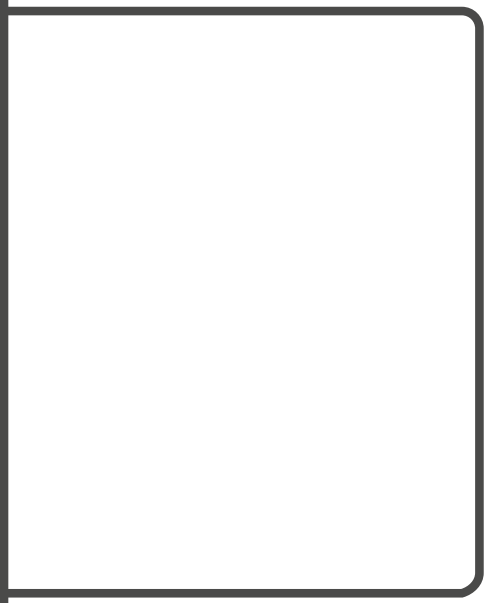
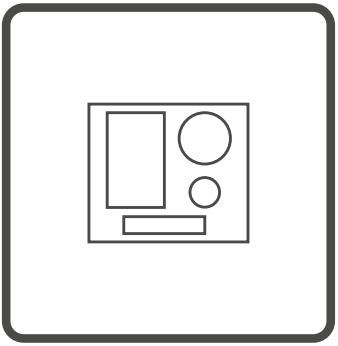
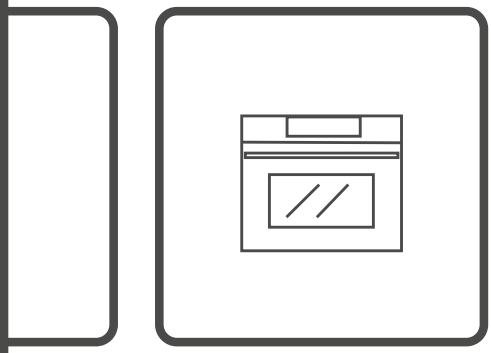
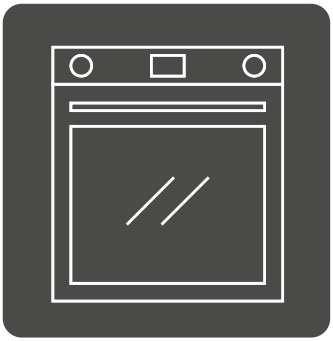
FULL USER MANUAL









www.hoover-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

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

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

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 super-

vised.

- ⚠ **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 atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.

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 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. ln any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.

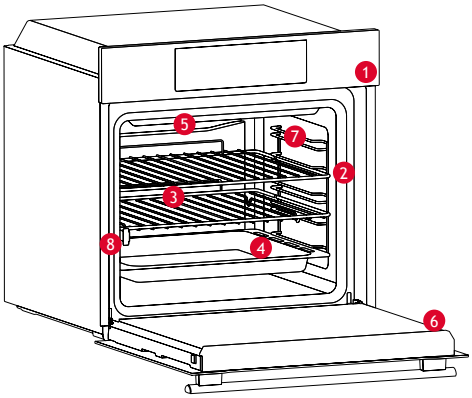
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. ln this case contact customer service.
- ⚠ **WARNING:** 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.
- ln 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.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

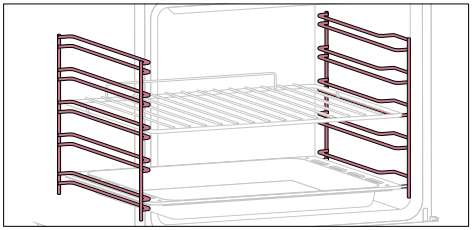


1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Grids
4. Trays
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QRcode

Write here your serial number for future reference.

2.2 ACCESSORIES

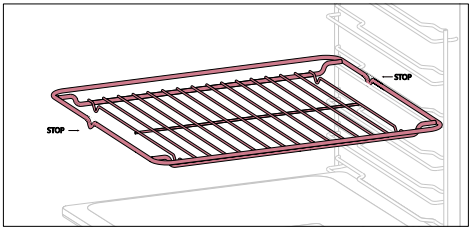
Lateral wire grids (only if present*)



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

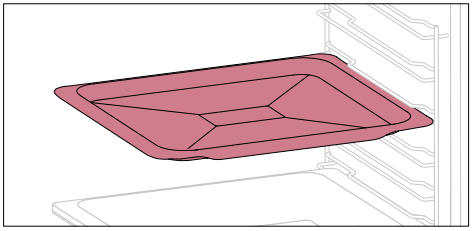
ⓘ NOTE: 6 or 7 levels depending on the model.

Metal grid



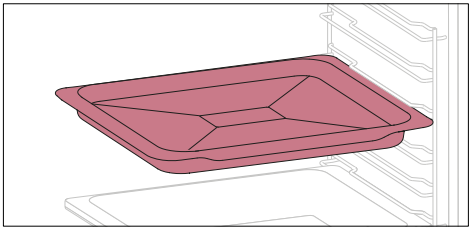
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Baking tray (only if present*)



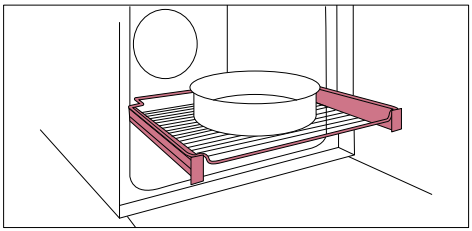
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Deeper Tray



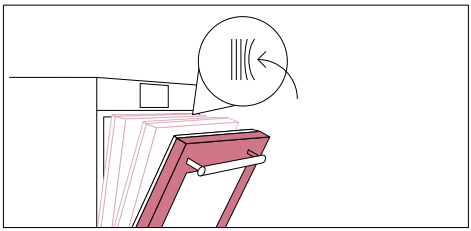
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides (only if present*)



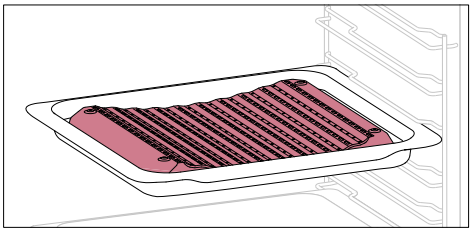
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



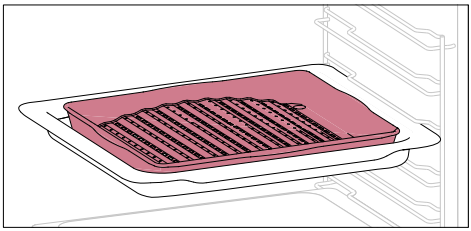
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

H-Lab Tray - BBQ mode (only if present*)



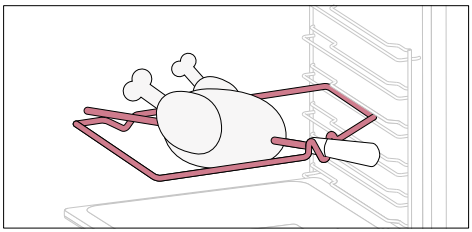
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

H-Lab Tray - STEAM mode (only if present*)



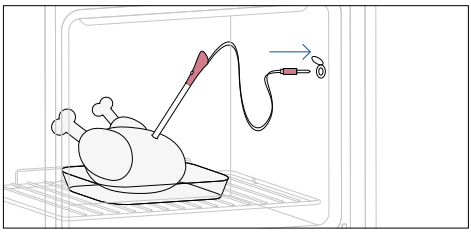
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Turnspit (only if present*)



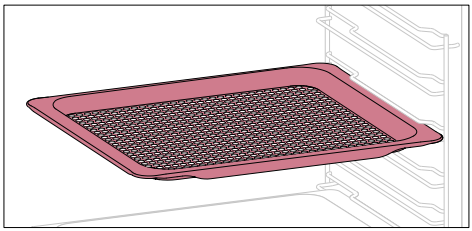
The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked omogeniusly. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

Heat Feel Sensor (only if present*)



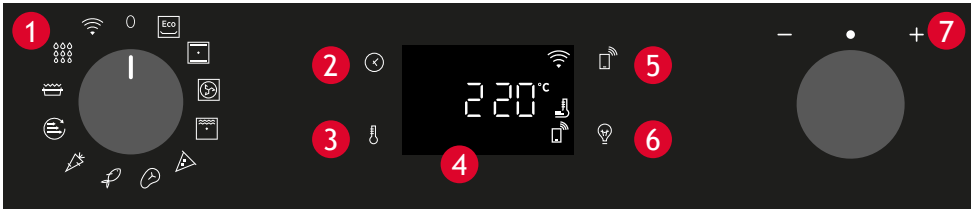
This Meatprobe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

Airfry tray (only if present*)



The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. To collect juices and breading, place it on top of the baking tray.

2.3 CONTROL PANEL



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

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

MAIN FUNCTIONS

The display has 4 main functions:

Symbol	Function	Description
	Time	Press once for cooking duration, twice for the minute minder (available in standby mode), three times for the time of day, and four times for delay start. In standby mode, only the kitchen timer is accessible.
	Temperature	Press once to check the cavity temperature, press and hold for 3 seconds to activate the fast-preheating option (only available during the oven's preheat phase). When the preheat is active, the releated icon will be shown on the display.
	Remote Control on/off	Press the button to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application).
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light.

2.4 CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

Product information for networked equipment

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

How to activate wireless network port:

WIFI module switches on as soon as the function knob is set to a position different to zero.

How to deactivate wireless network port:

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

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

HOW TO INTERACT WITH THE APP

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

NOTE

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

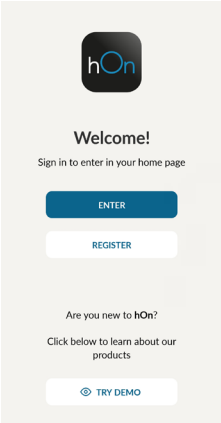
Download on your smartphone.

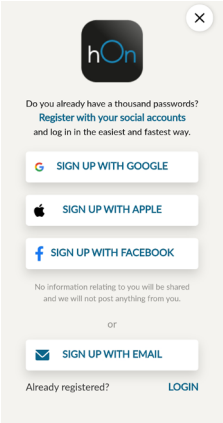
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NEW USER REGISTRATION

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

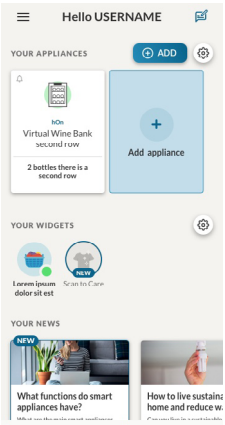




QUICK PAIR ENROLLMENT

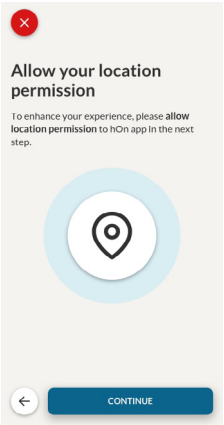
Step 1

- Select “Add appliance”.



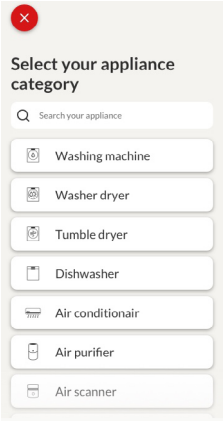
Step 2

- Allow your location permission.



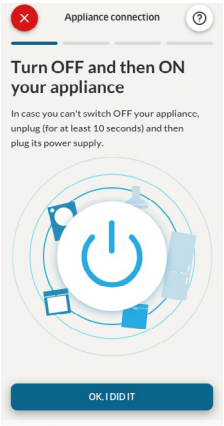
Step 3

- Select oven from the appliance category.



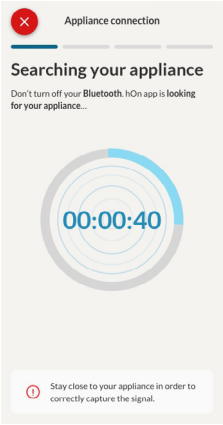
Step 4

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



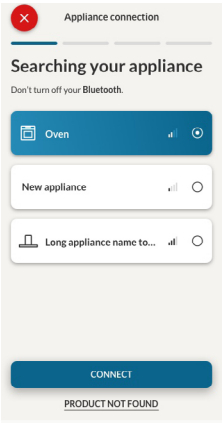
Step 5

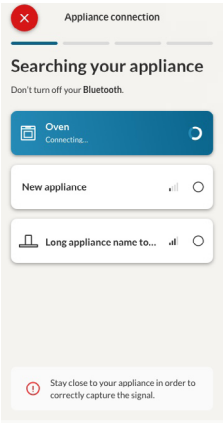
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



Step 6.1-6.2

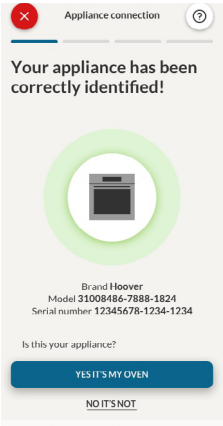
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.





