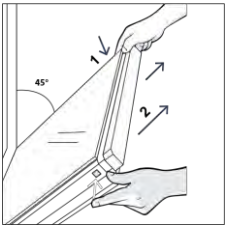
6.2.2. ЗОВНІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Розташуйте дверцята під кутом 90°. Поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

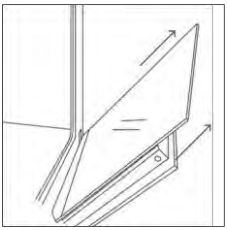




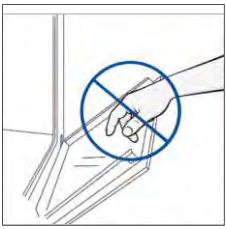
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.



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).

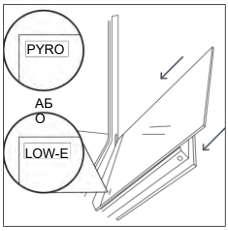


4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Зовнішнє скло не знімне.

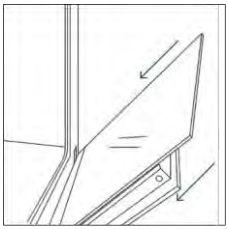


5. Очистіть скло за допомогою м'якої тканини та відповідних засобів для чищення.

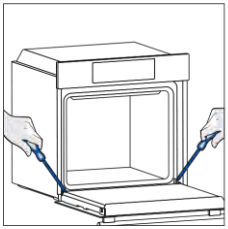
6. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка "Low-E/PYRO" правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят.

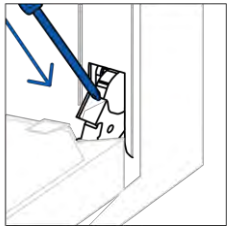


7. Встановіть на місце кришку верхнього скла дверцят, натиснувши її всередину, поки не почуєте клацання двох бічних кнопок.



8. Потім поверніть дверцята на 90° і поверніть фіксатори петель всередину до внутрішньої частини духовки.





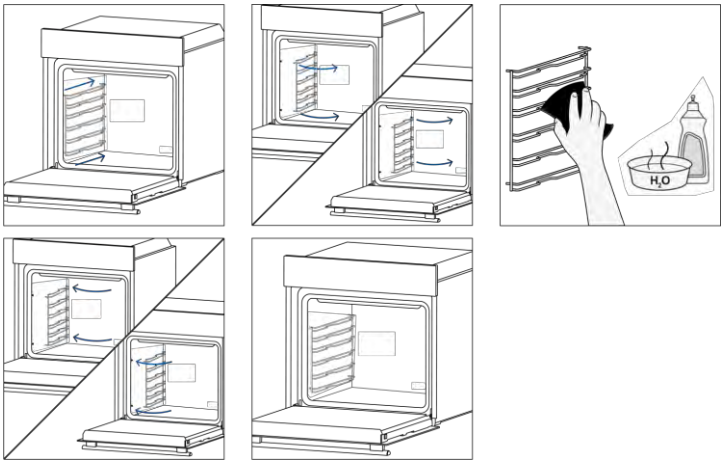
6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

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 НАПРЯМНИХ:

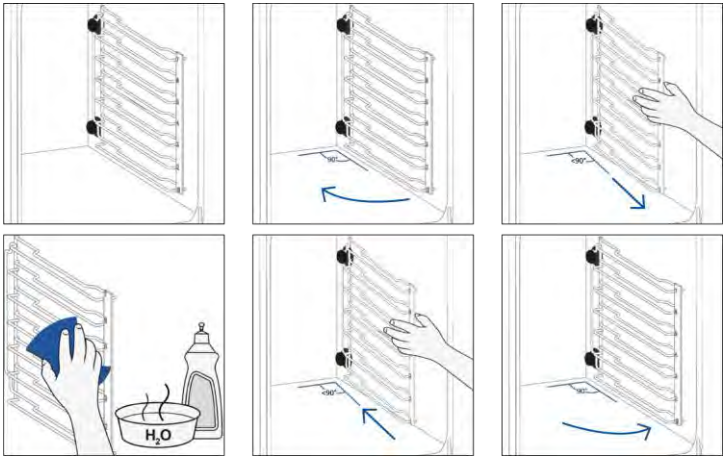
– **Модель із 6 рівнями**

1. Зніміть бічні напрямні, потягнувши їх у напрямку, зазначеному стрілками.
2. Щоб очистити бічні напрямні, 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.



– **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.



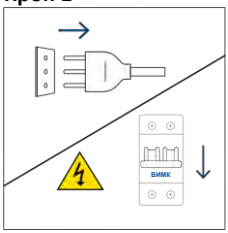
6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

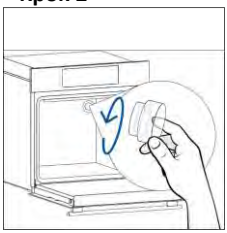
Заміна лампи зверху:

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.

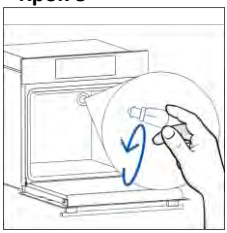
Крок 1



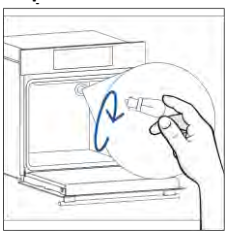
Крок 2



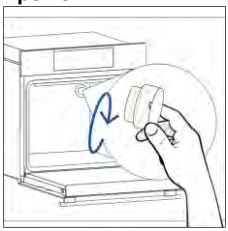
Крок 3



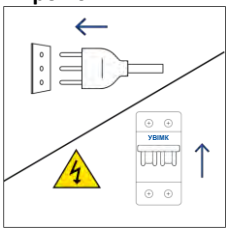
Крок 4



Крок 5



Крок 6

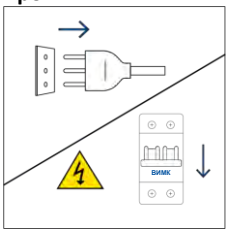


Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

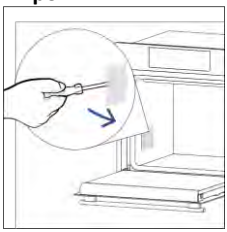
Заміна бічної лампи:

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.

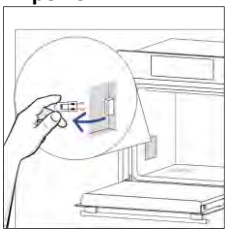
Крок 1



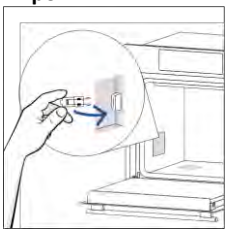
Крок 2



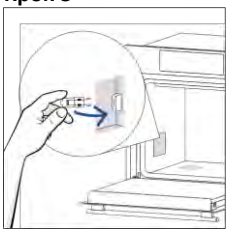
Крок 3



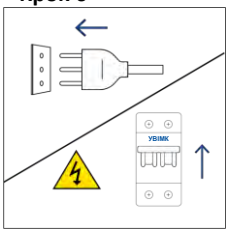
Крок 4



Крок 5



Крок 6

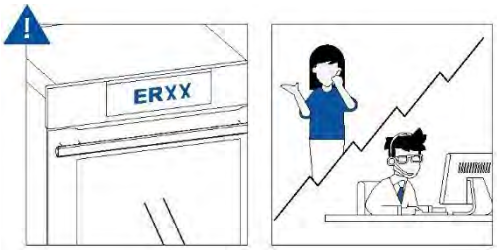


Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

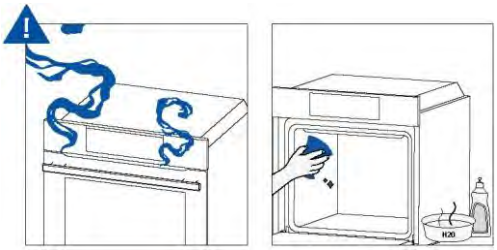
7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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.

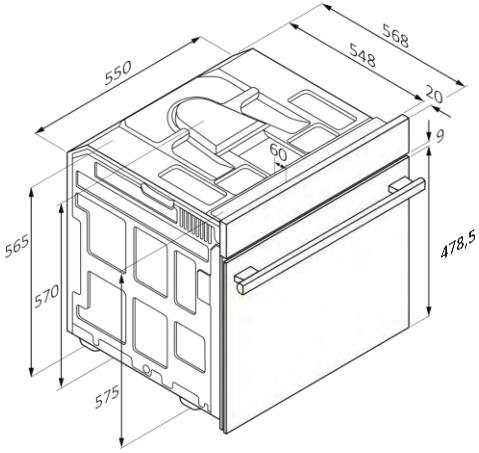
У багатьох країнах місцеві програми збирання можуть бути доступні для великого електричного та електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогічного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

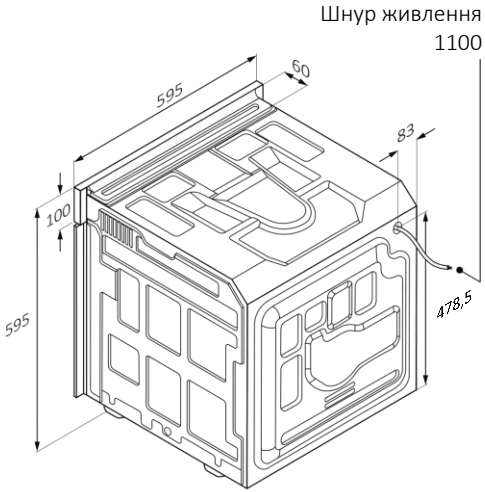
8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

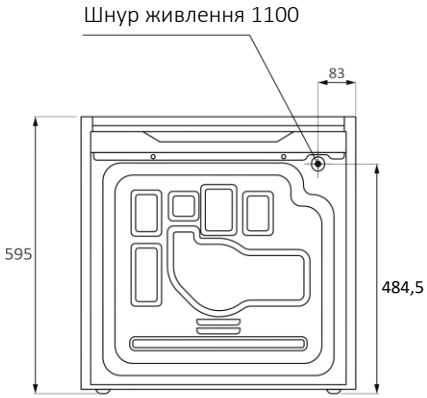
Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи.

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.

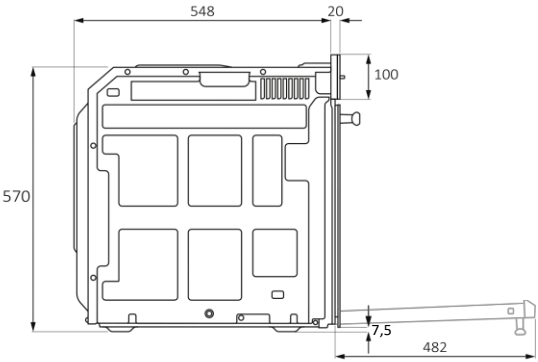
9. ВСТАНОВЛЕННЯ





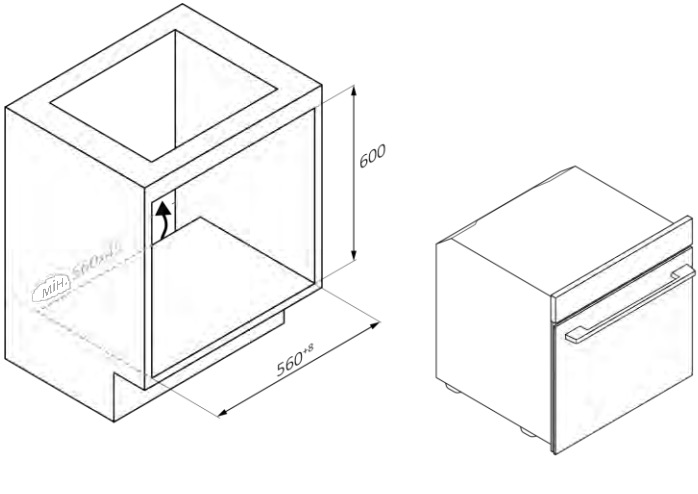


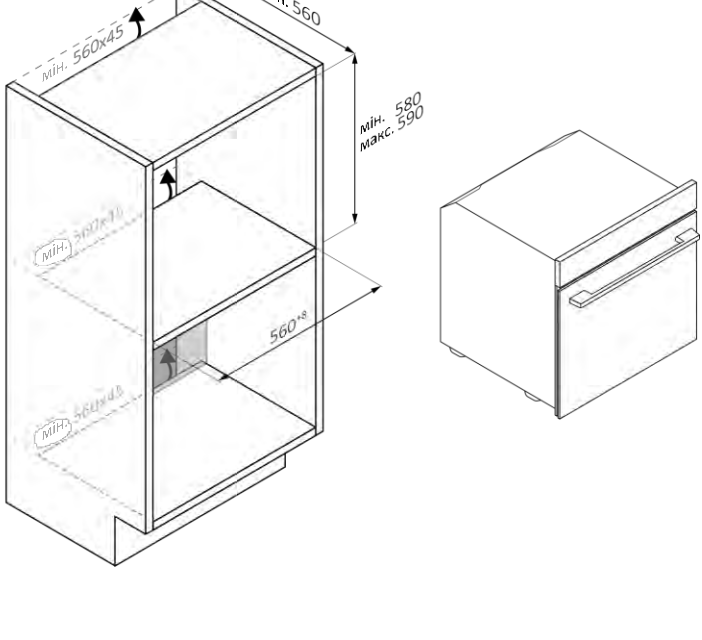
Вид ззаду



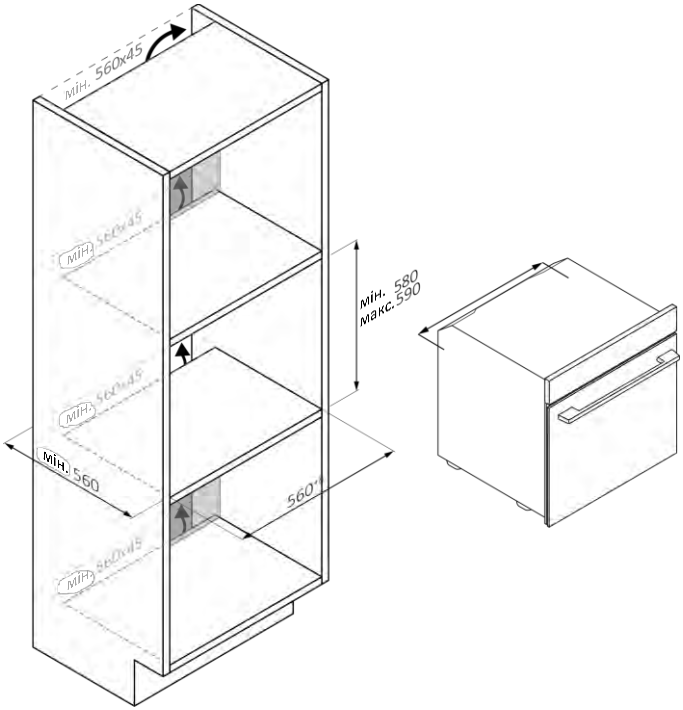
Вид збоку

мм

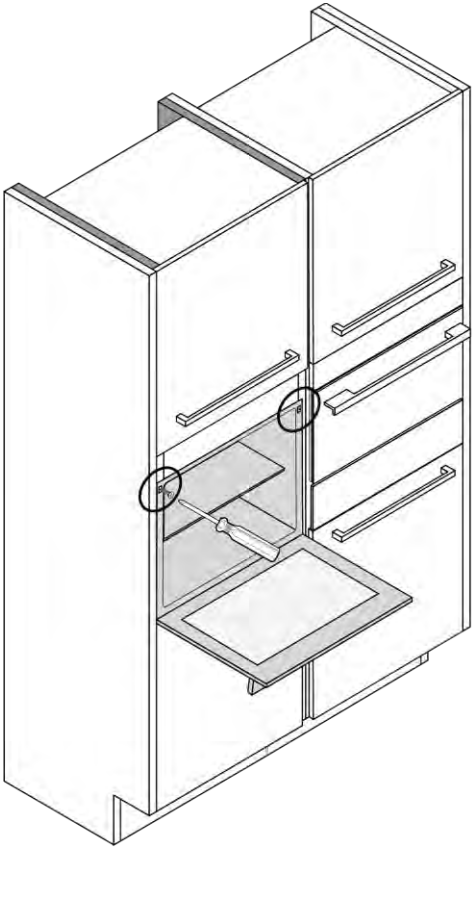


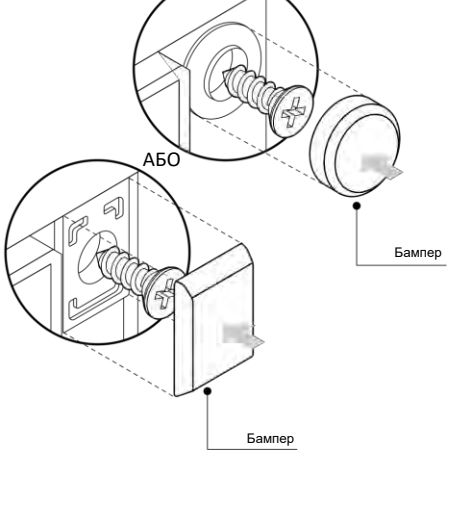


мм


мін. 560x45
мін. 560x45
мін. 560x45
мін. 560x45
мін. 560
560*
мін. 580
макс. 590

мм




АБО
Бампер
Бампер

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 BİLGİLERİ

2. ÜRÜN TANITIMI
2.1. Ürüne genel bakış
2.2. Aksesuarlar
2.3. Kumanda paneli
2.4. Bağlantı