Step 7

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

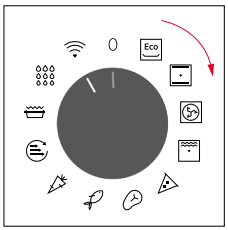


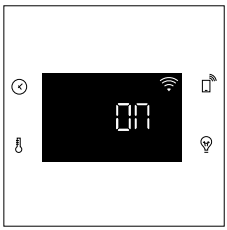
HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

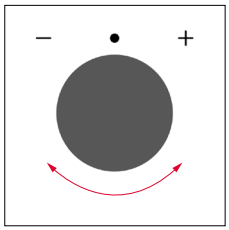
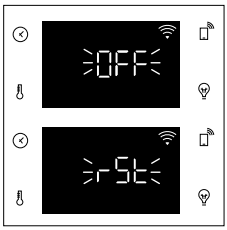
Once the appliance is enrolled, the user can change the WIFI settings between:

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

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. On display appears “On”.
3. Rotate the dial control until “Off” or the reset setting “rSt” will be showed.





REMOTE CONTROL

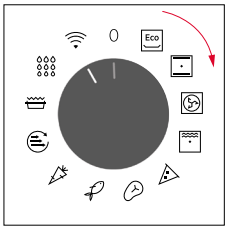
The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App

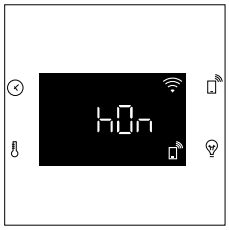
This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; monitoring of the cooking process using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

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

How to activate Remote Control:

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. Press .
3. On display appears “hOn”. Both WIFI and Remote Control icons will be shown.
4. Access to the App, select a program and let the cooking starts. During the process is possible to control and change the program parameters from both product and App.



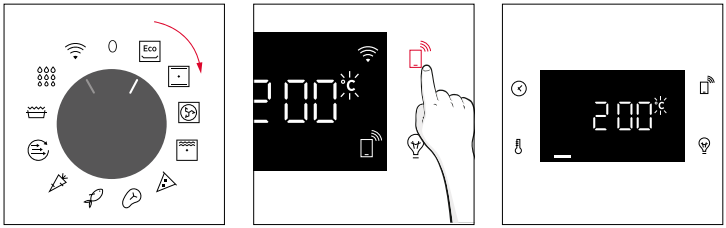


It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button

How to stop Remote Control:

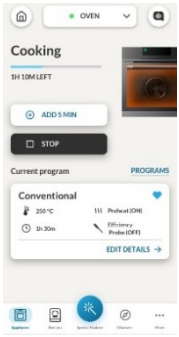
While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by rotating the function knob to a different position. These actions interrupt the cooking process.

Another way is by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance. These actions interrupt the cooking process.



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

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



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

For functions that use the grill, thanks to the door switch technology the oven will automatically pause the heating elements when you open the door and continue cooking once you close it.
This feature is available only on specific oven configurations. All the pyro models have it.
During the pyrolytic cleaning process, the oven door remains locked at all times. If it's not locked, the oven will display error code 24 and pause the cleaning function.

How illumination works

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

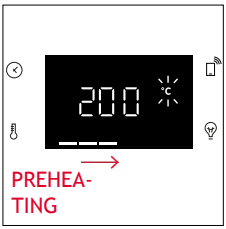
How cooling fan works

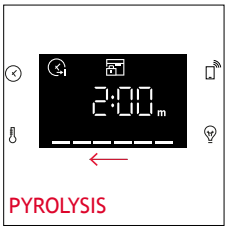
The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off.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

(*only for pyro ovens)

How status bar works

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

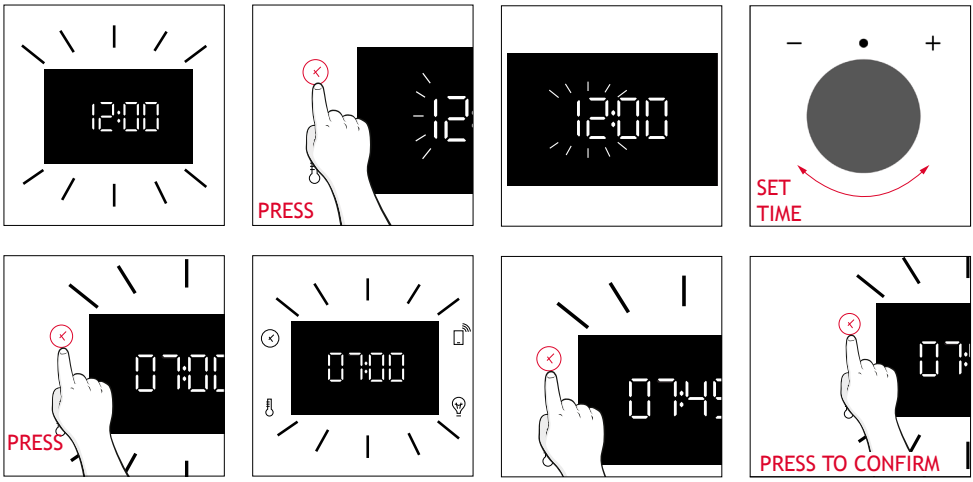




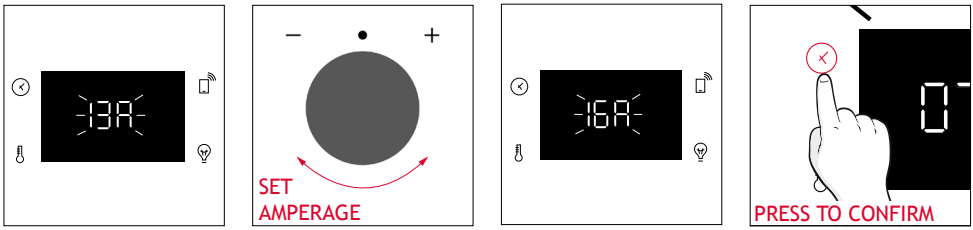
3.2. FIRST USAGE

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

- **SET THE TIME:** The display will show the blinking preset time '12:00'. To modify it, press ⏲ and use the right knob to adjust the current hour. Press again ⏲ and follow the same procedure to set the minutes. To confirm, press ⏲ once more.

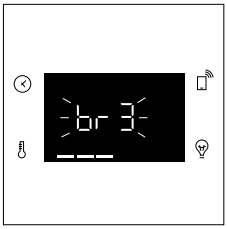


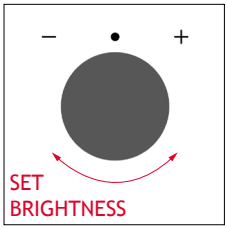
- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because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

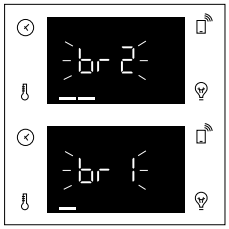


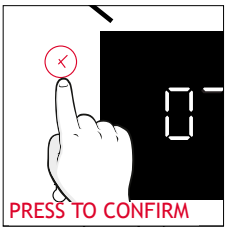
NOTE: The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

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

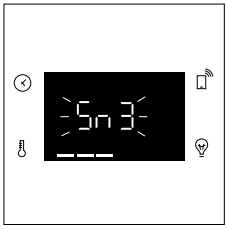


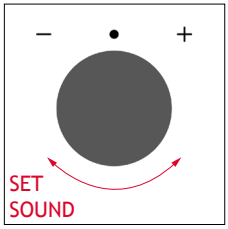


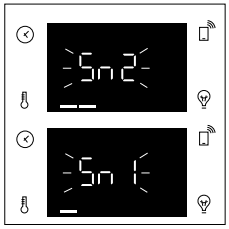


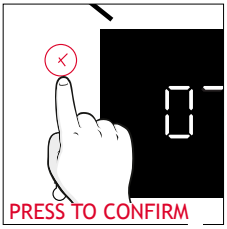


- **SOUND:** The display shows the symbol “Sn”. The numbers represent the level of sound intensity, editable turning the right knob. To confirm press ⊘

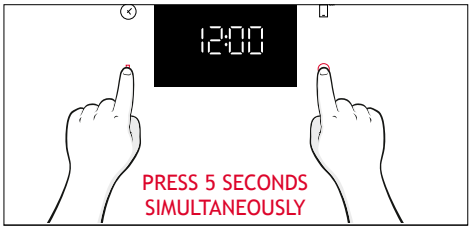






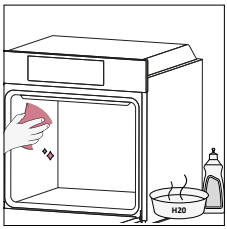


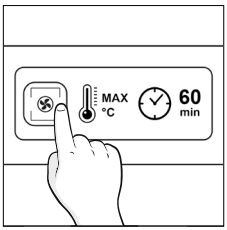
When oven is in stand-by mode, it is possible to go back to initial settings by pressing simultaneously Temperature and Lamp buttons for 5 sec.



3.2. 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.



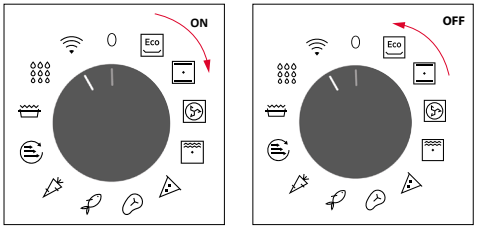


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

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

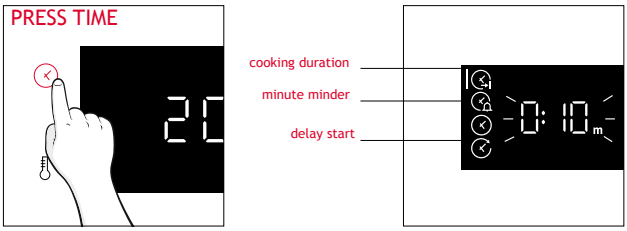


SET COOKING PROGRAM

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

TIME MENU

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

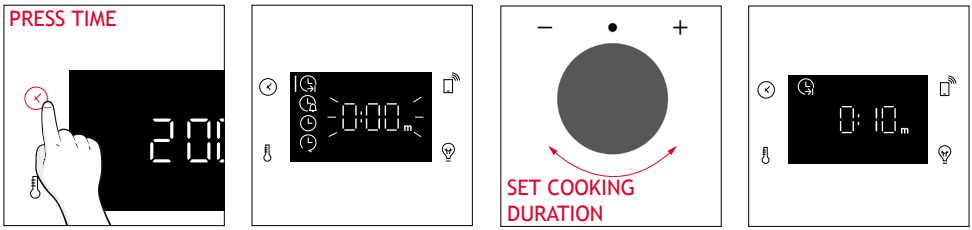


NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

COOKING DURATION

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

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

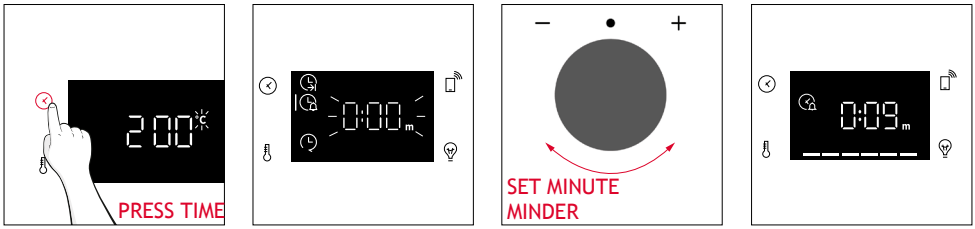


The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by turning the right knob. When duration is elapsed the cooking stops.

MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

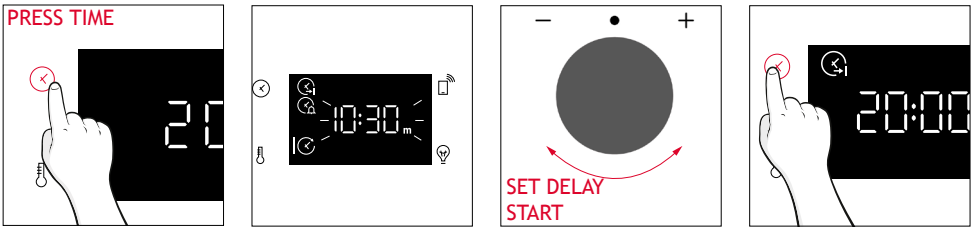
ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select “Minute minder” function. Then use the dial control to regulate the value.