3. BAŞLATMADAN ÖNCE
3.1. Başlatma bilgileri
3.2. İlk kullanım
3.3. Ön temizlik

4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI
4.1. Ürün nasıl çalışır?
4.2. Pişirme işlevleri
4.2.1. Standart işlevler
4.2.2. Özel işlevler
4.2.3. Çoklu adım özelliği

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ
5.1. Genel pişirme tablosu
5.2. Everyday cooking tablosu

6. BAKIM VE TEMİZLİK
6.1. Genel tavsiyeler
6.2. Fırının temizlenmesi
6.2.1. Fırının içi: temizleme işlevleri
6.2.2. Fırının dışı: 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 çevreye saygı

9. KURULUM

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ

GENEL UYARILAR

- Temizleme işlemlerinde buharlı temizleyici kullanmayın.
- ⚠ **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
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.

Kullanım amacına uygun kullanım

- 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. Temizleme 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, dikey mutfak mobilyasında yükseğe 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.
- Aşırı ısınmayı önlemek için kurulum sırasında fırının elektrik şebekesiyle bağlantısı kesilmelidir.
- Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında değildir. Profesyonel kalifiye personel için bulunan kurulum talimatlarına uyulmalıdır.
- 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.
- Monte 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 çıkarmak için

ELEKTRİKSEL UYARILAR

- Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil 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, 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 kullanımını talep edin.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- ⚠ **UYARI:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Çıkarılabilir parçaları çıkarmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara göre yeniden takın.
- Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:
  - cihazı güç kaynağından ayırmak için güç kablosundan çekmeyin;
  - cihaza ıslak veya nemli eller veya ayaklarla dokunmayın;
  - genel olarak adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması önerilmez;
  - 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 tepsisini veya ızgarayı yan rafların üzerine yerleştirirken, yan tarafın kısa kısmının (durdurma ile uç arası) fırının iç kısmına doğru yönlendirildiğinden emin olun. 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.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğuşması oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, fırına yiyecek koymadan önce gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.

- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin.
- 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra yiyecekleri fırının içinde bırakmaktan kaçının.
- Bir pişirme aşaması 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.
- Fırının doğru kullanımı için yiyeceklerin raflara ve tepsilere doğrudan temas ettirilmemesi, fırın kağıtları ve/veya özel kapların kullanılması tavsiye edilir.

UYARILAR (*PİRO FIRINLAR İÇİN)

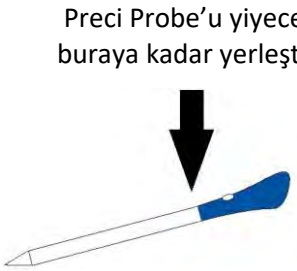
- Temizlemeden önce fazla döküntüler giderilmelidir.
- ⚠ **UYARI:** otomatik temizleme döngüsünü başlatmadan önce:
  - Fırın kapağını temizleyin;
  - Nemli bir sünger kullanarak fırının içindeki büyük veya iri taneli yemek artıklarını temizleyin. Deterjan kullanmayın;
  - Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;
  - Kurulama bezi koymayın.
- Et pişirme sensörlü fırınlarda, temizleme işlemi yapılmadan önce deliğin verilen somun ile kapatılması gereklidir. Et pişirme sensörünün kullanılmayacağı her zaman deliği somunla kapatın.
- Pirolitik temizleme işlemi (varsa) sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Fırının üzerine bir ocak yerleştirilmişse, Pirolizör çalışırken ocağı asla kullanmayın; bu ocağın aşırı ısınmasını önleyecektir.

UYARILAR (*STEAM PLUS İÇİN)

- Buhar tanını doldururken, su seviyesi tank üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi geçmemelidir
- Hazneyi doldurmak için sadece içme suyu kullanın.
- Pirolitik temizleme işlevini başlatmadan önce buhar tankı çıkarılmalıdır. Pirolitik temizleme işlevi sırasında buhar tankını yerleştirmeyin.

KABLOSUZ SICAKLIK PROBU için UYARILAR

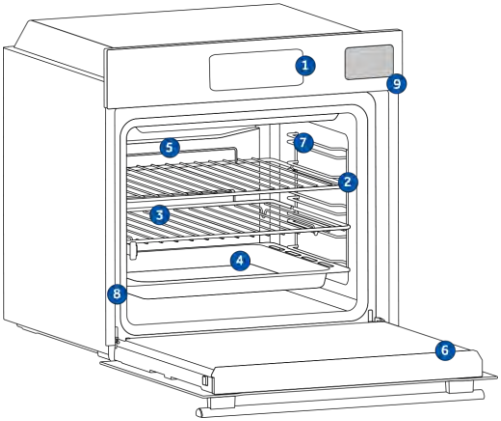
- Bu ürün fırın cihazlarına özeldir. Yalnızca bu Kullanım Kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanılmalıdır.
- PİŞİRME İŞLEMİNDEN HEMEN SONRA Preci Probe'a ÇIPLAK ELLERLE DOKUNMAYIN. Pişirme sonrasında Preci Probe'u gıdadan çıkarmak için daima fırın eldiveni takın.
- Sıcaklık gıda termometresini doğru kullanmak için, pişirme sırasında gıda termometresinin metal çubuğunun, gıda termometresinin ucunda bulunan siyah renkli seramik kısma ulaşıncaya kadar tamamen yiyeceğin içine batırılmış olması önemlidir.



- Preci Probe'un metal kısmını doğrudan fırının ürettiği ısıya maruz bırakmayın.
- Preci Probe'u ankastre fırın dışında başka bir cihazda kullanmayın.
- Preci Probe'u mikrodalga fırında kullanmayın.
- Preci Probe temizlenebilir ve yıkanabilir ancak uzun süreli olarak suya batırmayın.
- Bu ürün 12 yaş ve altındaki kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Tedarikçi, Preci Probe'un yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- Kullanımdan önce Preci Probe'u temizleyin.
- Gıda termometresi bu sıcaklık aralığında çalışabilir: 10 °C ile metal parçanın 100 °C'de dahili maksimum sıcaklığı arası. Seramik parça 350°C'ye ulaşabilir.
- Preci Probe'un sıcaklığı 100°C'yi aşarsa pişirme durdurulur ve pişirme sensörünün hasar görmesini önlemek için Preci Probe mümkün olan en kısa sürede eldiven giyilerek fırından çıkarılmalıdır.

2. ÜRÜN TANITIMI

2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

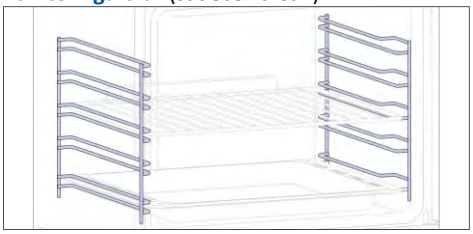


1. **Kumanda paneli**
2. **Raf konum numaraları**
3. **Izgaralar**
4. **Tepsiler**
5. **Fan kapağı**
6. **Fırın kapağı**
7. **Yanal tel ızgaralar** (varsa; sadece düz boşluk için)
8. **Seri numarası ve QR kodu**
9. **Buhar Tankı Yerleştirme**

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

2.2. AKSESUARLAR

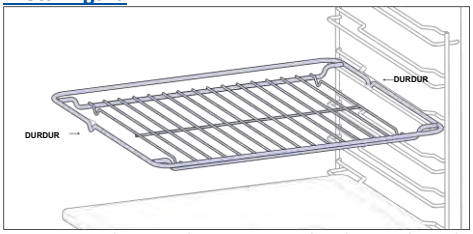
Yan tel ızgaralar (sadece varsa*)



Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır.

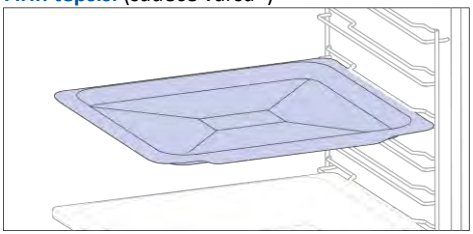
NOT: Modele bağlı olarak 6 veya 7 seviye.

Metal ızgara



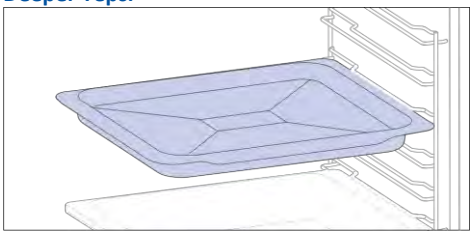
Fırının içinde yer alan, pişirme kaplarını desteklerken eşit pişirme sağlayan ve temizliği kolaylaştıran metal ızgara, çıkarılabilir, ayarlanabilir bir raftır. Çeşitli pişirme ihtiyaçlarına yönelik olarak tabakları ve tavaları farklı yüksekliklerde tutmak için kullanılabilir.

Fırın tepsisi (sadece varsa*)



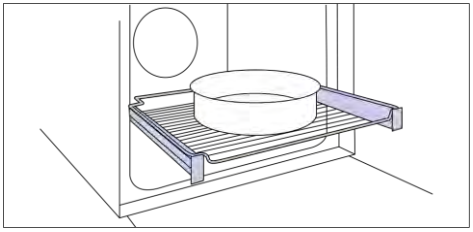
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

Deeper Tepsi



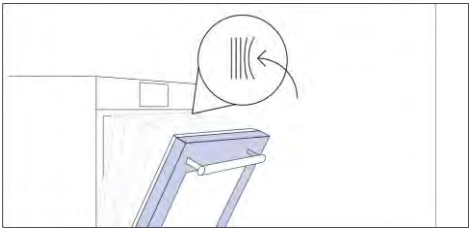
Deeper tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman içeren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

Teleskopik Kılavuzlar (sadece varsa*)



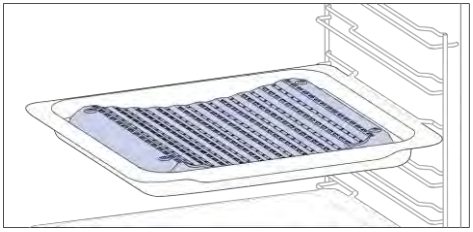
Teleskopik fırın rayları, sıcak fırının derinliklerine ulaşmaya gerek kalmadan ögeleri yerleştirmeyi veya çıkarmayı kolaylaştıran, uzatılabilen raflardır. Güvenliği ve stabiliteyi artırırlar ve farklı seviye konumlarında ayarlanabilirler.

Softclose/Soft open menteşeler (sadece varsa*)



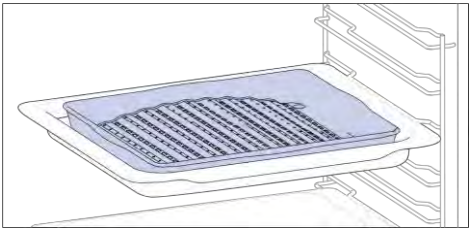
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

Çift Tepsi – BUHAR modu (sadece varsa*)



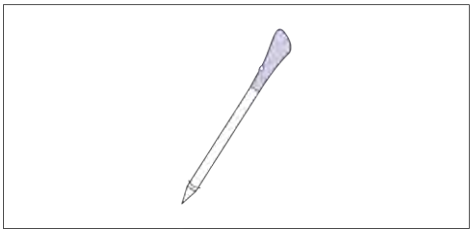
İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha "ıslak" bir pişirme elde edilebilir.

Çift Tepsi – Barbekü modu (sadece varsa*)



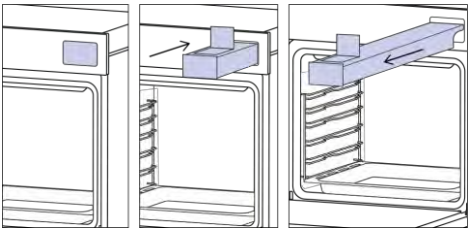
Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

Preci probe (sadece varsa*)



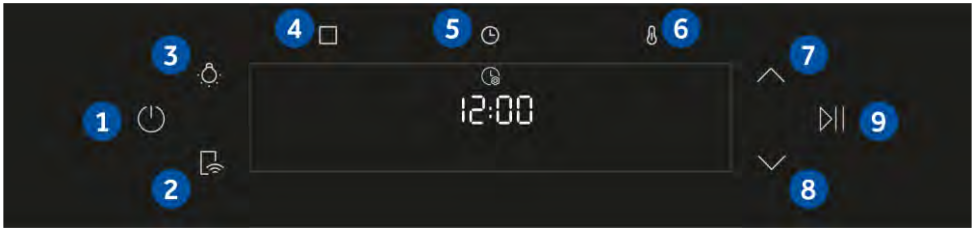
Bu sensör, yiyeceğin içine yerleştirilen ve bluetoothla fırına bağlanan, pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığının kontrol edilmesini sağlayan bir sıcaklık sensörüdür. Esas olarak balık ve et için kullanılır.

Buhar Tankı



Buhar Tankı, buhar destekli pişirme ve temizleme programlarını gerçekleştirmek için gereken suyla doldurulabilen bir çekmecedir.

2.3. KUMANDA PANELİ



Modele bağlı olarak işlevler ve işlev sıralaması değiştirilebilir.

1. Açık/Kapalı
2. Uzaktan Kumanda
3. Lamba
4. İşlevler
5. Zaman
6. Sıcaklık

7/8. Yön düğmeleri

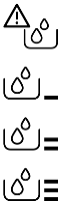
9. Başlat/Duraklat

ANA İŞLEVLER

Kumanda paneli aşağıdaki ana işlevlere sahiptir:

Sembol	İşlev	Açıklama
	Açık/Kapalı	Fırını açmak/kapatmak için basın.
	Uzaktan Kumanda AÇIK/KAPALI	Fırını hOn uygulamasıyla (uygulama aracılığıyla) eşleştirdikten sonra uzaktan kumandayı etkinleştirmek için düğmeye basın.
	Işık	Fırın boşluğu ışığını açmak/kapatmak için basın
	İşlevler	Manuel işlevlere erişmek için bir kez, Everyday Cooking programları için iki kez, Temizleme menüsü için üç kez ve WIFI menüsü için dört kez basın.
	Zaman	Pişirme süresi için bir kez, dakika hatırlatıcı için iki kez (bekleme modunda kullanılabilir), gecikmeli başlatma için üç kez basın. Bekleme modunda mutfak zamanlayıcısı ve 3 saniye basıldığında günün Saati kullanılabilir.
	Sıcaklık	İç bölme sıcaklığını kontrol etmek için bir kez basın, hızlı ön ısıtma seçeneğini etkinleştirmek için iki kez basın (yalnızca fırının ön ısıtma aşamasında kullanılabilir).
	Yön düğmeleri	İşlevler arasında geçiş yapmak ve parametreleri ayarlamak için Yön düğmelerine basın.
	Başlat/Duraklat	Pişirmeyi Başlatmak/Duraklatmak veya işlevleri onaylamak için basın.

EKRAN GERİ BİLDİRİMİ (yalnızca etkin olduğunda görünür)

Sembol	Geri bildirim	Açıklama
	Tank Yok	Buhar Tankı eksik olduğunda bu simge görünür.
	Tankı Doldurun	Buhar Tankına su eklenmesi gerektiğinde bu simge görüntülenir.
	Boşaltma Devam Ediyor	Boşaltma işlemi sırasında bu simge görünür.
	Tank Boş	Buhar Tankının içinde su olmadığında bu simge görünür.
	Tankı Boşaltın	Kullanıcıdan Buhar Tankını boşaltmasını istemek için bu simge görüntülenir.
	**Su Seviyesi Geri Bildirimi**	Simgenin yanındaki çubuklar Buhar Tankındaki mevcut su miktarını temsil eder.

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

Preci probe model et180 kablosuz parametreleri

Teknoloji	Bluetooth
Standart	Bluetooth v4.0 BLE
Frekans Bantları [MHz]	2400÷2480
Maksimum Güç [mW]	2,5 - (4dBm)

AĞ BAĞLANTILI DONANIM İÇİN ÜRÜN BİLGİSİ

Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi: 2,0 W

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir:
Kullanıcı güç açma tuşuna bastığı anda Wifi modülü açılır.

Kablosuz ağ bağlantı noktasının devre dışı bırakılması:
Kullanıcı güç kapatma düğmesine bastığı anda Wi-fi modülü devre dışı kalır. Wi-fi, fırın açıkken Wi-fi ayarları menüsünden “kapalı” seçilerek de devre dışı bırakılabilir.

Candy Hoover Group Srl işbu belge ile telsiz ekipmanının 2014/53/EU Direktifine ve İngiltere pazarı için ilgili yasal gerekliliklere uygun olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: www.candy-group.com

UYGULAMAYLA NASIL ETKİLEŞİM KURULUR

Cihazınız evinizin kablosuz ağına bağlanabilir ve uygulama kullanılarak uzaktan çalıştırılabilir. En son yazılım ve özelliklerle güncel kalmasını sağlamak için cihazınızı bağlayın.

NOT

- Fırın açıldığında WIFI simgesi 30 dakika boyunca yanıp söner. Bu süre zarfında ürünü kaydettirmek mümkündür.
- Ev Wi-Fi ağınızın açık olduğundan emin olun.
- Hem cihazınız hem de mobil cihazınız hakkında size adım adım rehberlik verilecektir.
- Fırınınızın bağlanması 10 dakika kadar sürebilir.
- Daha fazla rehberlik ve sorun giderme için lütfen uygulamaya bakın.

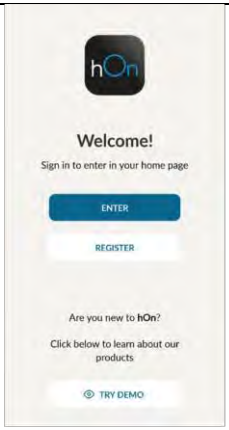
Akıllı telefonunuza indirin.

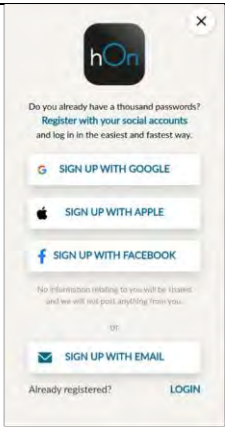
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

YENİ KULLANICI KAYDI

- "Kaydol" ögesine tıklayın
- Sosyal hesaplar aracılığıyla veya kişisel e-posta adresinizle kayıt olabilirsiniz

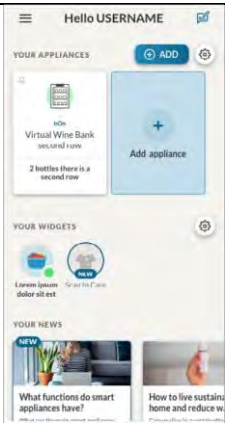




HIZLI EŞLEŞTİRME KAYDI

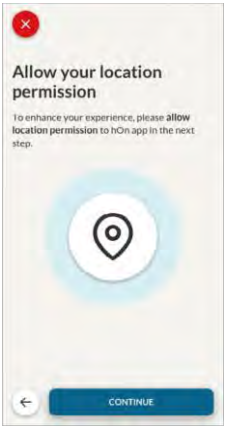
Adım 1

- "Cihaz ekle" ögesini seçin.



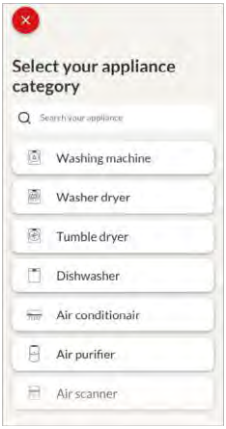
Adım 2

- Konum izninizi açın.



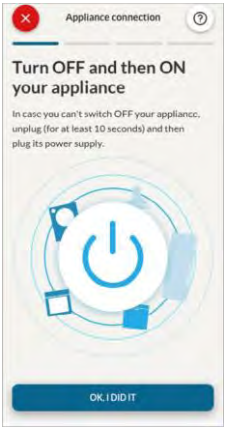
Adım 3

- Cihaz kategorisinden fırını seçin.



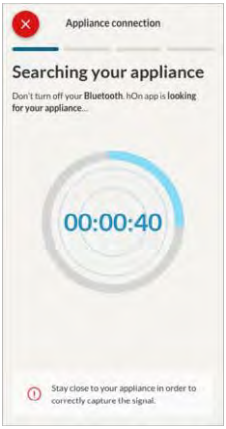
Adım 4

- Cihazınızı açın; zaten açıksa, kapatıp tekrar açın.



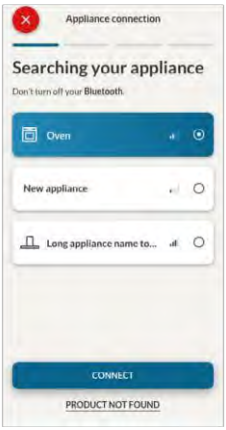
Adım 5

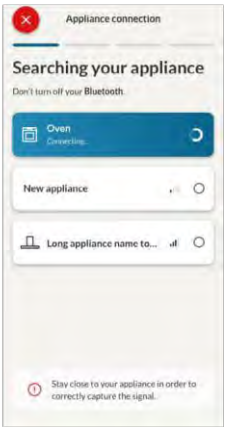
- Açıldıktan sonra hOn uygulaması cihazınızı aramaya başlayacaktır.



Adım 6.1-6.2

- Cihazınızı seçin, "bağlan" ögesine dokunun ve birkaç saniye bekleyin.





Adım 7

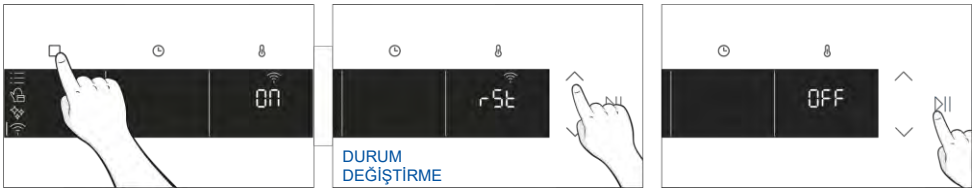
- Fırınınız bulunacaktır; fırınınızı hOn aracılığıyla kontrol edebilirsiniz.

WIFI AYARLARI NASIL DEĞİŞTİRİLİR

Cihaz bağlandıktan sonra kullanıcı WiFi ayarlarını aşağıdakiler arasında değiştirebilir:

- **WIFI AÇIK: Fırın durumu yalnızca Uygulama ile izlenebilir.**
- **WIFI hOn: Fırın yalnızca Uygulama ile kullanılabilir.**
- **WIFI KAPALI: Fırın bağlı değil ancak ağ kimlik bilgileri kaydedilmiş olarak kayıtlı.**
- **WIFI SIFIRLAMA: Bağlantı sıfırlanır ve yeni bir kayıt yapılabilir.**

1. ☐'a dokunun ve WIFI menüsüne girin. Ekranda “Açık” görünür.
2. Ekranda “Açık” görünür.
3. “Kapalı” veya sıfırlama ayarı “rSt” görüntüleninceye kadar okları kullanın.



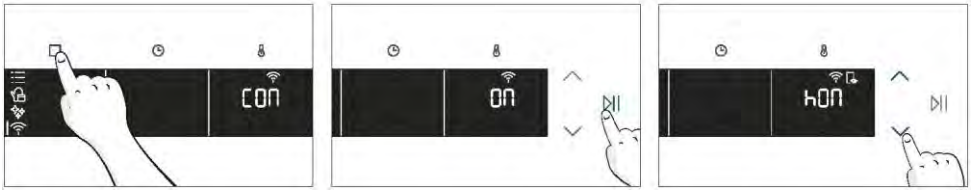
UZAKTAN KUMANDA

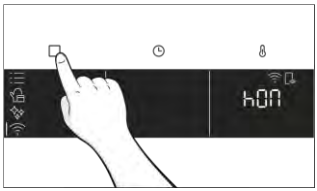
Uzaktan Kumanda, ürünü hem cihazdan hem de hOn Uygulamasından doğrudan kontrol etme olanağı sağlayarak kullanıcılara kolaylık, verimlilik ve genel pişirme deneyimini artıran çok sayıda avantaj sunar.
Bu işlev, cihazınız aracılığıyla, uygulamada hali hazırda mevcut olan tariflerin veya pişirme programlarının anında veya programlı olarak başlatılması; tariflerinizin ilerleyişinin gerçek zamanlı olarak izlenmesi; kullanılan pişirme parametrelerinin ayarlanması; prob kullanılarak pişirme sürecinin izlenmesi; üründeki “Jolly işlevini” kullanarak kayıtlı tariflerin yönetilmesi (ilgili bölüme bakın) gibi çeşitli özelliklerin keyfini çıkarmanızı sağlar. Ayrıca, programlar veya tarifler tamamlandığında bildirim almak da mümkündür. Uzaktan Kumanda yalnızca ürün kaydedildiğinde etkinleştirilebilir.

NOT: Graten, Izgara ve Supergrill programları hariç, üründeki tüm pişirme işlevleri için kullanılabilir.

Uzaktan Kumanda nasıl etkinleştirilir:

1. WIFI modunu seçmek için ☐ ögesine dokunun.
2. Ekranda “bağlan” görünür. ⏯'e dokunun. "Açık" yanıp sönmeye başlayacaktır.
3. "hOn" modunu seçmek için ∨'e dokunun ve Uzaktan Kumandayı etkinleştirmek için ⏯ üzerine dokunun.
4. “hOn” modundan çıkmak için ☐'e basın.
5. Uygulamaya erişim sağlayın, bir program seçin ve pişirme işlemini başlatın. İşlem sırasında program parametrelerini hem üründen hem de Uygulamadan kontrol etmek ve değiştirmek mümkündür.



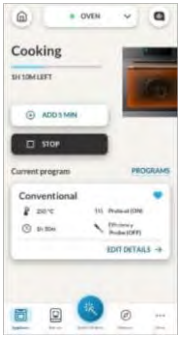


Uzaktan Kumandayı, pişirme işlemi sırasında ilgili tuşa basarak etkinleştirmek de mümkündür

Uzaktan Kumanda nasıl durdurulur:
Pişirme programı devam ederken, cihazınızla birlikte gelen Uzaktan Kumandanın ilgili düğmesine basılarak doğrudan ürünün kendisinden durdurulabilir.

Ayrıca uygulamayı kullanarak pişirme programını, görüntüleme cihazındaki “DURDUR” Düğmesine tıklayarak uzaktan durdurabilirsiniz. Fırın pişirme işlemini otomatik olarak durduracaktır.

NOT: Kullanıcı, devam eden pişirme işlemini fırından durdurursa, aynı anda durdurulan pişirme işlemi de Uygulamada görülür.



3. BAŞLATMADAN ÖNCE

3.1. BAŞLATMA BİLGİLERİ

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 kontrol paneli arasındaki boşluktan sıcak bir hava akımının çıktığını da fark edebilirsiniz. Pirolitik temizleme sırasında ve kapı kilitliyken soğutma fanı açılır.*
EKO işlevi sırasında ışık kapalı kalacaktır.

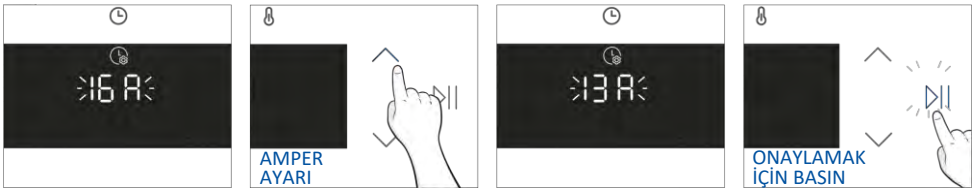
(*yalnızca piro fırınlar için)

3.2. İLK KULLANIM

Cihaz ilk kez açıldığında ilk adım, günün saatini ayarlamak, 13 amper veya 16 amper arasında seçim yapmak ve ses seviyesini seçmektir.

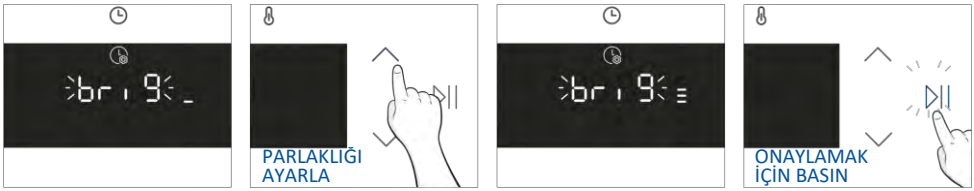
- **ZAMAN AYARI:** Ekranda yanıp sönen önceden ayarlanmış saat “12:00” gösterilir. Değiştirmek için ⏻ tuşunu basılı tutun ve mevcut saati ayarlamak için okları kullanın. Saati onaylamak için 🕒 tuşuna basın. Aynı prosedürü izleyerek dakikayı ayarlayın. Onaylamak için ⏯ tuşuna basın.