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

DELAY START

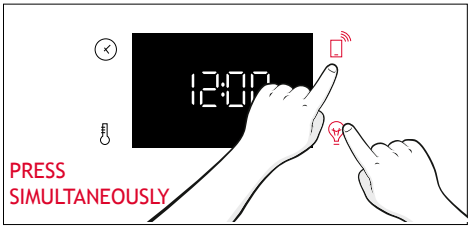
Allows to choose the cooking start time.
ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select “Delay start” function. Then use the dial control to set the start time of cooking.



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

ADDITIONAL FUNCTIONS
CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate the screen lock, press and hold down the Remote Control and Lamp buttons simultaneously.
Repeat the same action to deactivate the lock.



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 cavity fan 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.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off
	*Conventional	30-250°C	L2/L3	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Heat Feel Sensor.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L4 (one tray) L2+L5 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Heat Feel Sensor.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).

	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.
	Gentle cooking	70°C 50-90°C	3rd level	NO	DEAL FOR: slow cooking with sous-vide like result. Use it for meat, fish and vegetables Can be used with Preci Probe.

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

**Use with the door closed.

*** Depending on the oven model.

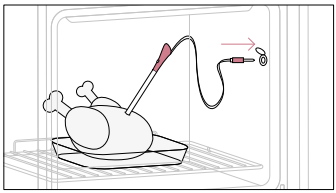
4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

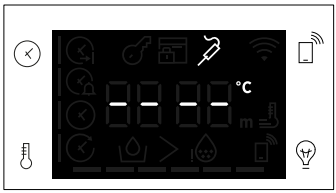
Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Pizza	300°C 200-300°C	2/3	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes

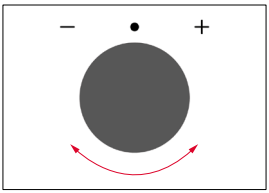
WIRED PROBE

How to use the probe:

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



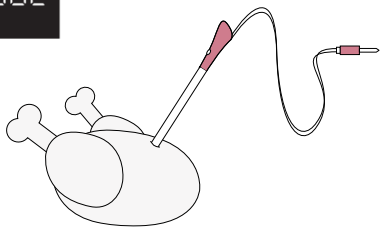




The Probe icon will be displayed on the screen. Only specific functions or cooking programs are accessible when this icon is active. If you attempt to use other functions, the oven will display a message saying "can't use probe."

Cooking tips

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



The Probe can be used with manual functions (Static, Static + 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

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

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	Static Multilevel	175°C 160°C		Baking tray Baking tray	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multilevel	150°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Static	170°C		Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C	y	Metal grid + Cake tin	L4	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Static Multilevel	150°C 150°C		Baking tray Baking tray	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Static	190°C		Baking tray	L4	25-35
		2	Multilevel	170°C		Baking tray	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Baking tray		90-160
	Macaron	1	Static	150°C	Y	Baking tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Static	185°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Static	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	40-60
	Chocolate souffle	1	Static	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Static	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen crois-sants	1	Static	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25
		2	Static	180°C		Baking trays	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Baking trays	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frozen	1	Static	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	5	N	Metal grid	L6	4-6
	Focaccia	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L2 or L3	25-35
	Bread, whole	1	Static	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	Static	200°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1+L4	50-70
	Cheese souffle	1	Static	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	20-35
	Lasagna, fresh	1	Static	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Static	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Static	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	Static	250°C	Y	Baking tray	L2 or L3	15-20
	Pizza, fresh (Tray)	1	Pizza	250°C	N	Baking tray	L2 or L3	18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	25-35
	Pizza, fresh (Round)	1	Static	250°C	Y	Baking tray	L2 or L3	8-10
	Pizza, fresh (Round)	1	Pizza	300°C	N	Baking tray	L2 or L3	15-20
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Static	220°C	Y	Metal grid	L3	10-15
		2	Multilevel	200°C		Metal grid	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metal grid	L2+L4+L6	
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Pizza	200°C	N	Metal grid	L2	10-15
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid/L4 Place Backing tray at L1 with 150ml of water	L4	40-60
	Chicken thighs	1	AitFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	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	Static	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages	1	Supergrill	4	Y	Metal grid	L5	40-50
	Beef fillet (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	60-80
	Roast beef (500g)	1	Gratin	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Static	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	4	N	Metal grid	L5	15-30
	Frozen fish sticks	1	AirFry**	200°C	N	Air fry tray**	L4	20-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L3	40-60
Vege-tables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-90
	Frozen french fries (300-500g)	1	AirFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	18-25
	Potato gratin	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L4	15-25
	Roasted potatoes	1	Static	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 time will be shown and can be edited by turning the right knob; cooking temperature can be changed by pressing the dedicated icon. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Heat Feel Sensor temperature (if available)	Description
	Meat	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	3-4	160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	3-4	180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes

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

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Meat	190°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Meat		Metal grid	L3	
Meatloaf	1000-1500g	Meat	180°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Meat	200°C	Metal grid	L3	50-80
Port roast	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	80-100
Lamb rack	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	Meat	190°C	Metal grid	L3	80-100
Salmon fillets	200-600g	Fish	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app. 4 pcs)	Fish	180°C	Metal grid	L3	10-20
Swordfish steaks	700g (app. 4 pcs)	Fish	200°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Seabream, whole	1	Fish	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Salt baked fish	1	Fish	220°C	Baking tray	L3	30-40
Fish skewers	8 pieces	Fish	150°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish	180°C	Baking tray	L3	25-40
Whole bread	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	35-50
Rye bread	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	35-50
Sandwich loaf	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	35-50
Frozen baguettes	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	15-25
Frozen puff pastry snacks	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	20-30
Fennels	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40

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

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

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

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

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

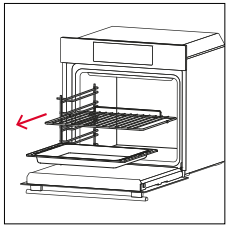
Pyrolytic cleaning (*depending on the oven model)
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

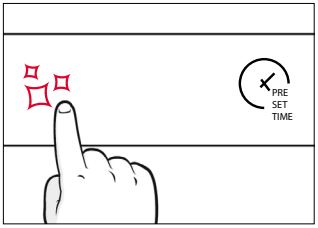
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.
At the end of the cleaning cycle, all that remains within the cavity is a minimal deposit of dust, easily wiped away with a damp cloth.

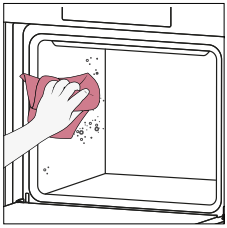
How does it work:

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.





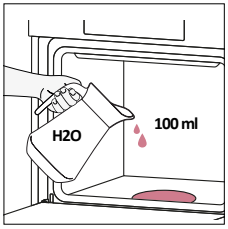


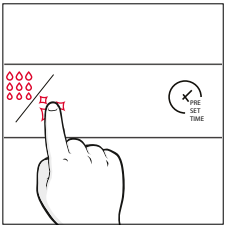
Hydroeasy

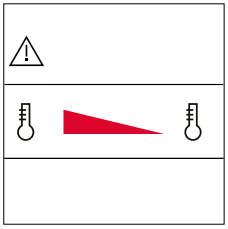
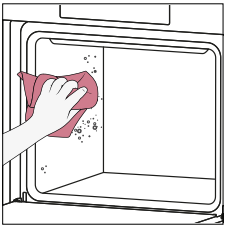
The Hydroeasy function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

How does it work:

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



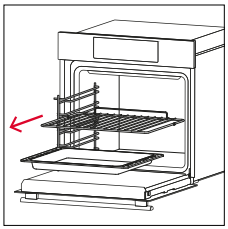
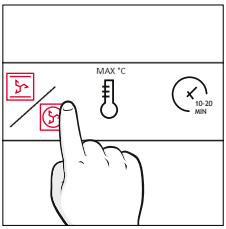


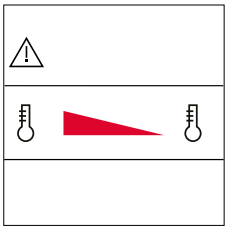
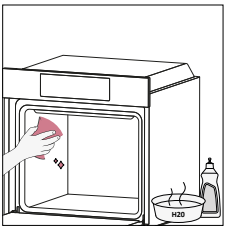



Catalytic cleaning

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.

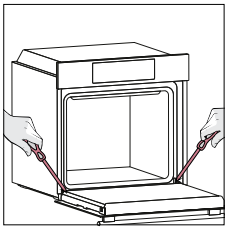
Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

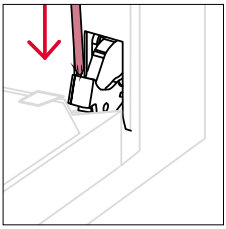



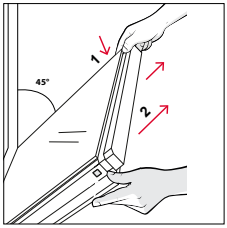
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN:
removal and cleaning the glass door

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

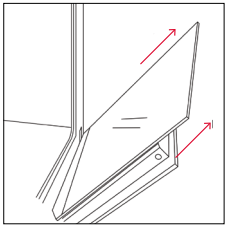




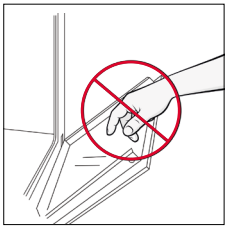
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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).

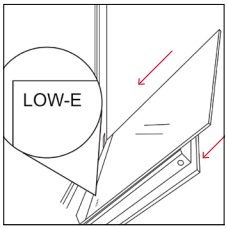


4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.

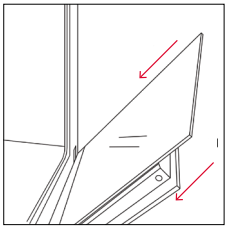


5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.

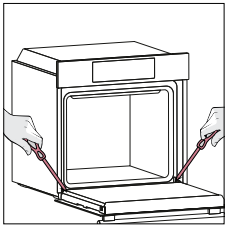
6. Insert the glass panels, making sure that the “Low-E” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

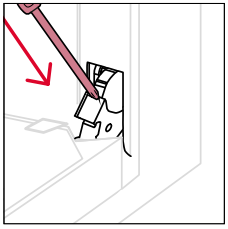


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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



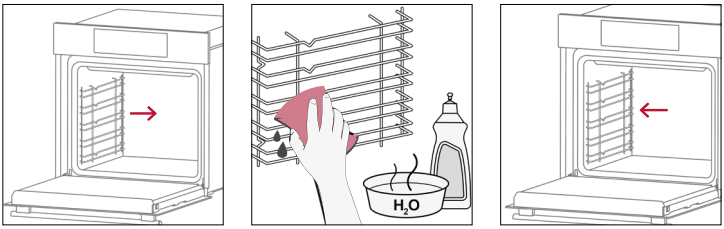


6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

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.



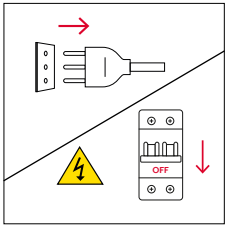
6.4 MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

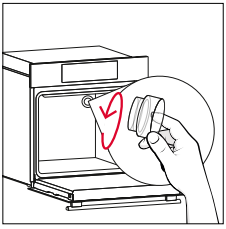
Changing the bulb on top:

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.

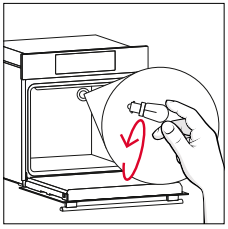
Step 1



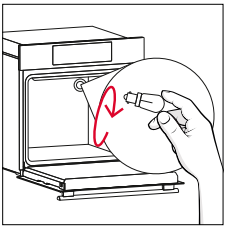
Step 2



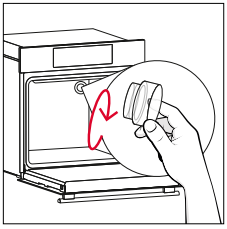
Step 3



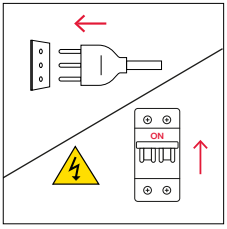
Step 4



Step 5



Step 6

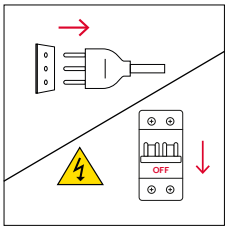


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

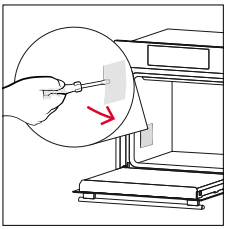
Changing the lateral bulb:

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.