- **AMPER:** Varsayılan olarak fırın, gücü 3 kW'tan (16 A) fazla olan evlere uygun olarak, daha yüksek güçte çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Evinizin elektrik gücü düşükse bu ayarı ⏯ 13 A olarak değiştirebilirsiniz. Bu ayar fırının ne kadar çabuk ısınacağını etkiler. Daha yüksek seçeneğin (16A) seçilmesi, daha hızlı ısınacağı anlamına gelir (çünkü güç emilimi artar). Ekranda iki seçenek göreceksiniz: 13A ve 16A. Okları kullanarak tercih ettiğinizi seçin. Onaylamak için ⏯ tuşuna basın.

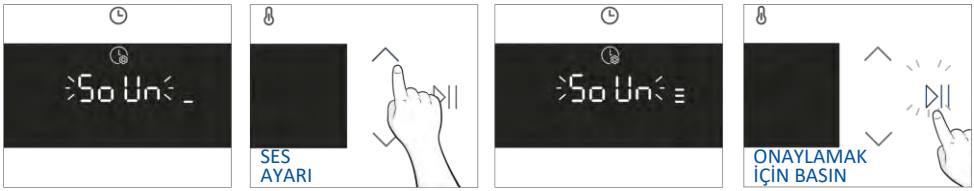


ⓘ **NOT:** Amperaj ayarlama seçeneği yalnızca ilk kurulum sırasında kullanılabilir. Ayarlanan amperi değiştirmek için lütfen kurulum sonrası talimatlara bakın.

- **PARLAKLIK:** Ekranda “brig” sembolü görüntülenir. Sayılar, oklar kullanılarak düzenlenebilen parlaklık yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için ⏯ tuşuna basın.

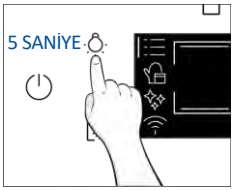


- **SES:** Ekranda “Ses” sembolü görüntülenir. Sayılar, oklar kullanılarak düzenlenebilen ses yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için ⏯ tuşuna basın.



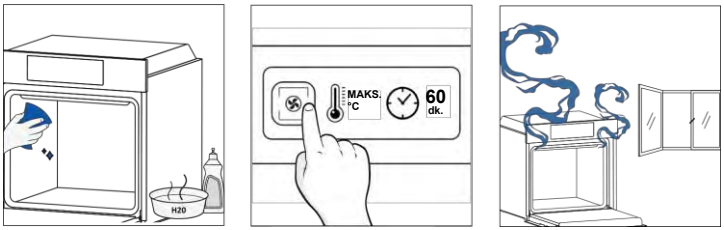
- **KURULUM SONRASI TALİMATLARI**

Lamba tuşuna 5 saniye basılarak başlangıç ayarlarına dönülebilir



3.3. ÖN TEMİZLİK

İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.

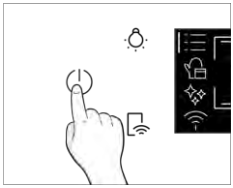


4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

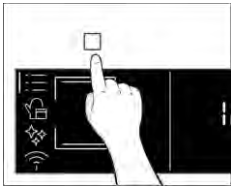
FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

Fırını açmak/kapatmak için ⏻ tuşunu basılı tutun



İŞLEVLER MENÜSÜ

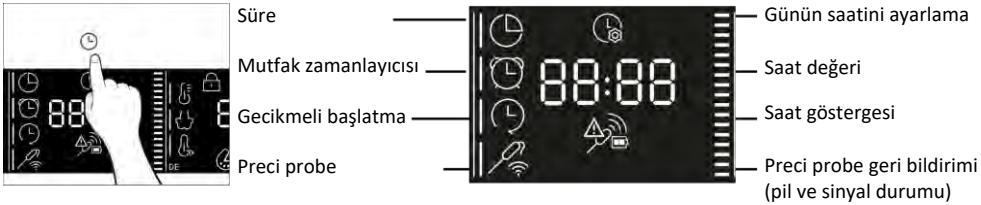
☐ tuşuna basarak İşlev menüsüne erişin.
Aşağıdaki ayarlara girmek için gerektiği kadar dokunun:



Sembol	İşlev	Açıklama
	ANA İŞLEVLER	Bu işlev, okları kullanarak istenilen pişirme programının seçilmesini sağlar. Saati ve sıcaklığı ayarlamak için 🕒 ve 🌡 tuşlarına dokunun. İşlevi başlatmak için ⏯ tuşuna basın. Programı duraklatmak için tekrar tıklayın.
	GIDA KATEGORİLERİ	Bu menüdeki okları kullanarak, fırınınıza entegre edilmiş 4 yemek pişirme kategorisine erişebilirsiniz. Ekranda varsayılan zaman ve sıcaklık gösterilir.
	WIFI	Bu modda fırınınızı bir ağa bağlayabilir ve hOn Uygulamasına kaydedebilirsiniz.
	TEMİZLEME İŞLEVLERİ	Bu işlev, fırınınızda bulunan bir temizleme sistemini seçmenizi sağlar.

ZAMAN MENÜSÜ

Pişirme programını seçtikten sonra ◷ tuşuna basarak Zaman menüsüne erişin.
Aşağıdaki ayarlara girmek için ◷ tuşuna gerektiği kadar dokunun:



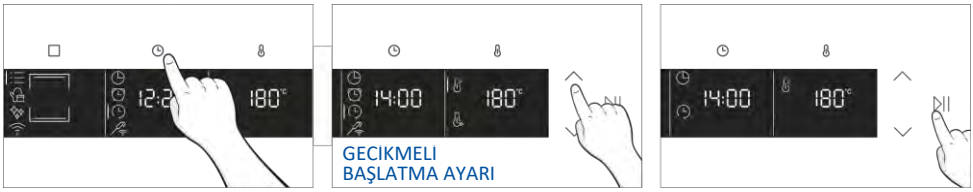
NOT: birkaç parametre aynı anda ayarlanamayacağı için önceki ayar silinirken yalnızca son ayar bellekte kalır.

Sembol	İşlev	Açıklama
	a) PİŞİRME SÜRESİ	Seçilen tarif için gereken pişirme süresinin önceden ayarlanmasına olanak sağlar. Zaman menüsüne girmek için ◷ tuşuna basın. “Pişirme süresi” işlevini seçmek için ◷ tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra okları kullanarak değeri ayarlayın ve onaylamak için ⏯ tuşuna basın. Geri sayım ön ısıtmanın (varsa) sonunda başlar. Pişirme aşamasında ◷ düğmesine basarak ve okları kullanarak süre değerini değiştirmek mümkündür. Süre dolduğunda ekranda “End” yazısı görünür ve pişirme işlemi durur.
	b) DAKİKA HATIRLATICI	Fırını çalar saat olarak kullanmanıza olanak sağlar. Zaman menüsüne girmek için ◷ tuşuna basın. “Dakika hatırlatıcı” işlevini seçmek için ◷ tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra okları kullanarak değeri ayarlayın ve onaylamak için ⏯ tuşuna basın. Pişirme aşamasında ◷ düğmesine basarak ve okları kullanarak süre değerini değiştirmek mümkündür. Daha sonra pişirmeyi yeniden başlatmak için ⏯ tuşuna basın. Süre dolduğunda pişirme işlemi manuel olarak durdurulana kadar devam eder. Bu işlev, fırın bekleme modundayken de ◷ tuşuna basılarak ayarlanabilir. Dakika hatırlatıcı etkinleştirildiğinde fırının pişirme işlevlerinden bağımsız olarak çalışır.
	Gecikmeli Başlatma	Pişirme başlangıç zamanının seçilmesine olanak sağlar. Zaman menüsüne girmek için ◷ tuşuna basın. “Gecikmeli başlatma” işlevini seçmek için ◷ tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra okları kullanarak değeri ayarlayın ve onaylamak için ⏯ tuşuna basın. NOT: Gecikmeli başlatma yalnızca Pişirme Süresi ayarlandıktan sonra etkinleştirilebilir ve ızgara işlevlerinde kullanılamaz

a. PİŞİRME SÜRESİ

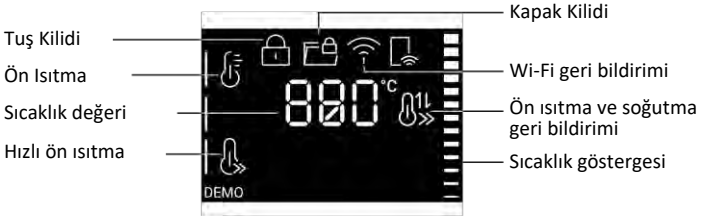
b. DAKİKA HATIRLATICI

c. GECİKMELİ BAŞLATMA



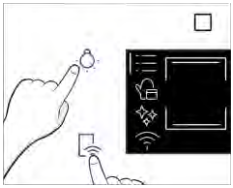
SICAKLIK MENÜSÜ

Pişirme programını seçtikten sonra tuşuna basarak Sıcaklık menüsüne erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun:



Sembol	İşlev	Açıklama
	SICAKLIK	Sıcaklığı ayarlamak için tuşuna basın ve değeri düzenlemek için okları kullanın.
	HIZLI ÖN ISITMA	Hızlı sıcaklığı ayarlamak için düğmesine iki kez basın.

EK İŞLEV

Sembol	İşlev	Açıklama
	ÇOCUK KİLİDİ	 Bu işlev, küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için ekranı kilitlemenize olanak tanır. Etkinleştirmek için Lamba ve Uzaktan Kumanda düğmelerine aynı anda 3 saniye boyunca basın. Kullanıcı arayüzünde asma kilitli bir simge görünecektir. Bu durumda fırın kullanıcı arayüzü kilitlenir ve ayarlarda herhangi bir değişiklik yapılamaz. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için Lamba ve Uzaktan Kumanda düğmelerine tekrar 3 saniye süreyle basın (anahtarlı simge kaybolacaktır).

4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ

HIZLI ÖN ISITMA SEÇENEĞİ

Ön ısıtma aşamasını hızlandırmak için pişirme programı ve sıcaklık seçildikten sonra sıcaklık ikonuna 3 saniye basılarak hızlı ön ısıtma seçeneği seçilebilir. Bu seçenek, seçilen pişirme işlevinden bağımsız olarak bir fan ve ısıtma elemanları kombinasyonunu etkinleştirir.
Enerjiden tasarruf etmek için hızlı ön ısıtma etkinleştirildiğinde, fırın istenilen sıcaklığa ulaşana kadar lamba KAPALI duruma getirilecektir

4.2.1. STANDART İŞLEVLER

NOT: Ön ısıtma gerektiren işlevler için bu aşamada tüm aksesuarların çıkarıldığından emin olun. Ön ısıtmayla ilgili bilgiler için aşağıdaki tabloda yer alan talimatları izleyin.
"EVET/HIZLI ÖN ISITMA", ön ısıtmanın gerekli olduğu ve hızlı ön ısıtma seçeneğinin mevcut olduğu anlamına gelir; "HAYIR", ön ısıtmanın mevcut olmadığı ve yiyeceklerin soğuk fırına yerleştirilmesi gerektiği anlamına gelir.

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	PRECI PROBE var	Öneriler
	*Statik	200°C 30-250°C	L2/L3	EVET/ HIZLI ÖN ISITMA	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: kekler, ekmekler, bisküviler, tek seviyede.
	Statik + fan	175°C 50-250°C	L2/L3	EVET/ HIZLI ÖN ISITMA	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: kızartmalar, güveçler, sebzeler veya nemli dolgulu turtalar.
	Çok Seviyeli	160°C 50-250°C	L3 (bir tepsi) L3+L6 (iki tepsi) L2+L4+L6 (üç tepsi)	EVET/ HIZLI ÖN ISITMA	EVET	İDEAL ALANLAR: bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir.
	Alttan ısıtma	170°C 50-230°C	L1/L2	EVET/ HIZLI ÖN ISITMA	EVET	İDEAL ALANLAR: tek seviyede güveç ve Gentle Cooking
	Alttan ısıtma+fan	170°C 50-230°C	L2/L3	EVET/ HIZLI ÖN ISITMA	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: tuzlu kekler veya tek seviyede sıvı soslu yiyecekler
	Izgara	L5 L1-L5	L6/L7	HAYIR	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: az miktarda sosis veya biftek. Kapak kapalıyken kullanın.
	**Supergrill	L5 L1-L5	İnce gıdalar için L7, daha kalın gıdalar için L5.	HAYIR	EVET	İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	PRECI PROBE var	Öneriler
	**Graten	200°C 150-250°C	L4/L5	EVET/ HIZLI ÖN ISITMA	EVET	İDEAL ALANLAR: bütün et parçaları (kızartmalar) veya graten edilmiş yiyecekler. Kapak kapalıyken kullanın. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirme işleminin yarısında yiyecekleri ters çevirin.
	Çok seviyeli +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	EVET/ HIZLI ÖN ISITMA	EVET	İDEAL ALANLAR: Kokular karışmadan eksiksiz menü çıkarma. Yiyeceklerin aynı pişirme süresinde çıkarılmasına gerek yoktur
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	HAYIR	HAYIR	İDEAL KULLANIM ALANLARI: Fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan her tür pizza. Donmuş ürünler için daha düşük sıcaklıklar, ev yapımı tarifler için ise 300°C sıcaklığı kullanın
	*EKO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	HAYIR	HAYIR	İDEAL ALANLAR: et, balık veya sebze pişirmek. Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar. Boşluk lambası kapalı.
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	HAYIR	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Donmuş gıdaların veya genellikle kızartılan, panelenmiş ve önceden pişirilmiş yiyeceklerin hazırlanması. Özel tepsisi** sayesinde sıcak hava eşit şekilde akabilir
	Ekmek (Buhar)	210°C 180-220°C	L2/L3	HAYIR	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: ekmek ve ekmek somunları pişirme
	Jolly	-	-	-	-	Özel İşlev

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.
**Kapak kapalıyken kullanın.

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	PRECI PROBE var	Öneriler
	Beyaz et (Buhar)	190°C 180-200°C	L3/L4	HAYIR	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: Kümes hayvanları ve beyaz et parçaları
	Kırmızı et (Buhar)	190°C 180-200°C	L3/L4	HAYIR	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: sığır eti ve kırmızı et parçaları
	Balık (Buhar)	170°C 160-180°C	L3/L4	HAYIR	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: bütün balık ve filetolar
	Sebze (Buhar)	190°C 180-200°C	L3/L4	HAYIR	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: kızarmış sebzeler ve patatesler

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.
**Kapak kapalıyken kullanın.

4.2.2. ÖZEL İŞLEVLER

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	Öneriler
	Jolly	-	-	-	Fırınınızda bulunmayan favori işlevleri önceden ayarlanmış işlevler listesine ekleyin. hOn uygulaması aracılığıyla yapılandırabilirsiniz.

Jolly işlevi

Jolly işlevi sayesinde bu ürün, kişiselleştirilmiş tariflerinizi doğrudan fırında saklamanıza olanak tanıyarak tamamen özelleştirilebilir bir deneyim sunar. Uygulamaya giriş yapmanıza gerek kalmadan bu tarifleri istediğiniz sıklıkta uygulayabilirsiniz.

Jolly İşlevi Nasıl Ayarlanır:

Jolly işlevini fırınınızda ayarlamak için uygulamanın tarif 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.

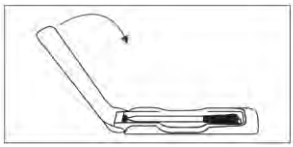
Jolly İşlevi Nasıl Silinir:

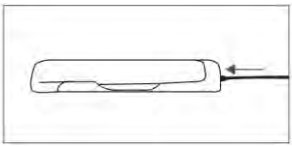
Jolly işlevini fırının kullanıcı arayüzünden kaldırmak için uygulamanın tarif bölümüne erişim sağlayın.
Jolly işlevi olarak belirlenen tarifin kartına dokunduğunuzda, kırmızı “sil düğmesine” tıklayarak tarifi silmek mümkündür.
Bir açılır pencerede onayınız istenerek işlem onaylanır. Devam ederseniz, fırında kayıtlı Jolly işlevi kaldırılır ve artık uygulamada kullanılamaz olur.

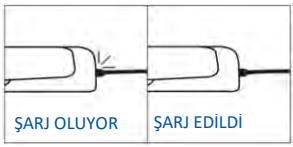
PRECI PROBE

Kullanmadan önce Preci Probe'un yeterli şarjının olduğundan emin olun:

1. Preci Probe'u şarj cihazına yerleştirin ve kapağı kapatın.
2. Şarj cihazını USB kablosuyla USB adaptörü veya bilgisayarın/dizüstü bilgisayarın USB yuvası gibi bir USB güç kaynağına bağlayın. Şarj cihazı, otomatik kapanma işlevi nedeniyle güç bankasıyla düzgün çalışmayabilir.
3. Şarj cihazının LED'i yanar ve şarj sırasında yanıp söner. Preci Probe tamamen şarj olduğunda kapanacaktır.

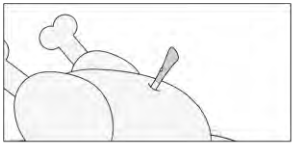


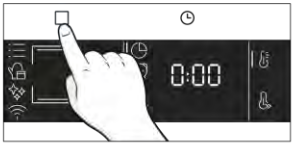


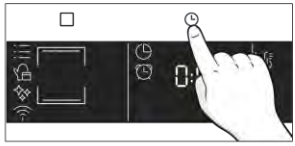


Preci Probe'a Kaydolma ve Kullanım:

1. Probu yiyeceğe yerleştirin.
2. İstediğiniz işlevi seçmek için ☐ tuşuna dokunun ve Prob simgesini seçmek için ◷ tuşuna istediğiniz sayıda dokunun.
3. Bir süre sonra fırın Prob kodunu tanıyacaktır. ⏯ tuşuna dokunun ve hedef sıcaklığı ayarlamak için okları kullanın.
4. Onaylamak için ⏯ tuşuna dokunun. Bu andan itibaren fırın, yemeğinizin iç sıcaklığını izlemek için Probun verilerini kullanacaktır.
5. İstenilen iç sıcaklığa ulaşıldığında alarm çalar ve fırın kapanır. Probu yiyeceklerden dikkatlice çıkarın.

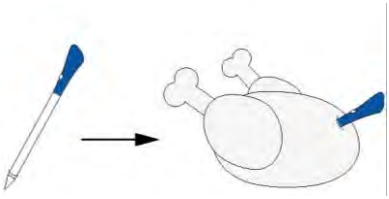






Pişirme ipuçları

Gıda termometresi 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.



Gıda termometresi manuel işlevlerle (Statik, Statik + Fan, Izgara, Izgara, Super grill, Graten ve Çok Seviyeli), YEMEK PİŞİRME KATEGORİLERİ (Et, Balık ve Sebze) ile ve Gentle cooking ile kullanılabilir.

Gıda kategorisi	Önerilen çekirdek T°C	Önerilen konumlandırma
Dana rosto	45°C	Çapraz olarak en kalın kısımda. Silindirik şekilli yiyeceklerde (yani dana rostolar) ucunu, geometrik merkeze mümkün olduğunca yakın yerleştirin
Rosto et	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Kümes hayvanları	83-85°C	Göğsün en kalın kısmına
Balık (bütün/biftek)	65°C	Çapraz olarak en kalın kısımda
Ekmek/güveç	90°C	Yiyeceğin geometrik merkezine yakın

4.2.3. ÇOKLU ADIM ÖZELLİĞİ

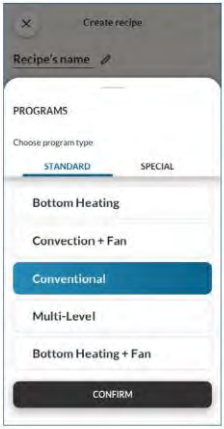
Çoklu adım özelliği, X düğmesine basarak pişirme sırasında işlevi değiştirirken önceden ayarlanan pişirme parametrelerinin (sıcaklık ve süre) korunmasına olanak tanır.

Çok Adımlı tarifler, U-Create işlevi aracılığıyla hOn Uygulaması üzerinde oluşturulabilir ve fırına kaydedilebilir.

Kullanıcı Çok Adımlı tarifi Jolly İşlevi olarak kaydederek fırında saklayabilir veya hOn'a kaydederek Uygulama üzerinden uzaktan başlatabilir.

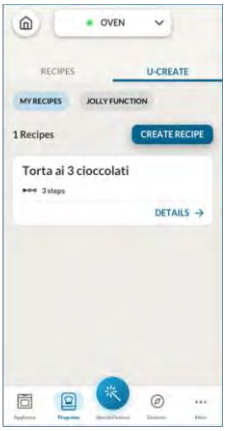
Adım 1. Uygulamanın U-Create bölümünden "Tarif Oluştur" ögesine basın.

Adım 2. Tarifin adını düzenleyin ve tarifin ilk adımı için parametreleri seçin.



Adım 3. İlk adımı özelleştirdikten sonra, tarife başka bir pişirme işlevi eklemek ve parametrelerini özelleştirmek için "Adım ekle" ögesine basın.

Adım 4. Tarifi uzaktan hOn'dan başlatmak için uygulamaya kaydedin veya doğrudan fırında bulmak için "Jolly İşlevi" olarak kaydedin.



5. PİŞİRME YÖNERGELERİ

5.1. GENEL PİŞİRME TABLOSU

- **7 Seviye**

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/ muffinler	1	Statik Çok Seviyeli	175°C 160°C		Fırın tepsisi	L3	20-30 30-40
		2	Çok seviyeli	150°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L3+L6	30-40
		3	Çok seviyeli	140°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	40-50
	Pandispanya (26 cm çap)	1	Statik	170°C		Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	30-40
			Çok seviyeli	150°C	y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L3	40-50
		2	Çok seviyeli	150°C		Metal ızgaralar + Kek kalıbı	L3+L6	50-60
	Bisküvi/ Kurabiye	1	Statik Çok Seviyeli	150°C 150°C		Fırın tepsisi	L3	25-30 30-40
		2	Çok seviyeli	140°C	Y	Fırın tepsileri	L3+L6	35-45
		3	Çok seviyeli	140°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	35-40
	Çikolatalar	1	Çok seviyeli	190°C	Y	Fırın tepsisi	L3	25-35
		2	Çok seviyeli	170°C		Fırın tepsisi	L3+L6	25-35
	Yorkshire puding	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-30
	Beze	1	Çok seviyeli	90°C	Y	Fırın tepsisi	L3	90-160
	Makaron	1	Statik	150°C	Y	Fırın tepsisi	L3	15-20
	Elmalı tart	1	Statik	185°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	60-70
		1	Çok seviyeli	170°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L3	65-75
	Tarte Tatin	1	Statik	170°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	40-60
	Çikolatalı sufle	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi + kalıplar	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statik	150°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-65
	Donmuş kruvasanlar	1	Statik	180°C		Fırın tepsisi	L3	20-25
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Fırın tepsileri	L2+L5	25-35
		3	Çok seviyeli	160°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	30-40
	Elmalı turta, donmuş	1	Statik	210°C	Y	Fırın tepsisi	L3	30-45
Ekmekler ve Gözleme	Tost ekmeği	1	Supergrill	05	N	Metal ızgara	L7	4-6
	Focaccia	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L2/L3	25-35
	Ekmek, bütün	1	Statik	200°C	Y	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 ∅)	1	Statik+Fan	180°C	Y	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L3	45-60
		2	Çok seviyeli	180°C		Metal ızgara + Kiş kalıbı	L2+L5	50-70
	Peynirli sufle	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-35
	Lazanya, taze	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	40-60
	Lazanya, donmuş	1	Statik+Fan	180°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	50-60
	Cannelloni, donmuş	1	Statik+Fan	180°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	45-55
	Fırında makarna	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L4	20-30
Pizza	Pizza, taze (Tepsi)	1	Statik Pizza	250°C 300°C	Y N	Fırın tepsisi	L2/L3	15-20 18-25
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	25-35
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Statik Pizza	250°C 300°C	Y N	Fırın tepsisi	L2/L3	8-10 15-20
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	30-40
	Donmuş pizza (ince kabuk)	1	Statik Pizza	220°C 200°C	Y N	Metal ızgara	L3	10-15
		2	Çok seviyeli	200°C	Y	Metal ızgara	L2+L5	15-25
		3	Çok seviyeli	180°C		Metal ızgara	L2+L4+L6	25-35
Et ve Kümes Hayvan-ları	Kızarmış bütün tavuk (1-1,2kg)	1	Graten	220°C	Y	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	40-60
	Tavuk budu	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tepsisi**	L4	30-50
	Kızarmış ördek	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-60
	Horoz	1	Graten	220°C	Y	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	20-40
	Kızarmış hindi	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-60
	Domuz kaburga (1000-1200 g)	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-100

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Et ve Kümes Hayvan-ları	Sosis	1	Supergrill	04	Y	Metal ızgara	L5	40-50
	Kızarmış dana eti (500 g)	1	Graten	220°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-40
	Köfte (1000 - 1500 g)	1	Statik	180°C	Y	Fırın tepsisi	L3	40-50
	Patatesli piliç kızartma	1	Graten	200°C	Y	Deeper tepsi	L4	45-60
Balık ve Deniz Ürünleri	Izgara deniz ürünleri	1	Supergrill	04	N	Metal ızgara	L5	15-30
	Donmuş balık çubukları	1	Air Fry	200°C	N	Air Fry tepsisi**	L4	20-25
	Pişmiş balık	1	EKO	200°C	N	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L3	40-60
Sebzeler	Sebze graten	1	EKO	200°C	N	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-90
	Donmuş Patates kızartması (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tepsisi**	L4	18-25
	Patates graten	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	15-25
	Kızarmış patates	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L4	30-50

Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
*ön ısıtma gerekiyorsa
** Fırın modeline bağlıdır.

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 Seviye**

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/ muffinler	1	Statik Çok Seviyeli	175°C 160°C		Fırın tepsisi	L3	20-30 30-40
		2	Çok seviyeli	150°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	30-40
		3	Çok seviyeli	140°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	40-50
	Pandispanya (26 cm çap)	1	Statik	170°C		Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	30-40
			Çok seviyeli	150°C	y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L3	40-50
		2	Çok seviyeli	150°C		Metal ızgaralar + Kek kalıbı	L2+L5	50-60
	Bisküvi/ Kurabiye	1	Statik Çok Seviyeli	150°C 150°C		Fırın tepsisi	L3	25-30 30-40
		2	Çok seviyeli	140°C	Y	Fırın tepsileri	L2+L5	35-45
		3	Çok seviyeli	140°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	35-40
	Çikolatalar	1	Çok seviyeli	190°C	Y	Fırın tepsisi	L3	25-35
		2	Çok seviyeli	170°C		Fırın tepsisi	L3+L6	25-35
	Yorkshire puding	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-30
	Beze	1	Çok seviyeli	90°C	Y	Fırın tepsisi	L3	90-160
	Makaron	1	Statik	150°C	Y	Fırın tepsisi	L3	15-20
	Elmalı tart	1	Statik	185°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	60-70
		1	Çok seviyeli	170°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L3	65-75
	Tarte Tatin	1	Statik	170°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	40-60
	Çikolatalı sufle	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi + kalıplar	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statik	150°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-65
	Donmuş kruvasanlar	1	Statik	180°C		Fırın tepsisi	L3	20-25
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Fırın tepsileri	L2+L5	25-35
		3	Çok seviyeli	160°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	30-40
	Elmalı turta, donmuş	1	Statik	210°C	Y	Fırın tepsisi	L3	30-45
Ekmekler ve Gözleme	Tost ekmeği	1	Supergrill	05	N	Metal ızgara	L6	4-6
	Focaccia	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L2/L3	25-35
	Ekmek, bütün	1	Statik	200°C	Y	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 ∅)	1	Statik+Fan	180°C	Y	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L3	45-60
		2	Çok seviyeli	180°C		Metal ızgara + Kiş kalıbı	L2+L5	50-70
	Peynirli sufle	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-35
	Lazanya, taze	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	40-60
	Lazanya, donmuş	1	Statik+Fan	180°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	50-60
	Cannelloni, donmuş	1	Statik+Fan	180°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	45-55
	Fırında makarna	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L4	20-30
Pizza	Pizza, taze (Tepsi)	1	Statik Pizza	250°C 300°C	Y N	Fırın tepsisi	L2/L3	15-20 18-25
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	25-35
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Statik Pizza	250°C 300°C	Y N	Fırın tepsisi	L2/L3	8-10 15-20
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	30-40
	Donmuş pizza (ince kabuk)	1	Statik Pizza	220°C 200°C	Y N	Metal ızgara	L3	10-15
		2	Çok seviyeli	200°C	Y	Metal ızgara	L2+L5	15-25
		3	Çok seviyeli	180°C		Metal ızgara	L2+L4+L6	25-35
Et ve Kümes Hayvan-ları	Kızarmış bütün tavuk (1-1,2kg)	1	Graten	220°C	Y	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	40-60
	Tavuk budu	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tepsisi**	L4	30-50
	Kızarmış ördek	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-60
	Horoz	1	Graten	220°C	Y	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	20-40
	Kızarmış hindi	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-60
	Domuz kaburga (1000-1200 g)	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-100

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Et ve Kümes Hayvan-ları	Sosis	1	Supergrill	04	Y	Metal ızgara	L5	40-50
	Kızarmış dana eti (500 g)	1	Graten	220°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-40
	Köfte (1000 - 1500 g)	1	Statik	180°C	Y	Fırın tepsisi	L3	40-50
	Patatesli piliç kızartma	1	Graten	200°C	Y	Deeper tepsi	L4	45-60
Balık ve Deniz Ürünleri	Izgara deniz ürünleri	1	Supergrill	04	N	Metal ızgara	L4	15-30
	Donmuş balık çubukları	1	Air Fry	200°C	N	Air Fry tepsisi**	L4	20-25
	Pişmiş balık	1	EKO	200°C	N	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L3	40-60
Sebzeler	Sebze graten	1	EKO	200°C	N	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-90
	Donmuş Patates kızartması (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tepsisi**	L4	18-25
	Patates graten	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	15-25
	Kızarmış patates	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L4	30-50

Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
*ön ısıtma gerekiyorsa
** Fırın modeline bağlıdır.

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.

5.2. EVERYDAY COOKİNG TABLOSU

Yiyecek kategorisi menüsü, her kategorinin ihtiyaçlarına uygun özel pişirme programları sayesinde, fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan çeşitli tarifler pişirmenize olanak tanır.

Pişirme programını seçtikten sonra, zaman ve sıcaklık için varsayılan değerler gösterilecektir; pişirme süresi ve sıcaklık özel simgelere basılarak değiştirilebilir. Her iki parametre de aşağıdaki tabloda gösterildiği gibi sınırlı bir aralıkta ayarlanabilir.

Everyday Cooking işlevlerinde gezinirken, Buharlı yemek kategorisi menüsü, Buhar simgesi görünene kadar Sıcaklık simgesine basılarak etkinleştirilebilir. Başlat düğmesine basarak seçiminizi onaylayın.