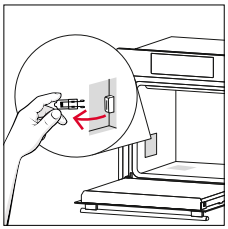
Step 1



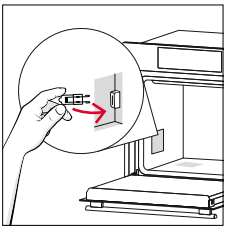
Step 2



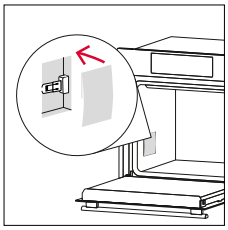
Step 3



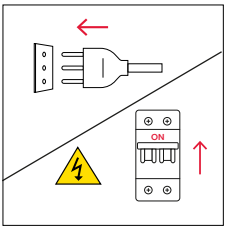
Step 4



Step 5



Step 6



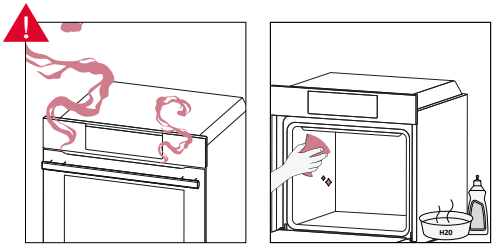
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

7. TROUBLE SHOOTING

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:

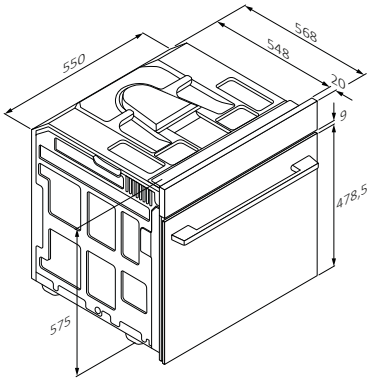
- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

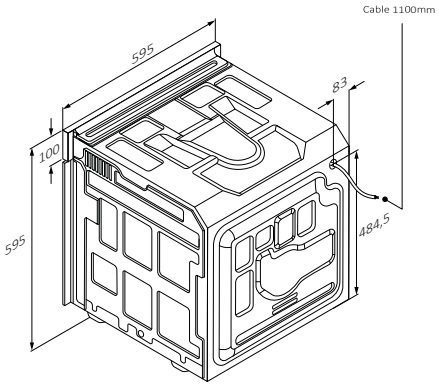
ln many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

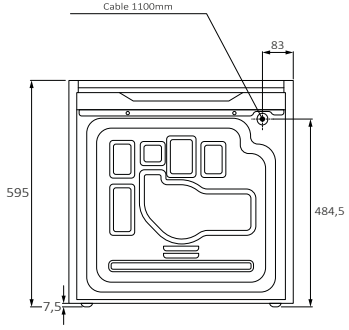
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

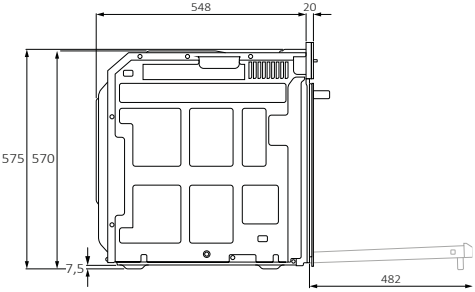




mm

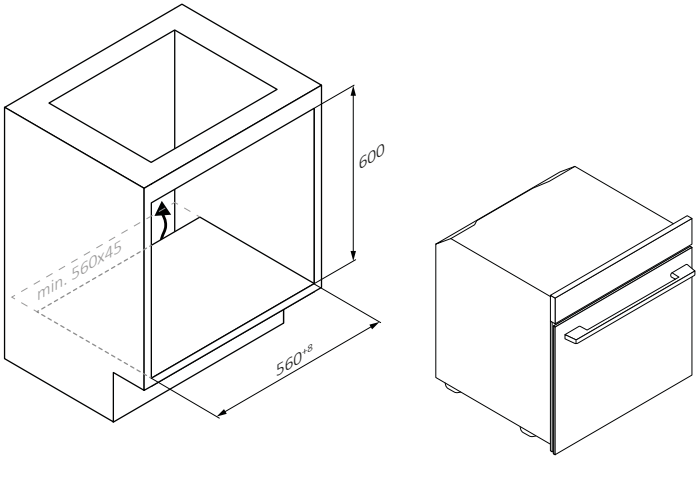


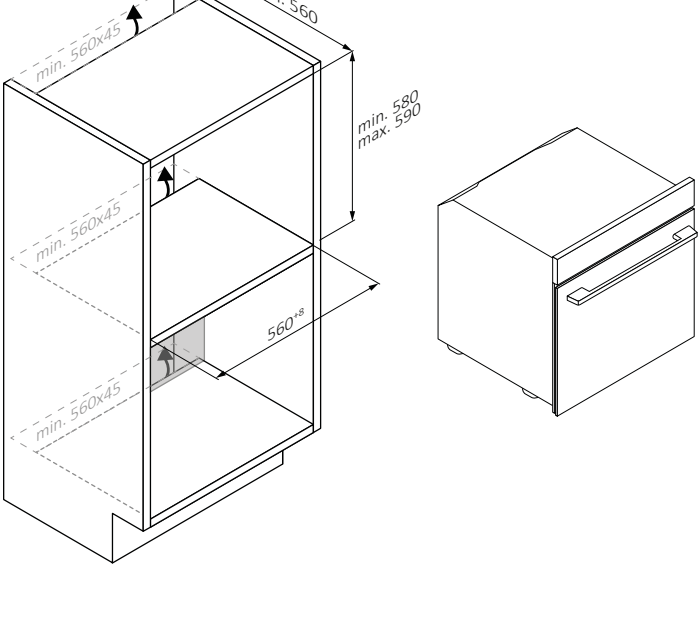
Vista posteriore

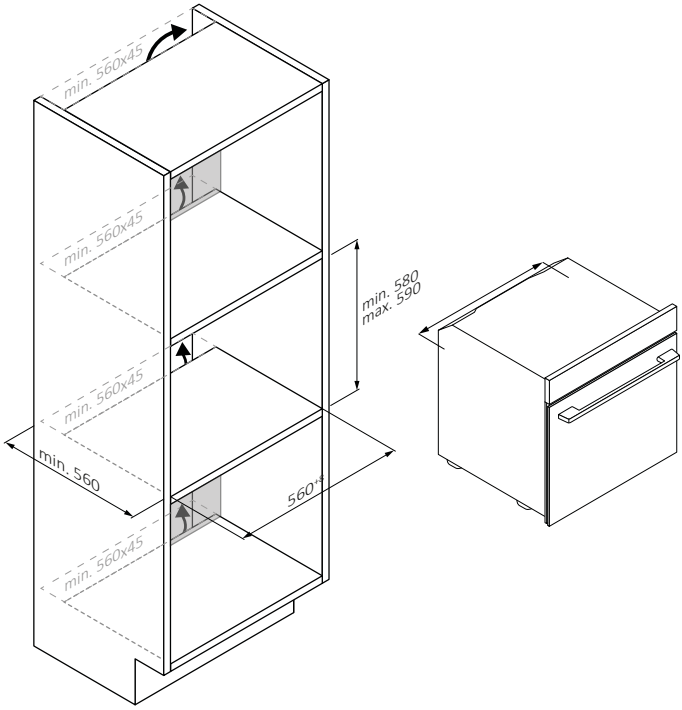


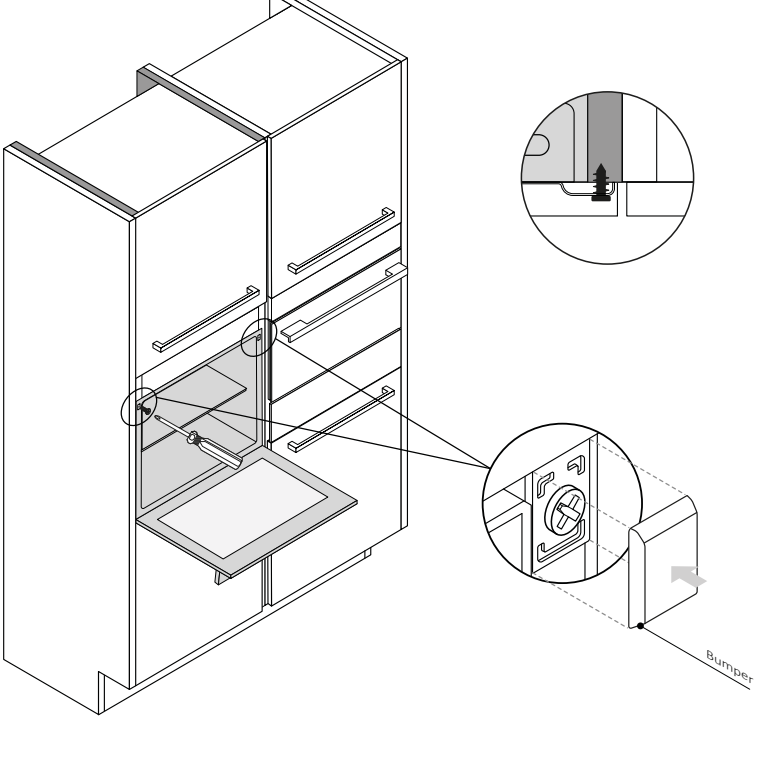
Vista laterale

mm


600
min. 560x45
560+8


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


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



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

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 2 000 m.

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 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, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.

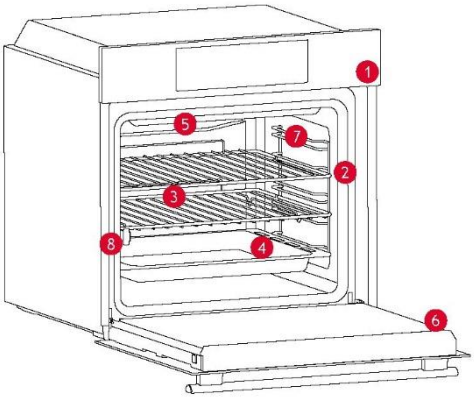
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- ⚠ AVERTISSEMENT : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- ⚠ ATTENTION : 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 :
- Dans les fours avec capteur Heat Feel, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il convient de boucher le trou avec le rivet fourni. Bouchez toujours le trou à l'aide de l'écrou lorsque le capteur Heat Feel n'est pas utilisé.
- 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.
- Procédez dès que possible, en portant des gants, pour éviter d'endommager la sonde.

2.PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

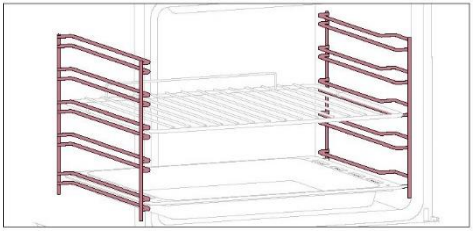


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des emplacements**
3. **Grilles**
4. **Plaques**
5. **Couvercle du ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales (si présent : uniquement pour cavité plate)**
8. **Numéro de série et code QR**

Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

2.2. ACCESSOIRES

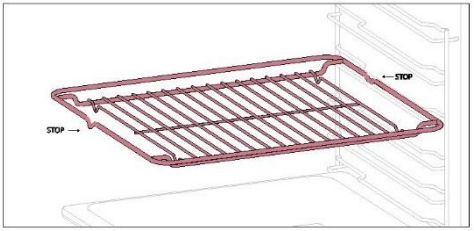
Grilles latérales (si présentes*)



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.

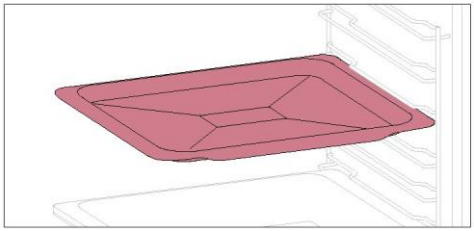
REMARQUE : 6 ou 7 niveaux selon le modèle.