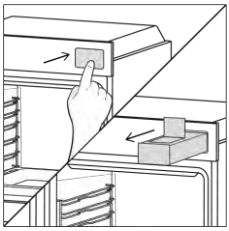
Sembol	Açıklama	Ön ısıtma	Raf konumu	Sıcaklık aralığı (°C)	Zaman Aralığı (dk)	Et Probu sıcaklığı (eğer mevcutsa)	Açıklama
	Beyaz Et	HAYIR	L3	180-200	40-80	70-85°C	Kümes hayvanları ve beyaz et parçaları için
	Kırmızı Et	HAYIR	L3	180-200	20-80	58-65°C	Sığır eti ve kırmızı et parçaları için
	Balık	HAYIR	L3	160-180	15-45	55-65°C	Bütün balık ve filetolar için.
	Sebzeler	HAYIR	L3	180-200	30-80	70-90°C	Kızarmış sebzeler ve patatesler için
	Beyaz Et (Buhar)	HAYIR	L3	160-220	40-90	70-85°C	Kümes hayvanları ve beyaz et parçaları için
	Kırmızı Et (Buhar)	HAYIR	L3	180-220	20-100	58-65°C	Sığır eti ve kırmızı et parçaları için
	Balık (Buhar)	HAYIR	L3	150-180	15-60	55-65°C	Bütün balık ve filetolar için.
	Sebze (Buhar)	HAYIR	L3	150-200	30-90	70-90°C	Kızarmış sebzeler ve patatesler için

NOT: Fırını kapattıktan sonra pişirmeye devam edilmesi gerekiyorsa, everyday cooking programlarından kaçınılması ve bunun yerine standart işlevlerin tercih edilmesi tavsiye edilir.

Buharlı pişirme programları için Buhar Tankı nasıl kullanılır

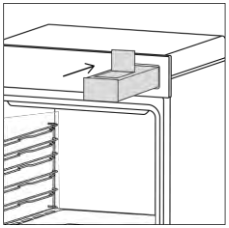
Buharlı pişirme programını seçtikten sonra, Buhar Tankı boşsa, su ile doldurmanız gerektiğini bildirmek için ekranda görüntülenecektir. Aşağıdaki şekilde devam edin:

1. Açmak için Buhar Tankına hafifçe bastırın.

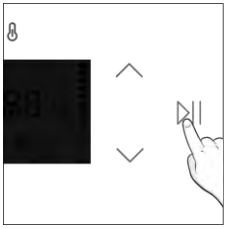


2. Buhar Tankına bir sürahiden veya doğrudan lavabodan içme suyu ekleyin. Tankın içinde belirtilen maksimum su seviyesini aşmayın.

3. Kapatmak için Buhar Tankını itin ve fırın kapağını kapatın.



4. Onaylamak için Başlat düğmesine basın ve pişirmenin başlamasına izin verin.



Eklenen su miktarının pişirme programını yürütmek için yeterli olmaması durumunda, tankı yeniden doldurmanızı bildirmek için ekranda görüntülenecektir.

Tarif	Servis boyutu	Pişirme programı	T°C	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Pişirme süresi (dk)
Dana eti kavurma	500 - 800 g	Kırmızı Et (Buhar)	180°C	Metal ızgara	L3	30-40
Sığır filetosu	200 g	Kırmızı Et (Buhar)	200°C	Metal ızgara	L3	20-25
Dalyan köfte	1000 - 1500 g	Kırmızı Et (Buhar)	200°C	Metal ızgara	L3	40-50
Beef Wellington	500 g	Kırmızı Et (Buhar)	210°C	Metal ızgara	L3	50-80
Domuz rostosu	800 - 1000 g	Beyaz Et (Buhar)	180°C	Metal ızgara	L3	40-70
Domuz kaburga	1000 - 1200 g	Beyaz Et (Buhar)	200°C	Metal ızgara	L3	80-100
Kuzu rafı	800 - 1000 g	Beyaz Et (Buhar)	190°C	Metal ızgara	L3	60-80
Koyun bacağı	1500 - 2000 g	Beyaz Et (Buhar)	200°C	Metal ızgara	L3	80-100
Somon fileto	200 - 600 g	Balık (Buhar)	170°C	Fırın tepsisi	L3	20-35
Ton balığı bifteği	600 g (yaklaşık 4 adet)	Balık (Buhar)	180°C	Metal ızgara	L3	15-20
Kılıç balığı filetoları	700 g (yaklaşık 4 adet)	Balık (Buhar)	180°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Morina Balığı Filetosu	600 g (yaklaşık 4 adet)	Balık (Buhar)	150°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Çipura, Bütün	1	Balık (Buhar)	170°C	Fırın tepsisi	L3	35-45
Çipura, fileto	600 g (yaklaşık 4 adet)	Balık (Buhar)	150°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Levrek fileto	600 g (yaklaşık 4 adet)	Balık (Buhar)	150°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Şişte balık	8 adet	Balık (Buhar)	150°C	Metal ızgara	L3	20-30
Kalamar dolması	4 adet	Balık (Buhar)	180°C	Fırın tepsisi	L3	25-40
Rezene	1 tepsi	Sebze (Buhar)	200°C	Metal ızgara	L3	30-40
Karışık sebze	1 tepsi	Sebze (Buhar)	190°C	Metal ızgara	L3	40-45
karnabahar	1 tepsi	Sebze (Buhar)	150°C	Metal ızgara	L3	40-50
Kabaklar, küp şeklinde	1 tepsi	Sebze (Buhar)	160°C	Metal ızgara	L3	30-40
Biber dolması	1 tepsi	Sebze (Buhar)	180°C	Metal ızgara	L3	70-80
Kabak dolması	1 tepsi	Sebze (Buhar)	190°C	Metal ızgara	L3	35-45
Havuç çubukları	1 tepsi	Sebze (Buhar)	150°C	Fırın tepsisi	L3	35-40
Brokoli	1 tepsi	Sebze (Buhar)	150°C	Fırın tepsisi	L3	30-40
Ratatouille	1 tepsi	Sebze (Buhar)	190°C	Metal ızgara	L3	40-45
Sebzeli kiş	6 adet ramekin	Sebze (Buhar)	180°C	Fırın tepsisi + kalıplar	L3	25-35

6. BAKIM VE TEMİZLİK

6.1. GENEL TAVSİYELER

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 kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ

6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri

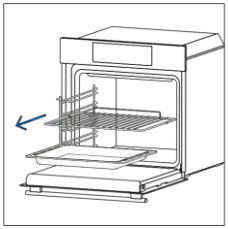
Pirolitik temizleme (*fırın modeline bağlıdır)
Bu işlem, karmaşık maddelerin ısıl işlem uygulanarak ayrıştırılmasını içeren, aynı adı taşıyan kimyasal işleme dayanır.

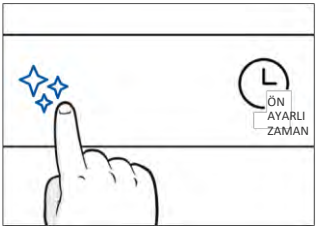
Başlatıldığında fırın kapağını otomatik olarak kilitler ve sıcaklığı hızla 410°C'ye yükseltir.
Temizleme döngüsünün sonunda yemek artıkları emaye yüzeylerde beyaz bir kat film bırakır.
Bu parçacıkları gidermek için bir fırça veya çelik yünü kullanın ve sıcak sabunlu suya batırılmış bir bezle silin. Uygun temizlik maddeleri sıcak sabunlu su veya fırın temizleyicisidir.

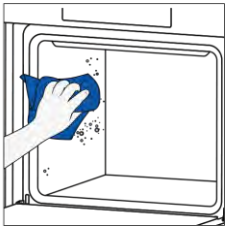
Nasıl çalışır:

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.





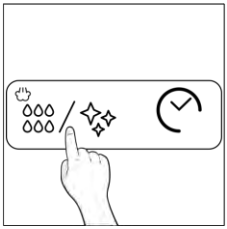
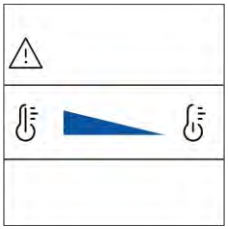
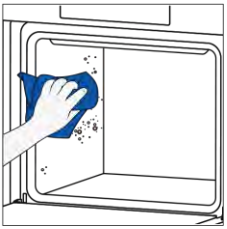


H_2O Buharı

H_2O Steam temizlik 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. Buhar Tankına, tank üzerinde belirtilen maksimum seviyeye ulaşana kadar su dökün.
2. H2O Steam temizleme programını seçin. 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.

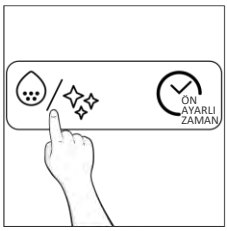
BUHARLI SİSTEM TEMİZLİĞİ

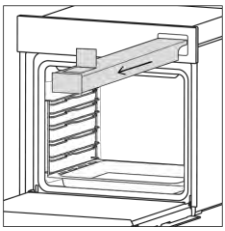
Kireç çözme

Bu işlevin 25 programdan sonra etkinleştirilmesi önerilir ve 40 programdan sonra etkinleştirilmesi zorunlu olacaktır. Kullanıcı henüz kireç çözme işlemi yapmadıysa, fırın 25'inciden başlayarak her buhar programının sonunda ⚠'ı gösterecektir. 40 buhar döngüsünden sonra, kullanıcı kireç çözme programını uygulamadan önce buharlı pişirme programlarının hiçbiri başlamayacaktır. Bu, üç adıma ayrılmıştır:

Adım 1 (Kalan suyun buharlı pişiriciden çıkarılması):

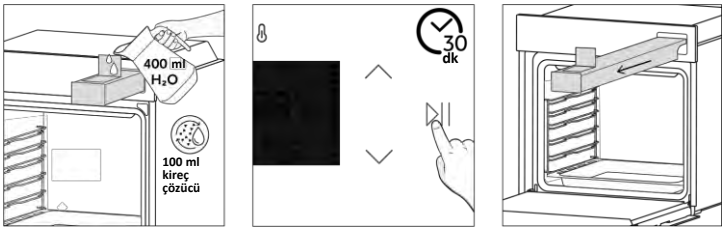
i. Kireç çözme modunu seçin ve ardından başlat düğmesine basın.
ii. İkinci adıma geçmek için sesli uyarıcı bip sesi çıkardığında, su deposunu çıkarın.





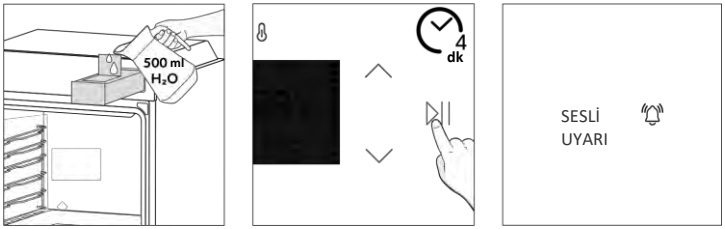
Adım 2 (Kireç Çözme):

i. Buhar Tankına 400 ml musluk suyu ve 100 ml kireç çözücü ekleyin. Ardından başlat düğmesine basın.
ii. Bu adım 30 dakika sürecektir, bundan sonra üçüncü aşamaya geçmek için Buhar Tankının tekrar çıkarılması gerekir.



Adım 3 (Durulama):

i. Buhar Tankına 500 ml musluk suyu ekleyin. Ardından başlat düğmesine basın.
ii. Bu adım 4 dakika sürecektir, işlem sonunda sesli uyarı verir



Tahliye

Her buharlı pişirme programından sonra, buharlı pişiricide kalan su otomatik olarak Buhar Tankına geri boşaltılacaktır.

Bu işlem sırasında ekranda gösterilecektir.
Buhar Tankının zaten dolu olması durumunda, boşaltma işleminin başlaması için tankı boşaltmanızı bildirmek üzere ekranda görüntülenecektir.

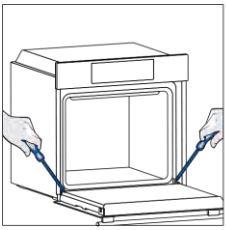
Katalitik temizleme (modele bağlı olarak mevcuttur)

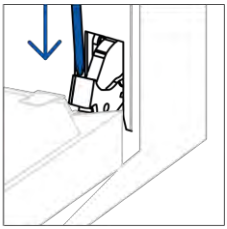
Fırın boşluğunu kaplayan katalitik paneller, size asla kirli bir fırınla uğraşmak zorunda kalmama lüksünü sunar.
Mikro gözenekli bir yapıya sahip olan paneller, sıçramalardan kaynaklanan yağları emme konusunda usta olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.
Katalitik bir kimyasal reaksiyon yoluyla, yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında emilen gresi etkili bir şekilde gaz halindeki elementlere dönüştürürler.

Tavsiye: Özellikle fırınınızı haftada iki ila üç pişirme işlemi için kullanıyorsanız, yaklaşık üç yıllık kullanımdan sonra katalitik panelleri değiştirin. Bu, optimum performans ve temizlik sağlar.

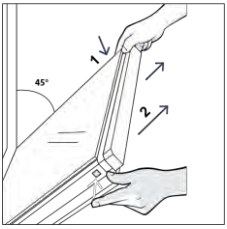
6.2.2. FIRININ DIŞI: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla konumlandırın. Menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

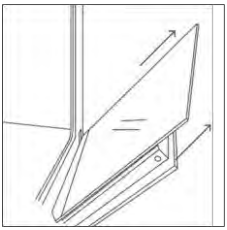




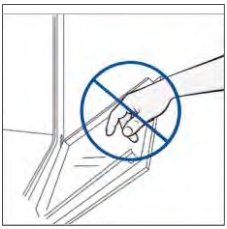
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.



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.

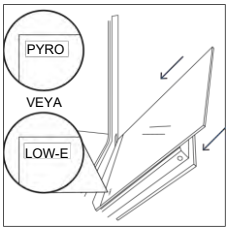


4. ⚠ **UYARI:** Dış cam çıkarılamaz.

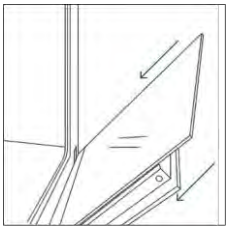


5. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.

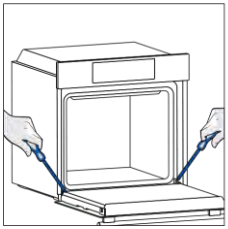
6. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan "Low-E/PYRO" etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır.

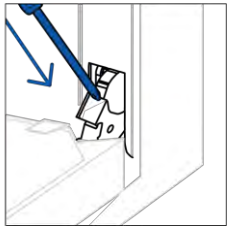


7. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.