Grille métallique



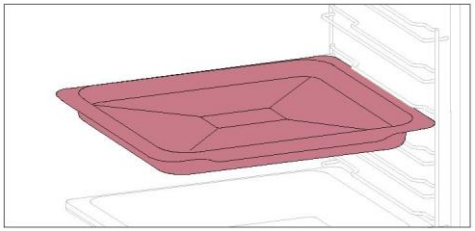
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière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

Plaque du four (si présente*)



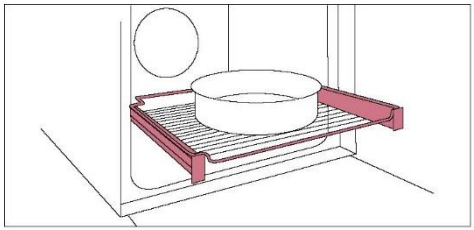
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Plaque plus profonde



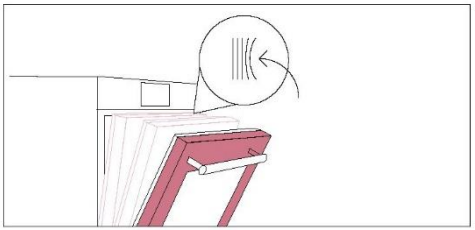
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Guides télescopiques (si présents*)



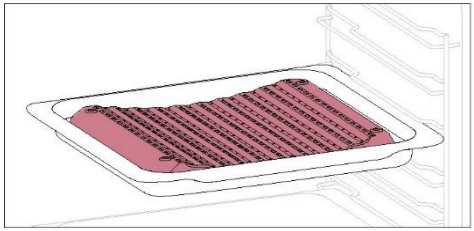
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes*)



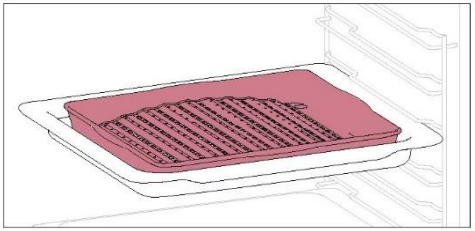
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

Plaque H-Lab - mode barbecue (si présente*)



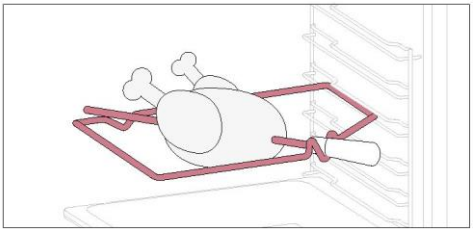
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Plaque H-Lab - mode STEAM (si présente*)



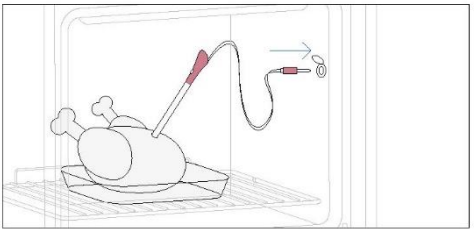
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Tournebroche (si présent*)



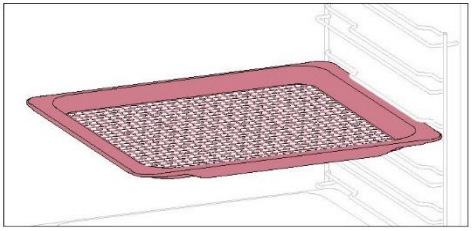
Le tournebroche fonctionne en même temps que la résistance supérieure. En tournant, les aliments peuvent être cuits de façon homogène. Il est préférable de l'utiliser pour les aliments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels.

Capteur Heat Feel (si présent*)



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

Plaque de friture à l'air (si présente*)



La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Pour recueillir les jus et la panure, placez-la par-dessus la plaque de cuisson.

2.3. PANNEAU DE COMMANDE

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

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Temps
3. Température
4. Affichage LED 7
5. Contrôle à distance
6. Lampe
7. Molette

PRINCIPALES FONCTIONS

L'écran a 4 fonctions principales :

Symbole	Fonction	Description
	Temps	Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme (disponible en mode veille), trois fois pour l'heure du jour et quatre fois pour le départ différé. En mode veille, seule la minuterie est accessible.
	Température	Appuyez une fois pour vérifier la température de la cavité, appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour activer l'option de préchauffage rapide (disponible uniquement pendant la phase de préchauffage du four). Lorsque le préchauffage est actif, l'icône correspondante s'affiche à l'écran.
	Contrôle à distance activé/désactivé	Appuyez sur le bouton pour activer le contrôle à distance, après avoir appairé le four à l'application hOn (via l'application).
	Éclairage	Appuyez pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four.

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres sans fil

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

Informations sur le produit pour les équipements en réseau

La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés :
2,0 W.

Comment activer le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi s'allume dès que le bouton de fonction est placé dans une position différente de zéro.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

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

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE 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 « connecter » et attendez quelques secondes.

Étape 7

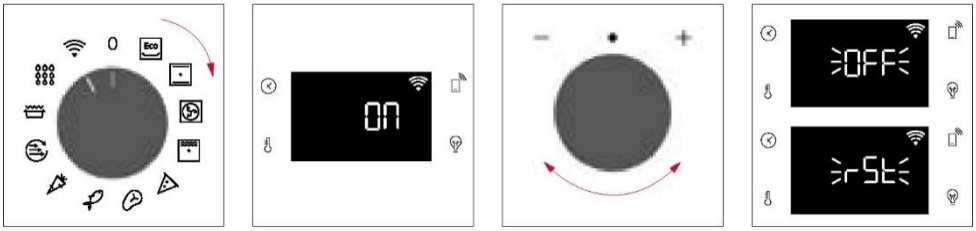
- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn.

COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

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

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

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



CONTRÔLE À DISTANCE

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

Cette fonction permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de cuisson en cours d'utilisation ; le suivi du processus de cuisson à l'aide de la sonde.
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 et Supergrill.

Comment activer le contrôle à distance :

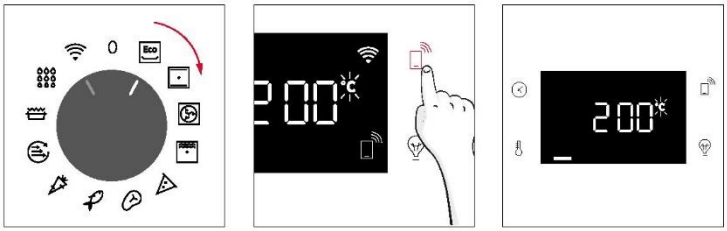
1. Tournez le bouton de fonction sur le menu WI-FI.
2. Appuyez sur .
3. L'écran affiche « hOn ». Les icônes WI-FI et Contrôle à distance s'affichent.
4. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer.
   Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.

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

Comment arrêter le contrôle à distance :

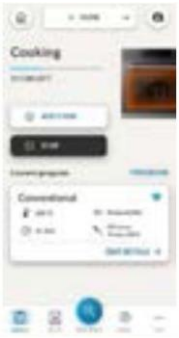
Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement à partir du produit lui-même en tournant le bouton de fonction sur une autre position. Ces actions interrompent le processus de cuisson.

Vous pouvez également appuyer sur la touche correspondante du contrôle à distance fourni avec votre appareil. Ces actions interrompent le processus de cuisson.



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

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



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

Pour les fonctions qui utilisent le gril, grâce à la technologie de l'interrupteur de porte, le four arrête automatiquement les résistances lorsque vous ouvrez la porte et poursuit la cuisson lorsque vous la fermez. Cette fonction n'est disponible que pour certaines configurations de fours. Tous les modèles à pyrolyse l'ont. Pendant la pyrolyse, la porte du four reste verrouillée en permanence. S'il n'est pas verrouillé, le four affiche le code d'erreur 24 et interrompt la fonction de nettoyage.

Comment fonctionne l'éclairage

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

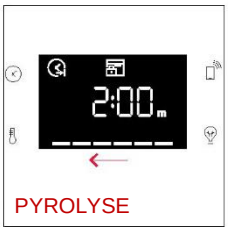
Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

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

(*uniquement pour les fours à pyrolyse)

Fonctionnement de la barre d'état

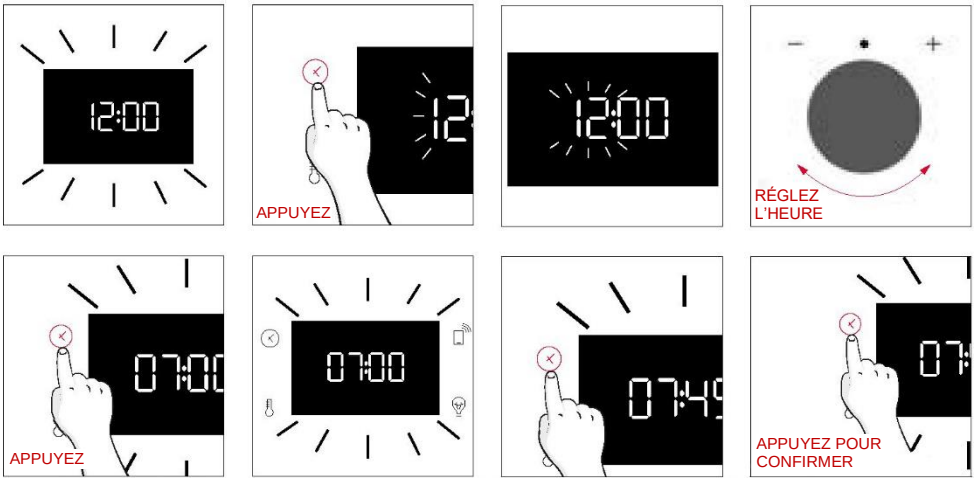
La barre d'état, basée sur les programmes définis, simplifie le contrôle de la température et du temps. Plus précisément, pour les fonctions prévoyant un préchauffage, elle affiche l'augmentation de la température pendant cette phase. Dans les programmes de cuisson et la fonction pyrolyse, elle indique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



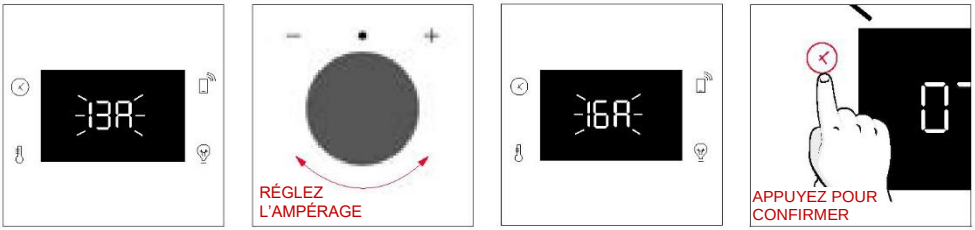
3.2. PREMIÈRE UTILISATION

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

- **RÉGLEZ L'HEURE :** L'écran affiche l'heure prédéfinie clignotante « 12:00 ». Pour la modifier, appuyez sur ⏱ et utilisez le bouton droit pour ajuster l'heure actuelle. Appuyez à nouveau sur ⏱ et suivez la même procédure pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez une nouvelle fois sur ⏱.

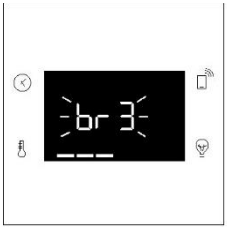


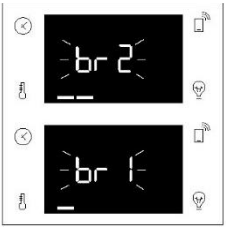
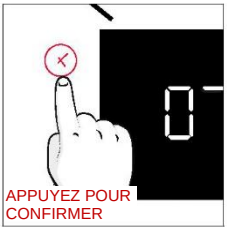
- **AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si la puissance de votre maison est plus faible, vous pouvez régler ce paramètre sur 13 A.
  Ce réglage affecte la vitesse de chauffage du four. Le choix de l'option 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. Il suffit de tourner le bouton droit pour choisir celui que vous voulez, puis d'appuyer sur ⏱ pour confirmer.