8. Daha sonra kapıyı tekrar 90°'ye getirin ve menteşe kilitleme tırnaklarını fırının iç kısmına doğru döndürün.





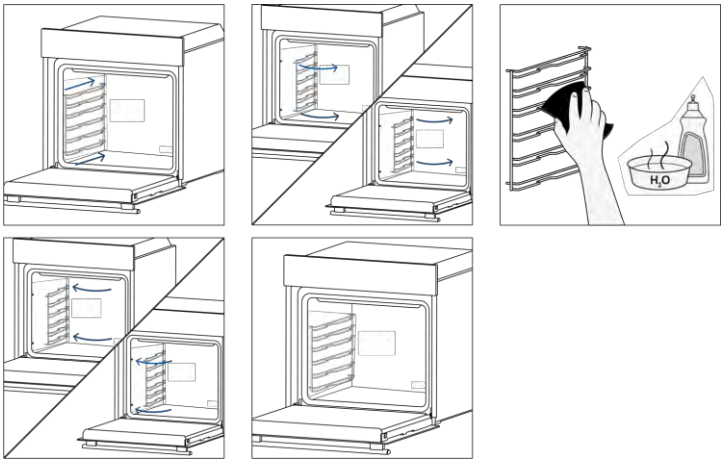
6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ

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:

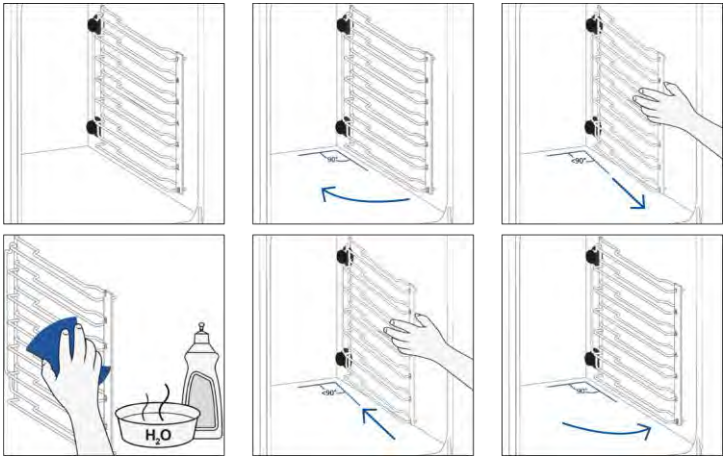
– **6 seviyeli model**

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.



– **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.



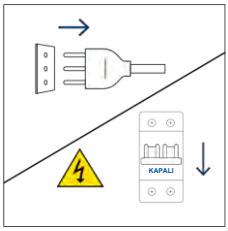
6.4. BAKIM

PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

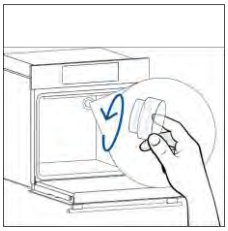
Üstteki ampulün değiştirilmesi:

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.

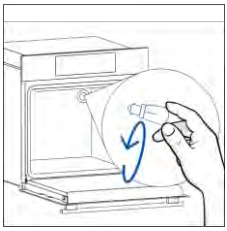
Adım 1



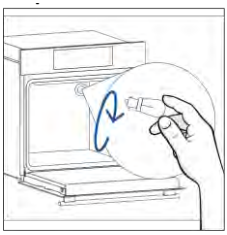
Adım 2



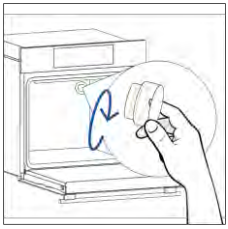
Adım 3



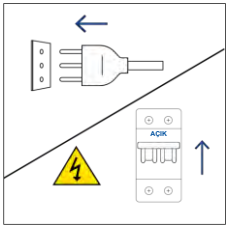
Adım 4



Adım 5



Adım 6

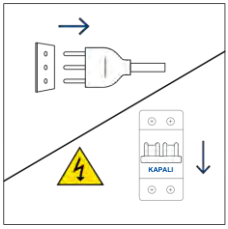


Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

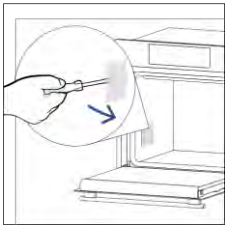
Yan ampulün değiştirilmesi:

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.

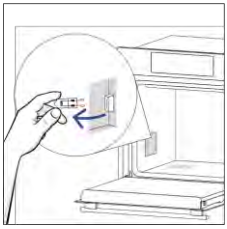
Adım 1



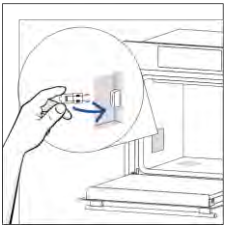
Adım 2



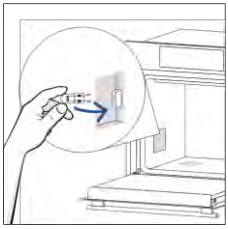
Adım 3



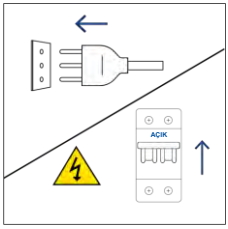
Adım 4



Adım 5



Adım 6



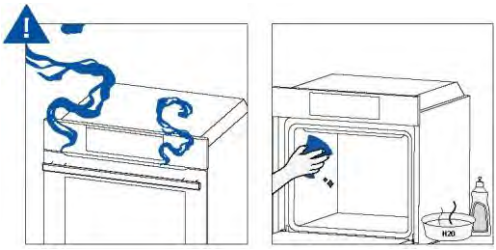
Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

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.

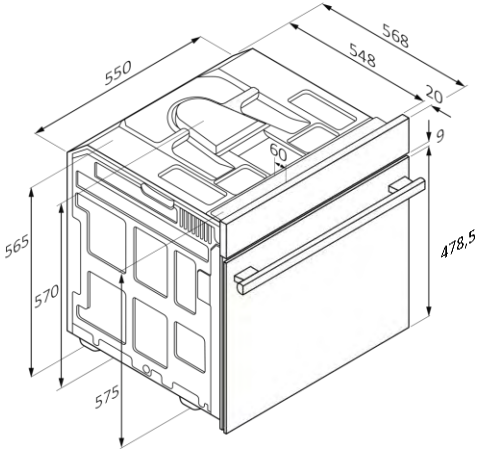
Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

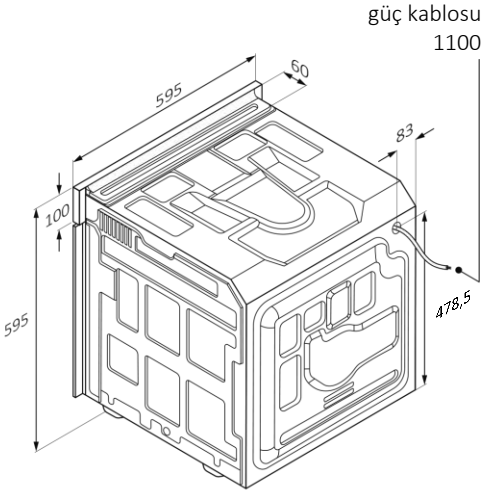
8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE ÇEVREYE SAYGI

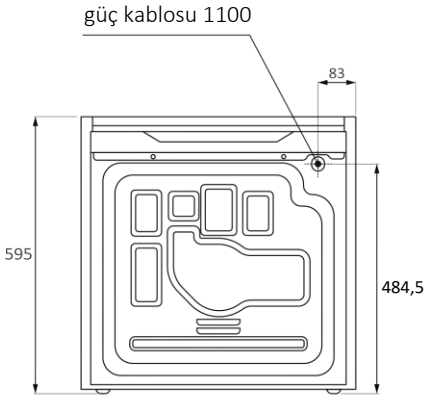
Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın.

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.

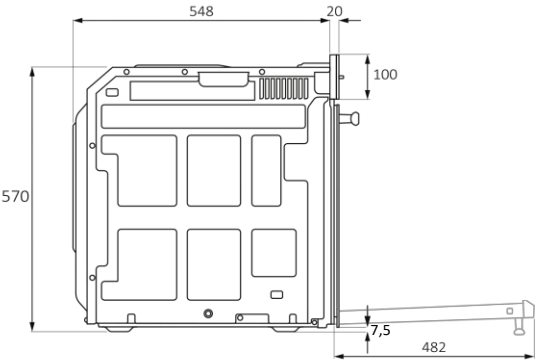
9. KURULUM





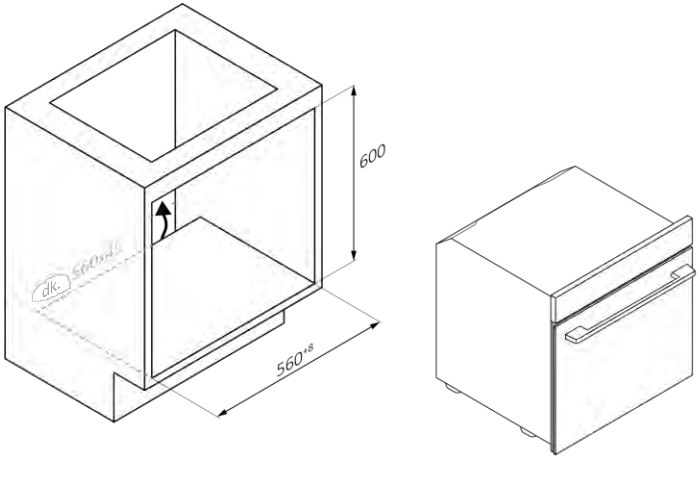


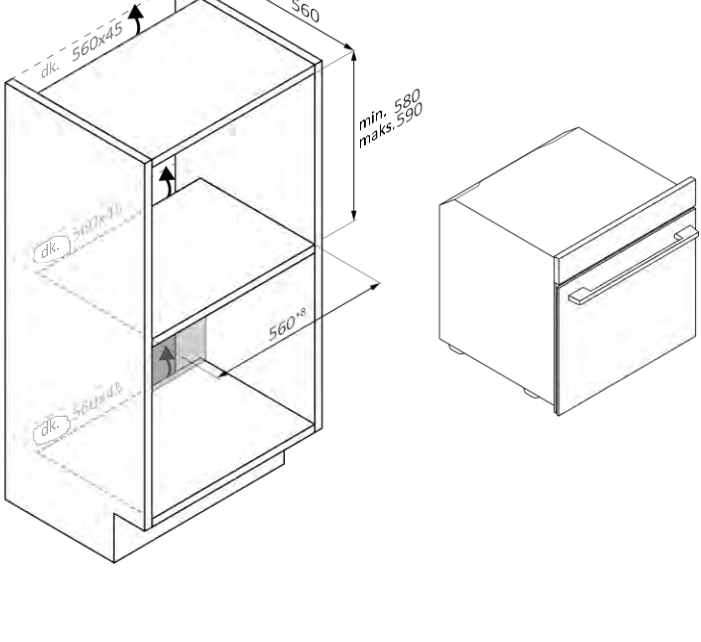
Arka görünüm



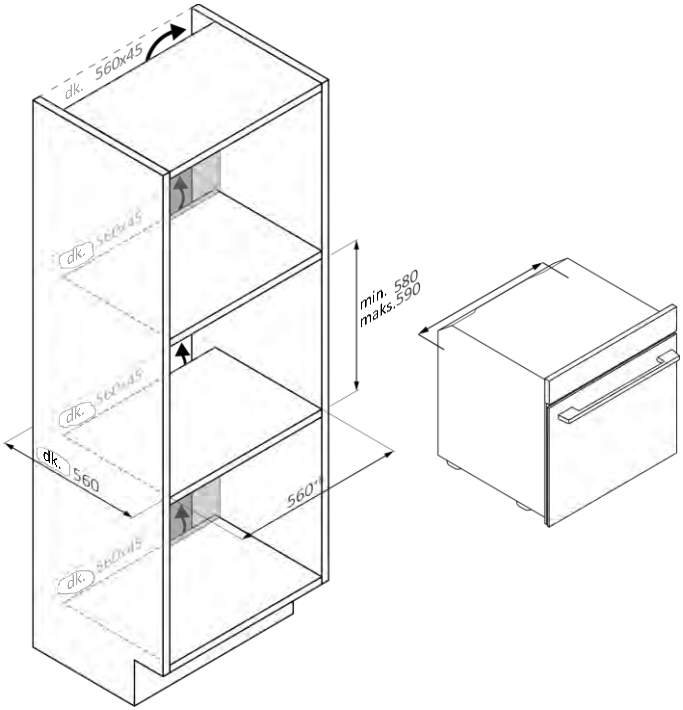
Yan görünüm

mm

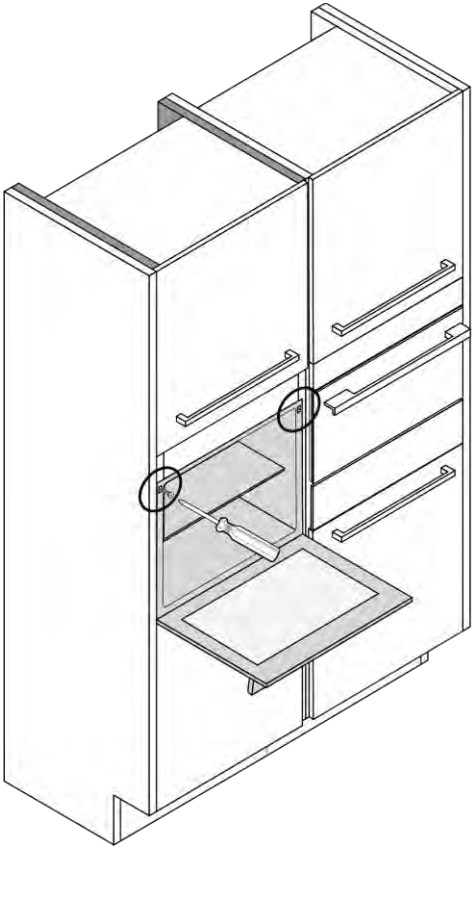


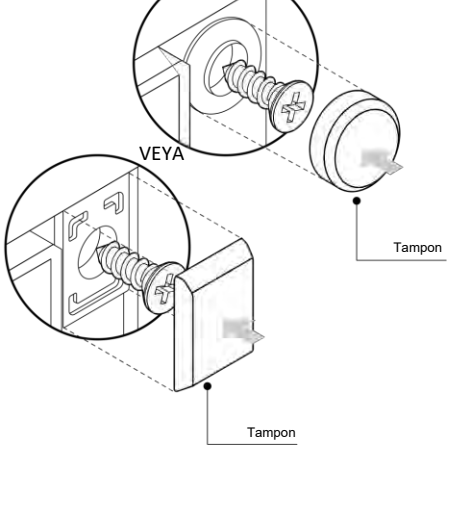


mm


dk. 560x45
dk. 560x45
dk. 560x45
dk. 560
560*
dk. 560x45
min. 580
maks.590

mm



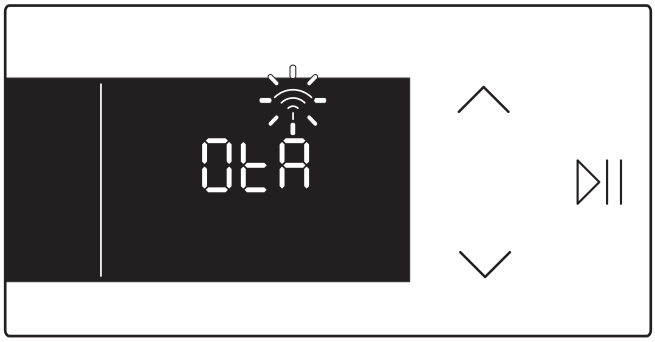


mm

Haier

70059564

Discover ***Over The Air*** technology and bring innovation directly to your home



(EN) Thanks to the "Over The Air " technology, you can effortlessly keep your oven up-to-date with the latest features.
If available, once the oven is connected to the app and no cooking functions are active, 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, so please do not disconnect or unplug the oven during this time. Once the update is complete, "12:00" will blink on the display. Simply reset the time and start cooking!

(FR) Grâce à la technologie "Over The Air ", vous pouvez facilement garder votre four à jour avec les dernières fonctionnalités.
Si disponible, une fois que le four est connecté à l'application et qu'aucune fonction de cuisson n'est active, la mise à jour s'initiera automatiquement. "OtA" apparaîtra sur l'affichage, l'icône Wi-Fi clignotera et toutes les commandes du produit seront temporairement indisponibles. Ce processus peut prendre quelques minutes, donc merci de ne pas déconnecter ou débrancher le four pendant ce temps. Une fois la mise à jour terminée, "12:00" clignotera sur l'affichage. Il vous suffit de réinitialiser l'heure et de commencer à cuisiner!

(IT) Grazie alla tecnologia "Over The Air", puoi mantenere il tuo forno aggiornato con le ultime funzionalità senza sforzo.
Se disponibile, una volta che il forno è collegato all'app e nessuna funzione di cottura è attiva, l'aggiornamento si avvierà automaticamente. Sul display apparirà "OtA", l'icona del Wi-Fi lampeggerà e tutti i comandi del prodotto saranno temporaneamente non disponibili. Questo processo potrebbe richiedere alcuni minuti, quindi ti preghiamo di non scollegare o staccare la spina del forno durante questo periodo. Una volta completato l'aggiornamento, "12:00" lampeggerà sul display. Basta resettare l'orario e iniziare a cucinare!

(DE) Dank der "Over The Air"-Technologie können Sie Ihren Ofen mühelos mit den neuesten Funktionen auf dem neuesten Stand halten.
Falls verfügbar, wird das Update automatisch gestartet, sobald der Ofen mit der App verbunden ist und keine Kochfunktionen aktiv sind. "OtA" erscheint auf dem Display, das WLAN-Symbol blinkt und alle Produktbefehle sind vorübergehend nicht verfügbar. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern, daher bitte den Ofen in dieser Zeit nicht trennen oder ausstecken. Sobald das Update abgeschlossen ist, blinkt "12:00" auf dem Display. Stellen Sie einfach die Uhrzeit zurück und beginnen Sie mit dem Kochen!

(ES) Gracias a la tecnología "Over The Air", puedes mantener tu horno actualizado con las últimas funciones sin esfuerzo.
Si está disponible, una vez que el horno esté conectado a la aplicación y no haya funciones de cocción activas, la actualización se iniciará automáticamente. "OtA" aparecerá en la pantalla, el ícono de Wi-Fi parpadeará y todos los comandos del producto estarán temporalmente no disponibles. Este proceso puede tardar unos minutos, por lo que no desconectes ni desenchufes el horno durante este tiempo. Una vez que la actualización esté completa, "12:00" parpadeará en la pantalla. ¡Simplemente restablece la hora y empieza a cocinar!

(GR) Χάρη στην τεχνολογία "Over The Air", μπορείτε να διατηρείτε τον φούρνο σας ενημερωμένο με τις πιο πρόσφατες δυνατότητες χωρίς κόπο.
Εάν είναι διαθέσιμο, μόλις οφ ούρνος συνδεθείμ ε την εφαρμογή και καμία λειτουργία μαγειρέματοςδ εν είναι ενεργήη, ενημέρωση θα ξεκινήσει αυτόματα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα "OtA"τ,ο εικονίδιο Wi-Fi θα αναβοσβήνεικ αι όλες οι εντολές του προϊόντος θα είναι προσωρινά μη διαθέσιμες. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά, οπότε παρακαλούμε να μην αποσυνδέσετε ή αποσυνδέσετε τον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση, στην οθόνη θα αναβοσβήσει το "12:00". Απλά ρυθμίστε ξανά την ώρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα!

(NL) Dankzij de "Over The Air"-technologie kun je je oven moeiteloos up-to-date houden met de nieuwste functies.
Als beschikbaar, zal de update automatisch starten zodra de oven is verbonden met de app en er geen kookfuncties actief zijn. "OtA" verschijnt op het display, het Wi-Fi-icoon knippert en alle productcommando's zijn tijdelijk niet beschikbaar. Dit proces kan enkele minuten duren, dus koppel of ontkoppel de oven niet tijdens deze tijd. Zodra de update voltooid is, knippert "12:00" op het display. Stel eenvoudig de tijd opnieuw in en begin met koken!

(PT) Graças à tecnologia "Over The Air", pode manter o seu forno atualizado com as funcionalidades mais recentes sem qualquer esforço.
Se disponível, assim que o forno estiver ligado à aplicação e não houver funções de cozedura ativas, a atualização será iniciada automaticamente. "OtA" aparecerá no ecrã, o ícone Wi-Fi piscará e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Este processo pode demorar alguns minutos, por isso, não desligue nem desconecte o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, "12:00" piscará no ecrã. Basta redefinir a hora e começar a cozinhar!

(SK) Vďaka technológii „Over The Air" môžete jednoducho udržiavať svoju rúru aktualizovanú s najnovšími funkciami.
Ak je k dispozícii, po pripojení rúry k aplikácii a deaktivácii všetkých varných funkcií sa aktualizácia 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, preto prosím rúru v tomto čase neodpájajte ani nevypínajte. Po dokončení aktualizácie začne na displeji blikať „12:00". Jednoducho nastavte čas a začnite variť!

(PL) Dzięki technologii „Over The Air" możesz bez wysiłku utrzymywać swój piekarnik na bieżąco z najnowszymi funkcjami.
Jeśli jest dostępna, aktualizacja rozpocznie się automatycznie po połączeniu piekarnika z aplikacją i wyłączeniu funkcji gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA", ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc nie odłączaj ani nie wyłączaj piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00". Po prostu zresetuj czas i zacznij gotować!

(CZ) Díky technologii "Over The Air" můžete bez námahy udržovat svou troubu aktualizovanou s nejnovějšími funkcemi.
Pokud je aktualizace dostupná, automaticky se spustí, jakmile bude trouba připojena k aplikaci a žádné funkce vaření nebudou aktivní. Na displeji se objeví "OtA", ikona Wi-Fi bude blikat a všechny příkazy produktu budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut, proto troubu během tohoto času neodpojujte ani nevypínejte. Po dokončení aktualizace začne na displeji blikat "12:00". Stačí resetovat čas a můžete začít vařit!

(RO) Datorită tehnologiei „Over The Air", puteți menține cu ușurință cuptorul actualizat cu cele mai recente funcții.
Dacă este disponibilă, odată ce cuptorul este conectat la aplicație și nicio funcție de gătit nu este activă, actualizarea va începe automat. Pe afișaj va apărea „OtA", pictograma Wi-Fi va clipi, iar toate comenzile produsului vor fi temporar indisponibile. Acest proces poate dura câteva minute, așa că vă rugăm să nu deconectați sau să deconectați cuptorul în acest timp. Odată ce actualizarea este completă, „12:00" va clipi pe afișaj. Pur și simplu resetați ora și începeți să gătiți!

(HU) Az „Over The Air" technológiának köszönhetően könnyedén naprakészen tarthatja sütőjét a legújabb funkciókkal.
Ha elérhető, a frissítés automatikusan elindul, miután a sütő csatlakozik az alkalmazáshoz, és egyik sütési funkció sem aktív. Az „OtA" megjelenik a kijelzőn, a Wi-Fi ikon villog, és az összes termékparancs ideiglenesen elérhetetlenné válik. Ez a folyamat néhány percet vehet igénybe, ezért kérjük, ne húzza ki vagy kapcsolja ki a sütőt ebben az időszakban. A frissítés befejezése után a „12:00" villogni fog a kijelzőn. Egyszerűen állítsa vissza az időt, és kezdjen el főzni!

(SL) Zahvaljujoč tehnologiji „Over The Air" lahko brez truda posodabljate svojo pečico z najnovejšimi funkcijami.
Če je na voljo, se bo posodobitev samodejno začela, ko bo pečica povezana z aplikacijo in nobena funkcija kuhanja ne bo aktivna. Na zaslonu se bo prikazalo „OtA", ikona Wi-Fi bo utripala in vsi ukazi izdelka bodo začasno nedosegljivi. Ta postopek lahko traja nekaj minut, zato v tem času ne izključujte ali izklopite pečice. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripalo „12:00". Preprosto ponastavite čas in začnite kuhati!

(SR) Zahvaljujući tehnologiji „Over The Air", možete bez napora održavati svoj šporet ažuriranim sa najnovijim funkcijama.
Ako je dostupno, ažuriranje će se automatski pokrenuti kada je šporet povezan sa aplikacijom i kada nijedna funkcija kuvanja nije aktivna. Na ekranu će se pojaviti „OtA", ikonica Wi-Fi će treptati i sve komande proizvoda će privremeno biti nedostupne. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, pa nemojte isključivati ili izvaditi šporet iz struje tokom tog vremena. Kada se ažuriranje završi, „12:00" će treptati na ekranu. Samo resetujte vreme i počnite sa kuvanjem!

(LT) Dėl „Over The Air" technologijos galite be jokių pastangų palaikyti savo orkaitę atnaujintą su naujausiomis funkcijomis.
Jei galima, orkaitę prijungus prie programėlės ir nesant aktyvioms kepimo funkcijoms, atnaujinimas bus pradėtas automatiškai. Ekrane pasirodys „OtA", Wi-Fi piktograma mirksės, o visi produkto valdikliai bus laikinai nepasiekiami. Šis procesas gali užtrukti kelias minutes, todėl prašome neatsijungti arba neištraukti orkaitės šiuo metu. Kai atnaujinimas bus baigtas, ekrane mirksės „12:00". Tiesiog nustatykite laiką iš naujo ir pradėkite gaminti!

(EE) Tänu „Over The Air" tehnoloogiale saate hõlpsalt hoida oma ahju ajakohasena uusimate funktsioonidega.
Kui see on saadaval, algab värskendus automaatselt, kui ahi on ühendatud rakendusega ja ükski küpsetusfunktsioon pole aktiivne. Ekraanile ilmub „OtA", Wi-Fi ikoon hakkab vilkuma ja kõik toote käsud on ajutiselt kättesaamatud. See protsess võib võtta mõne minuti, seega palun ärge selle aja jooksul ahju lahti ühendage ega vooluvõrgust välja võtke. Kui värskendus on lõpule jõudnud, vilgub ekraanil „12:00". Lihtsalt lähtestage kellaaeg ja hakake küpsetama!

(LV) Pateicoties "Over The Air" tehnoloģijai, jūs varat bez piepūles uzturēt savu cepeškrāsni atjauninātu ar jaunākajām funkcijām.
Ja ir pieejams, tiklīdz cepeškrāsns ir pievienota lietotnei un neviena cepšanas funkcija nav aktīva, atjauninājums sāksies automātiski. Displejā parādīsies "OtA", Wi-Fi ikona mirgos, un visas produkta komandas uz laiku nebūs pieejamas. Šis process var aizņemt dažas minūtes, tāpēc lūdzu, neatvienojiet un neatslēdziet cepeškrāsni šajā laikā. Kad atjauninājums ir pabeigts, displejā mirgos "12:00". Vienkārši atiestatiet laiku un sāciet gatavot!

(BG) Благодарение на технологията „Over The Air", можете лесно да поддържате фурната си актуализирана с най-новите функции.
Ако е налично, веднага след като фурната е свързана с приложението и няма активни функции за готвене, актуализацията ще се стартира автоматично. На дисплея ще се появи „OtA", иконата за Wi-Fi ще мига и всички команди на продукта временно ще бъдат недостъпни. Този процес може да отнеме няколко минути, затова моля, не изключвайте или изключвайте фурната през това време. След като актуализацията приключи, „12:00" ще мига на дисплея. Просто нулирайте часа и започнете да готвите!

(HR) Zahvaljujući tehnologiji „Over The Air", možete bez napora održavati svoju pećnicu ažuriranom s najnovijim funkcijama.
Ako je dostupno, ažuriranje će se automatski pokrenuti nakon što je pećnica povezana s aplikacijom i nijedna funkcija kuhanja nije aktivna. Na zaslonu će se pojaviti „OtA", ikona Wi-Fi-a će treptati, a svi proizvodi će privremeno biti nedostupni. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, stoga vas molimo da ne isključujete ili ne odspajate pećnicu tijekom ovog vremena. Kada je ažuriranje završeno, na zaslonu će treptati „12:00". Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!

(DA) Takket være "Over The Air"-teknologi kan du nemt holde din ovn opdateret med de nyeste funktioner.
Hvis tilgængelig, starter opdateringen automatisk, når ovnen er tilsluttet appen, og ingen madlavningsfunktioner er aktive. "OtA" vises på displayet, Wi-Fi-ikonet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidigt være utilgængelige. Denne proces kan tage et par minutter, så undlad venligst at afbryde eller frakoble ovnen i løbet af denne tid. Når opdateringen er fuldført, vil "12:00" blinke på displayet. Indstil blot tiden igen og begynd at lave mad!

(FI) "Over The Air" -teknologian ansiosta voit helposti pitää uunisi ajan tasalla uusimmilla ominaisuuksilla.
Jos saatavilla, päivitys käynnistyy automaattisesti, kun uuni on yhdistetty sovellukseen eikä mitään keittofunktioita ole käytössä. Näyttöön ilmestyy "OtA", Wi-Fi-kuvake vilkkuu ja kaikki tuotteen komennot ovat väliaikaisesti pois käytöstä. Tämä prosessi voi kestää muutaman minuutin, joten älä irrota tai katkaise uunin virtaa tänä aikana. Kun päivitys on valmis, näytössä vilkkuu "12:00". Aseta vain aika uudelleen ja aloita ruoanlaitto!

(NOR) Takket være «Over The Air»-teknologien kan du enkelt holde ovnen oppdatert med de nyeste funksjonene.
Hvis tilgjengelig, starter oppdateringen automatisk når ovnen er koblet til appen og ingen kokeprogrammer er aktive. «OtA» vises på displayet, Wi-Fi-symbolet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidig være utilgjengelige. Denne prosessen kan ta noen minutter, så vennligst ikke koble fra eller koble ovnen fra strømmen i løpet av denne tiden. Når oppdateringen er fullført, blinker «12:00» på displayet. Bare tilbakestill klokken og begynn å lage mat!

(SV) Tack vare "Over The Air"-teknologin kan du enkelt hålla din ugn uppdaterad med de senaste funktionerna.
Om tillgängligt, kommer uppdateringen att starta automatiskt när ugnen är ansluten till appen och inga matlagningsfunktioner är aktiva. "OtA" kommer att visas på skärmen, Wi-Fi-ikonen blinkar och alla produktkommandon är tillfälligt otillgängliga. Denna process kan ta några minuter, så vänligen koppla inte från eller dra ut ugnen under denna tid. När uppdateringen är klar kommer "12:00" att blinka på skärmen. Återställ bara tiden och börja laga mat!

(UKR) Завдяки технології «Over The Air» ви можете без зайвих зусиль оновлювати вашу духовку до останніх версій з новими функціями.
Якщо доступно, після підключення духовки до застосунку і за відсутності активних функцій приготування, оновлення почнеться автоматично. На дисплеї з'явиться «OtA», індикатор Wi-Fi буде блимати, і всі команди пристрою тимчасово стануть недоступними. Цей процес може зайняти кілька хвилин, тому, будь ласка, не вимикайте і не відключайте духовку в цей час. Після завершення оновлення на дисплеї буде блимати «12:00». Просто налаштуйте час і починайте готувати!

(TR) "Over The Air" teknolojisi sayesinde, fırınınızı en yeni özelliklerle zahmetsizce güncel tutabilirsiniz.
Mevcutsa, fırın uygulamaya bağlandığında ve hiçbir pişirme fonksiyonu aktif olmadığında güncelleme otomatik olarak başlar. Ekranda "OtA" görünecek, Wi-Fi simgesi yanıp sönecek ve tüm ürün komutları geçici olarak devre dışıolacaktır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir, bu nedenle lütfen bu süre zarfında fırını kapatmayın veya fişten çekmeyin. Güncelleme tamamlandığında ekranda "12:00" yanıp sönecektir. Zamanı yeniden ayarlayın ve pişirmeye başlayın!