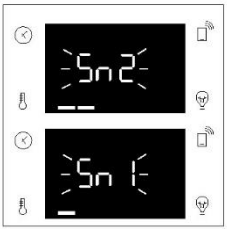
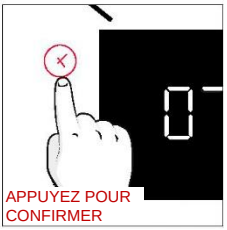
ⓘ REMARQUE : l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

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

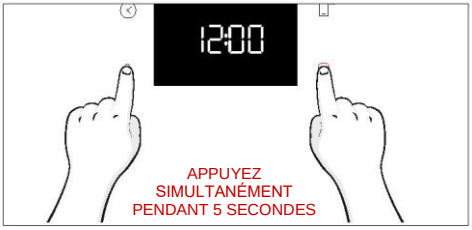


- **SON :** L'écran affiche le symbole « Sn ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur ⏱

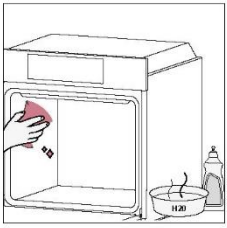
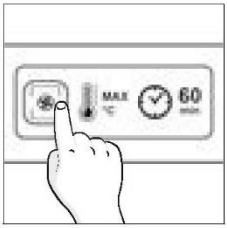



Lorsque le four est en mode veille, il est possible de revenir aux réglages initiaux en appuyant simultanément sur les touches Température et Lampe pendant 5 secondes.



3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

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 ».

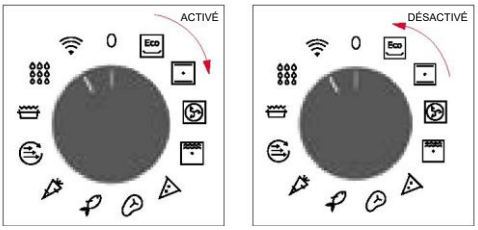



4.FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

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

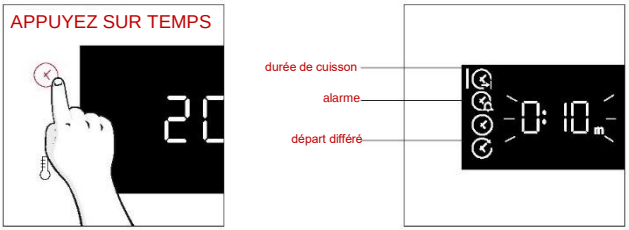


RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

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

MENU TEMPS

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



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

DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.

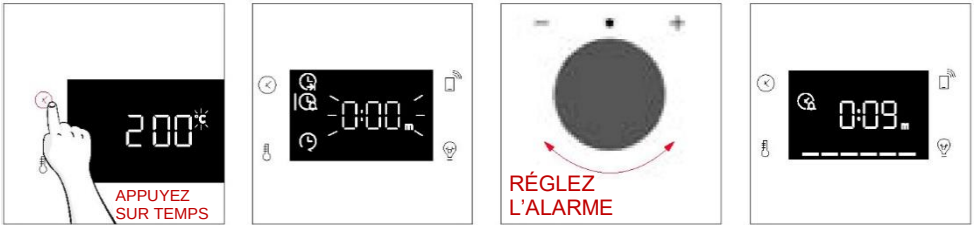
ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.

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

ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

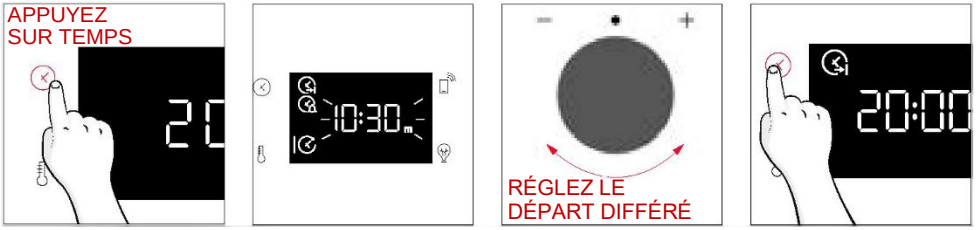
ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.



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

DÉPART DIFFÉRÉ

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

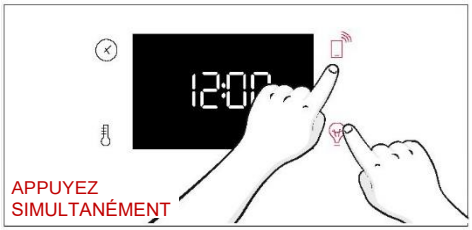


REMARQUE : Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et il n'est pas disponible avec les fonctions du gril.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez simultanément sur les touches Contrôle à distance et Lampe et maintenez-les enfoncées.
Répétez la même opération pour désactiver le verrouillage.



4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

REMARQUE : pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase.

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	*ÉCO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	Non	IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. La lampe de la cavité est éteinte
	*Convection naturelle	30-250 °C	L2/L3	Oui/ Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel.
	Multi-niveaux	160 °C 50-250 °C	L4 (une plaque) L2+L5 (deux plaques) L2+L4+L6 (trois plaques)	Oui/ Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel.

	**Supergrill	05 01-05	L6	Non	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	**Gratin(***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Oui/ Préchauf-fage rapide	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.
	Friture à l'air(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	Non	IDÉALE POUR : préparer des aliments surgelés ou des aliments panés et précuits qui sont habituellement frits. Grâce à la plaque prévue à cet effet, l'air chaud peut circuler uniformément sur les aliments.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3ème niveau	Non	IDÉALE POUR : la cuisson lente avec un résultat sous-vide. Utilisez-la pour la viande, le poisson et les légumes Peut être utilisée avec Preci Probe.

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

4.2.2. FONCTIONS SPÉCIALES

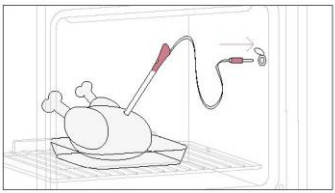
Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauf-fage	Suggestions
	Pizza	300 °C 200-300X	2/3	Non	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas sans préchauffer le four. Utilisez des températures plus basses pour les produits surgelés et 300 °C pour les recettes maison

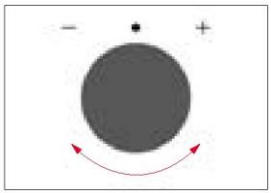
SONDE FILAIRE

Comment utiliser la sonde :

1. Branchez la sonde dans l'orifice prévu à cet effet sur le four et introduisez l'accessoire dans l'aliment.
2. L'icône de la sonde apparaît à l'écran. Seules les fonctions ou les programmes de cuisson dédiés sont disponibles. À partir de ce moment, la température affichée sera celle de la sonde.
3. Choisissez la fonction de cuisson et réglez la température cible de la sonde pour commencer. Le four utilise alors les données de la sonde pour surveiller la température interne de vos aliments et arrête la cuisson lorsque la température souhaitée est atteinte.

   REMARQUE : lorsque vous utilisez la sonde, il n'est pas nécessaire de régler une minuterie ; elle s'arrête automatiquement lorsque la température souhaitée est atteinte.
4. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, l'alarme retentit et le four s'éteint. Avant de sortir les aliments du four, veillez à retirer soigneusement la sonde de l'aliment.

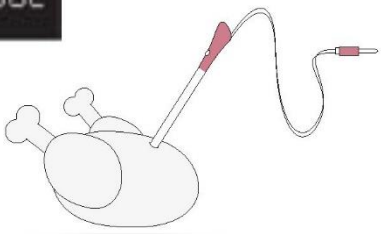




L'icône de la sonde s'affiche à l'écran. Seules des fonctions ou des programmes de cuisson spécifiques sont accessibles lorsque cette icône est active. Si vous tentez d'utiliser d'autres fonctions, le four affiche un message indiquant « impossible d'utiliser la sonde ».

Astuces de cuisson

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



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

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

5.DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

Catégorie	Recette	N° de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauf-fage	Accessoire de cuisson	Empla-cement	Temps de cuisson après préchauf-fage*(min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux /Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux	175 °C 160 °C		Plaque de cuisson Plaque de cuisson	L3 L4	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
	Gâteaux éponge (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	170 °C		Grille métallique + moule à gâteau	L2	30-40
			Multi-niveaux	150 °C	o	Grille métallique + moule à gâteau	L4	40-50
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Sablés	1	Convection naturelle Multi-niveaux	150 °C 150 °C		Plaque de cuisson Plaque de cuisson	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multi-niveaux	140 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Convection naturelle	190 °C		Plaque du four	L4	25-35
		2	Multi-niveaux	170 °C		Plaque du four	L3	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		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	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + 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	O	Plaque du four	L3	20-25
		2	Convection naturelle	180 °C		Plaques du four	L2+L5	25-35
		3	Multi-niveaux	160 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	30-40

Catégorie	Recette	N° de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauf-fage	Accessoire de cuisson	Empla-cement	Temps de cuisson après préchauf-fage*(min)
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210 °C	O	Plaque du four	L3	30-45
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	5	N	Grille métallique	L6	4-6
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	35-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	20-35
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	40-60
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Cannelloni surgelés	1	Convection naturelle	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	Convection naturelle	250 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	15-20
	Pizza fraîche (plaque)	1	Pizza	250 °C	N	Plaque du four	L2 ou L3	18-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	25-35
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle	250 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	8-10
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza	300 °C	N	Plaque du four	L2 ou L3	15-20
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Convection naturelle	220 °C		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	
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza	200 °C	N	Grille métallique	L2	10-15
Viande et volaille	Poulet entier rôti (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique /L4 Placez la plaque du four à L1 avec 150 ml d'eau	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Friture à air**	220 °C	N	Plaque de friture à l'air**	L4	30-50
	Canard rôti	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60

Catégorie	Recette	N° de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage*(min)
Viande et volaille	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
	Saucisses	1	Supergrill	4	O	Grille métallique	L5	40-50
	Filet de bœuf (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	60-80
	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	4	N	Grille métallique	L5	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Friture à l'air**	200 °C	N	Plaque de friture à l'air**	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	Friture à l'air**	220 °C	N	Plaque de friture à l'air**	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, le temps de cuisson par défaut s'affiche et peut être modifié en tournant le bouton droit ; la température de cuisson peut être modifiée en appuyant sur l'icône prévue à cet effet. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une plage limitée, comme le montre le tableau ci-dessous.

Symbole	Description	Préchauffage	Emplacement	Plage de température (°C)	Plage de temps (min)	Température du capteur Heat Feel (si disponible)	Description
	Viande	Non	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande.
	Poisson	Non	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes	Non	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis

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

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	190 °C	Grille métallique	L3	30-40
Filet de bœuf	200 g	Viande		Grille métallique	L3	
Rôti haché	1000-1500 g	Viande	180 °C	Grille métallique	L3	40-50
Bœuf Wellington	500 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	50-80
Viande braisée	800-1000 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	40-70
Côtes de porc	1000-1200 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	80-100
Carré d'agneau	800-1000 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	60-80
Gigot d'agneau	1500-2000 g	Viande	190 °C	Grille métallique	L3	80-100
Filets de saumon	200-600 g	Poisson	170 °C	Plaque du four	L3	20-35
Darnes de thon	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	180 °C	Grille métallique	L3	10-20
Darnes d'espadon	700 g (env. 4 morceaux)	Poisson	200 °C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de cabillaud	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Dorade entière	1	Poisson	170 °C	Plaque du four	L3	35-45
Filet de daurade	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Filet de bar	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Poisson en croûte de sel		Poisson	220 °C	Plaque du four	L3	30-40
Brochettes de poisson	8 morceaux	Poisson	150 °C	Grille métallique	L3	20-30
Calamars farcis	4 morceaux	Poisson	180 °C	Plaque du four	L3	25-40
Pain complet	1	Produits de boulangerie	200 °C	Grille métallique	L3	35-50
Pain de seigle	1	Produits de boulangerie	190 °C	Grille métallique	L3	35-50
Pain de mie	1	Produits de boulangerie	200 °C	Grille métallique	L3	35-50
Baguettes surgelées	1	Produits de boulangerie	200 °C	Grille métallique	L3	15-25
Snacks surgelés en pâte feuilletée	1	Produits de boulangerie	190 °C	Grille métallique	L3	20-30
Fenouils	1 plaque	Légumes	200 °C	Grille métallique	L3	30-40

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

6.ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage

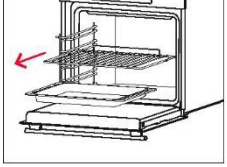
Pyrolyse (*selon le modèle de four)
Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.

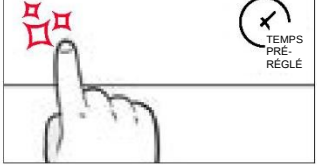
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.
À la fin du cycle de nettoyage, il ne reste dans la cavité qu'un dépôt minime de poussière, facilement éliminé à l'aide d'un chiffon humide.

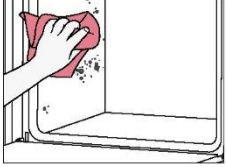
Comment ça marche :

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.





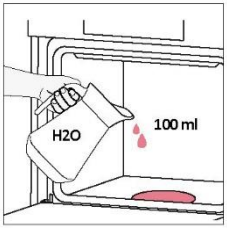


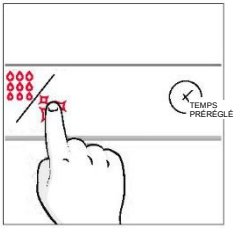
Hydroeasy

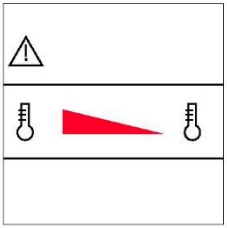
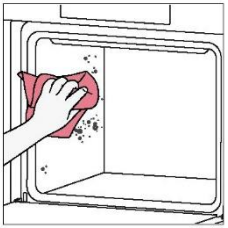
La fonction Hydroeasy est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

Comment ça marche :

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



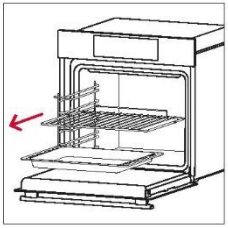
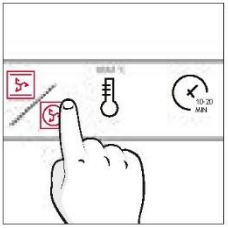


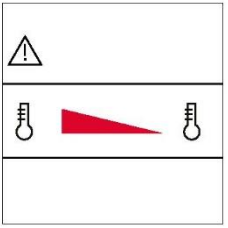
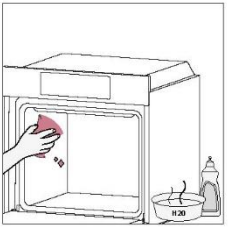



Nettoyage par catalyse

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.

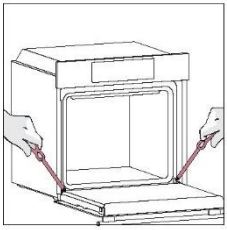
Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine.
Cela garantit des performances et une propreté optimales.

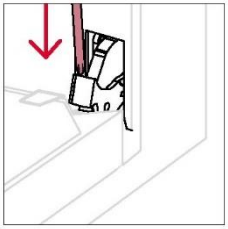



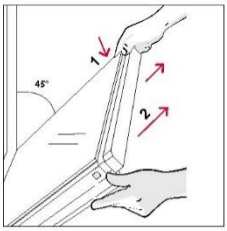
6.2.2. À L'EXTÉRIEUR DU FOUR :
Retrait et nettoyage de la porte vitrée

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

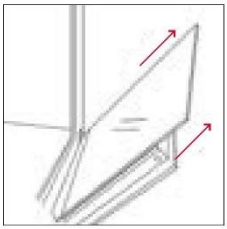




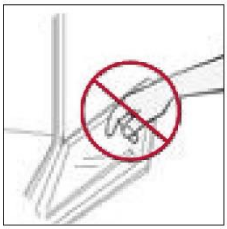
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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).

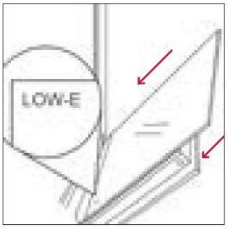


4. ⚠ AVERTISSEMENT : la vitre extérieure n'est pas amovible.

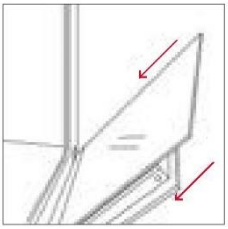


5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.

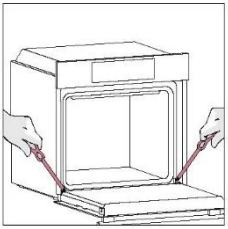
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « Bas » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

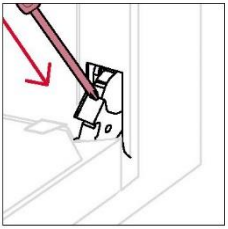


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



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.

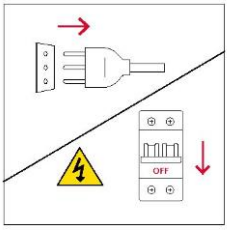
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

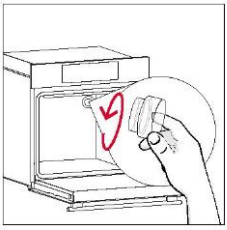
Changement de l'ampoule du haut :

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.

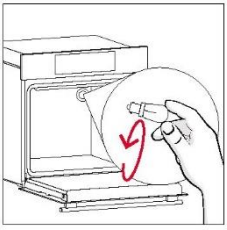
Étape 1



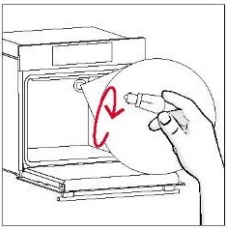
Étape 2



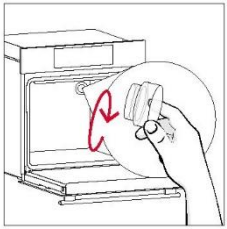
Étape 3



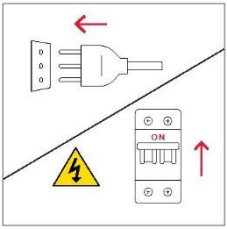
Étape 4



Étape 5



Étape 6

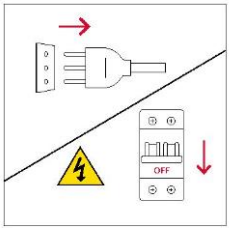


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

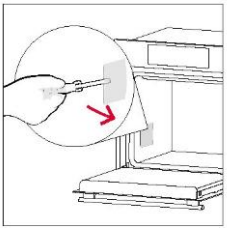
Changement de l'ampoule latérale :

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.

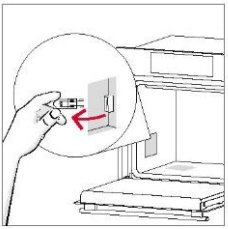
Étape 1



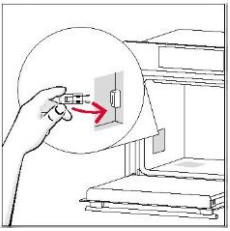
Étape 2



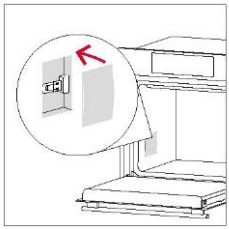
Étape 3



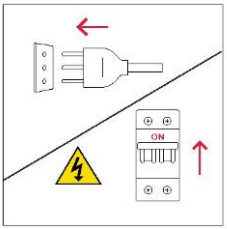
Étape 4



Étape 5



Étape 6

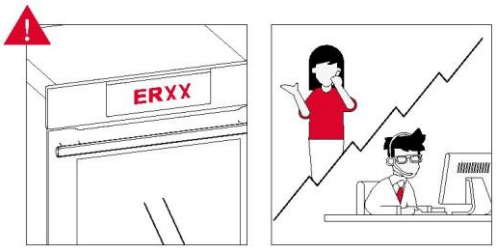


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

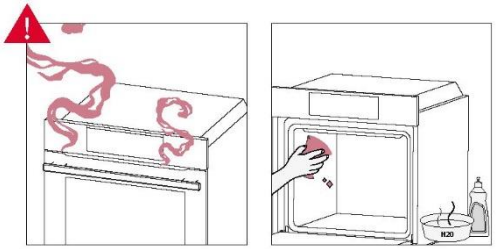
7.DÉPANNAGE

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 :

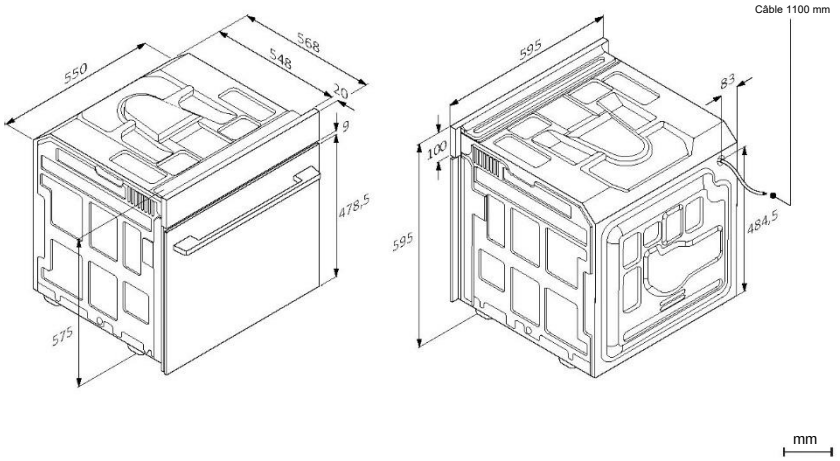
- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

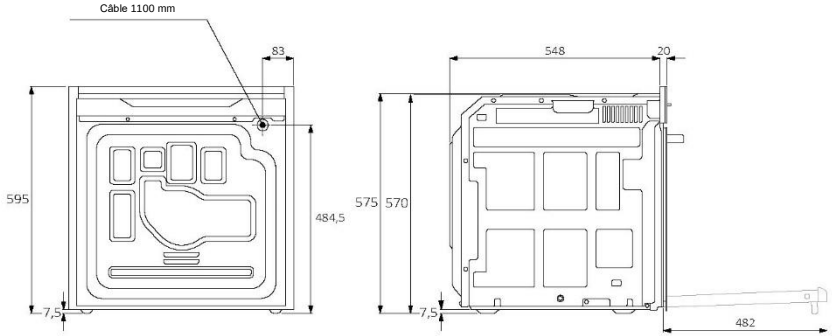
Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède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

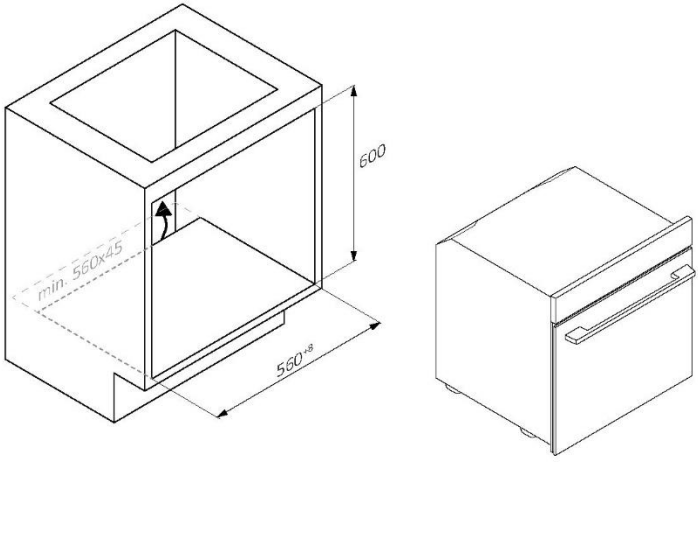
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

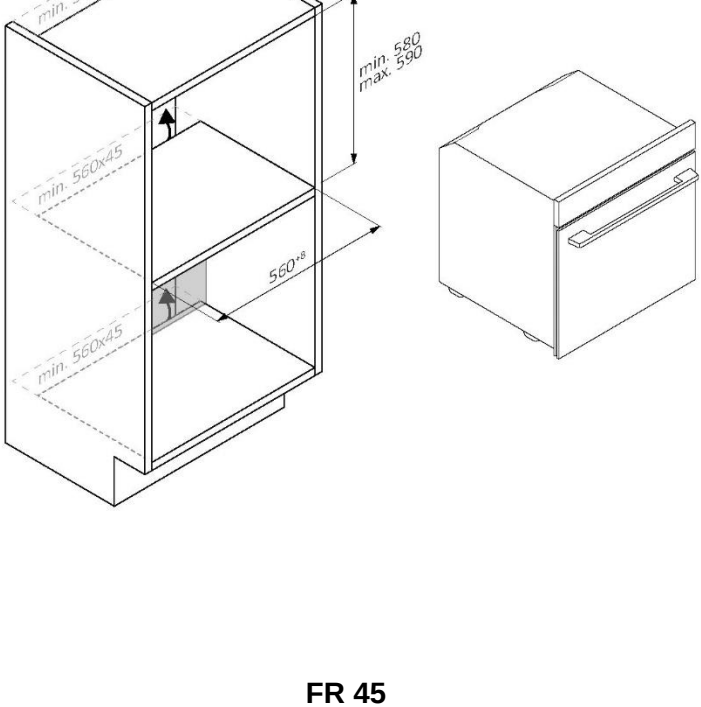
Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.
Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture.
Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenir les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

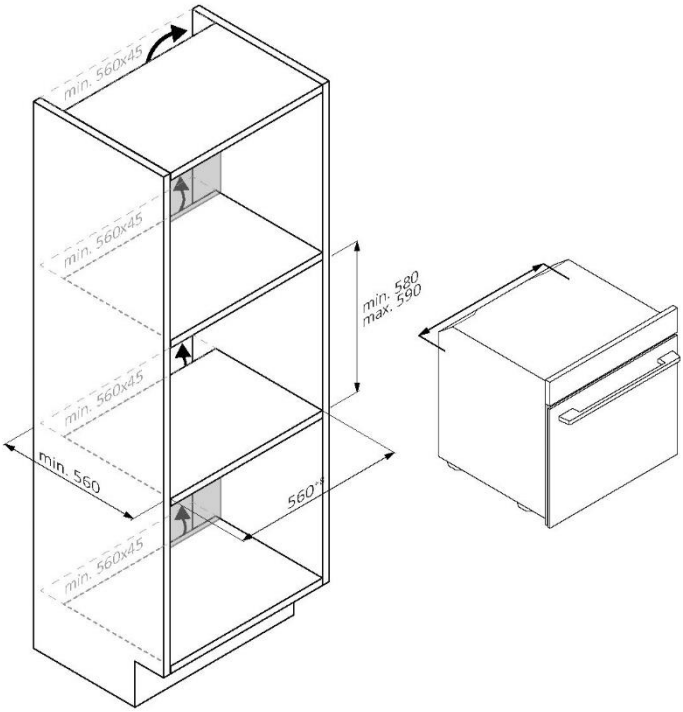
9.INSTALLATION

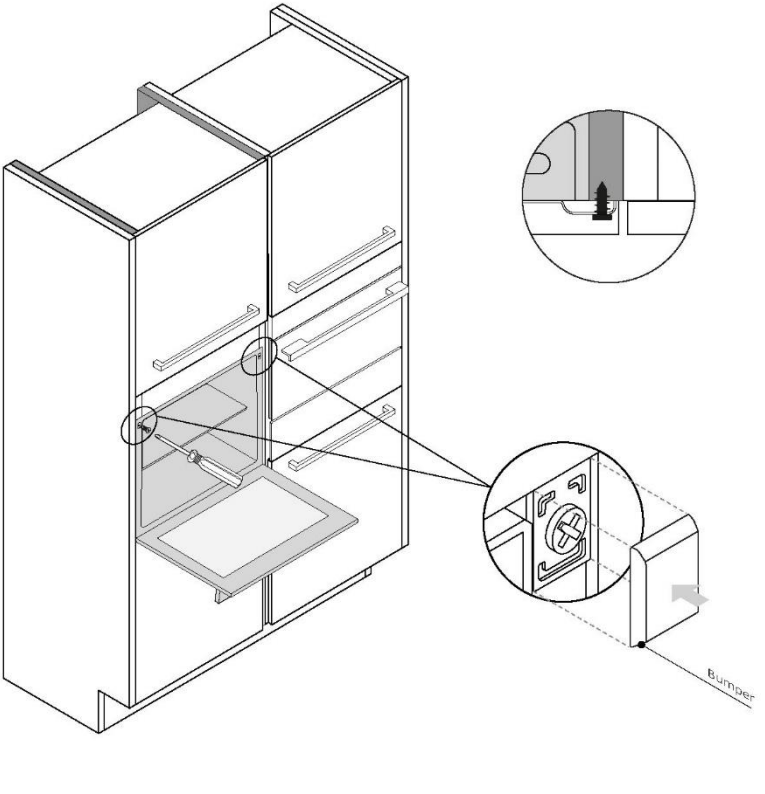





600
min. 560x45
560+8


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


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


Bumper

BENVENUTI

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

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

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

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

4. USO DEL PRODOTTO
4.1. Funzionamento del prodotto
4.2. Funzioni di cottura
4.2.1. Funzioni standard
4.2.2. Funzioni speciali

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA
5.1. Tabelle di cottura generale
5.2. Tabelle Everyday Cooking

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

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

9. INSTALLAZIONE

1.INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- ⚠ 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.

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 spostato 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 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.

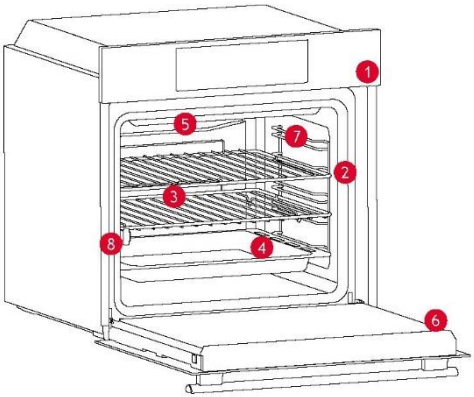
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- ⚠ AVVERTENZA: non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni 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)

- Prima della pulizia rimuovere lo sporco in eccesso.
- ⚠ AVVERTENZA: prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
- Nei forni con la sonda Heat Feel Sensor è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda Heat Feel Sensor 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.
- Procedere il più rapidamente possibile, indossando i guanti, per evitare danni alla sonda.

2.INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

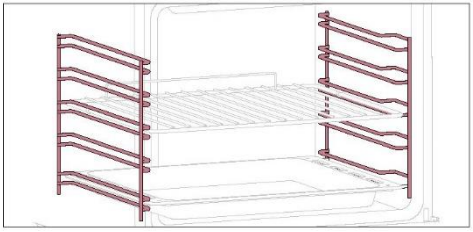


1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Teglie**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)**
8. **Numero di serie e codice QR**

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

2.2. ACCESSORI

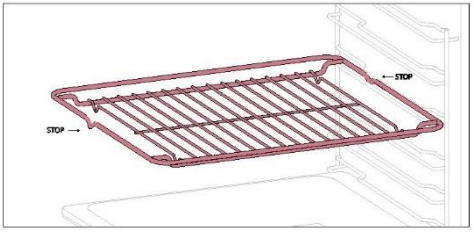
Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



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.

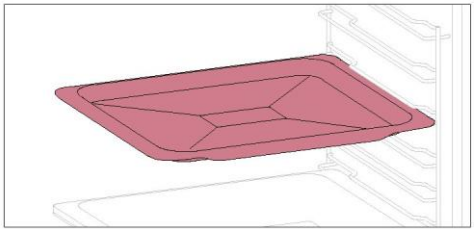
NOTA: 6 o 7 livelli a seconda del modello.

Griglia metallica



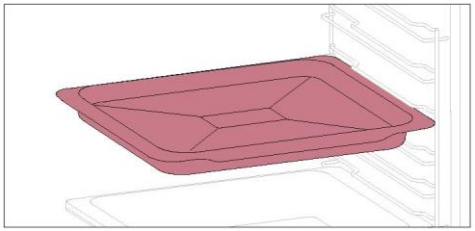
Una griglia metallica in un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

Teglia (solo se presente*)



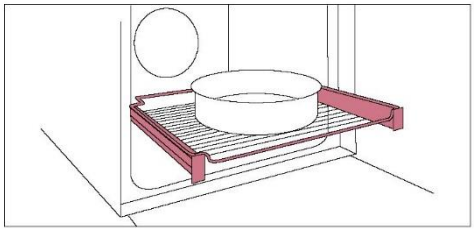
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Teglia profonda



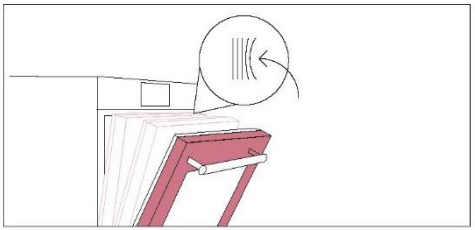
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Guide telescopiche (solo se presenti*)



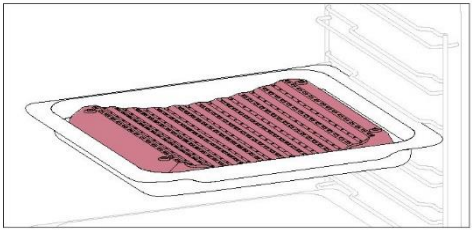
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Cerniere Soft close/ Soft open (solo se presenti*)



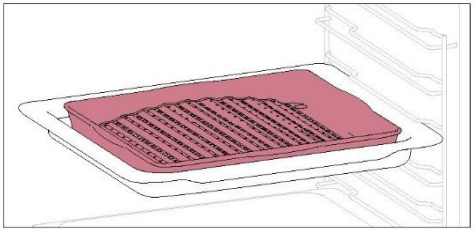
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

Teglia H-Lab - Modalità BBQ (solo se presente*)



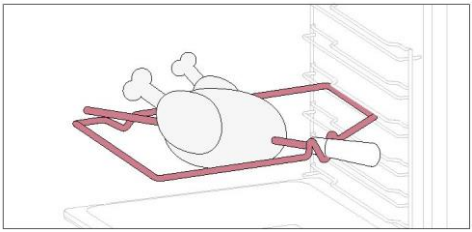
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Teglia H-Lab - Modalità VAPORE (solo se presente*)



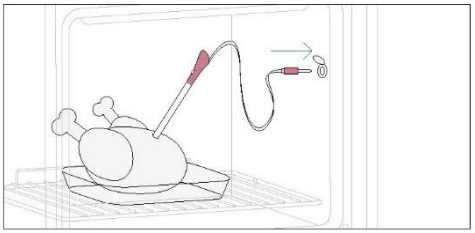
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbeque e con poco fumo, grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

Girarrosto (solo se presente*)



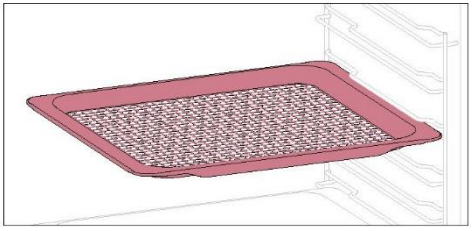
Il girarrosto funziona in abbinamento alla resistenza superiore; ruotandolo, è possibile ottenere una cottura dei cibi omogenea. Il girarrosto è ottimale per la cottura di alimenti di medie dimensioni. Ideale per riscoprire il gusto degli arrosti tradizionali.

Sonda Heat Feel Sensor (solo se presente*)



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

Teglia Airfry (solo se presente*)



Grazie alla teglia Airfry, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Per raccogliere i succhi e l'impanatura, posizionarla sopra la teglia.

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO

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

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

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 4 funzioni principali:

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

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

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

Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

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

Come attivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi si accende non appena la manopola funzioni viene impostata su una posizione diversa da zero.

Come disattivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi è sempre spento quando la manopola delle funzioni è impostata sulla posizione zero.
Se la manopola è impostata su una posizione diversa, accedere al menu Wi-Fi e selezionare
off per disattivarlo.

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 "Connetti" e attendere qualche secondo.

Passo 7

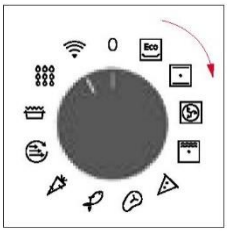
- Il forno viene trovato e può essere controllarlo tramite hOn.

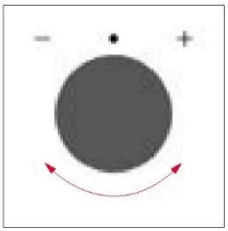
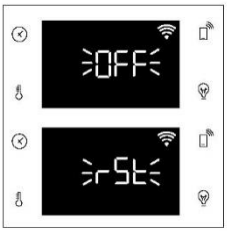
COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WI-FI

Una volta registrato 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 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. Ruotare la manopola delle funzioni sul menu Wi-Fi.
2. Sul display appare "On".
3. Ruotare la manopola di controllo finché non verrà visualizzato "Off" o l'impostazione di ripristino "rSt".



CONTROLLO DA REMOTO

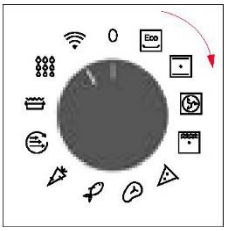
Il controllo da remoto offre numerosi vantaggi agli utenti, migliorando la comodità, l'efficienza e l'esperienza di cottura complessiva, offrendo la possibilità di controllare il prodotto direttamente sia dall'elettrodomestico che dall'app hOn

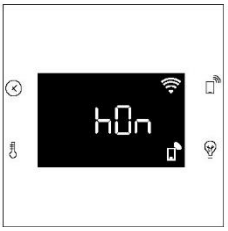
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura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

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

Come attivare il controllo da remoto:

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



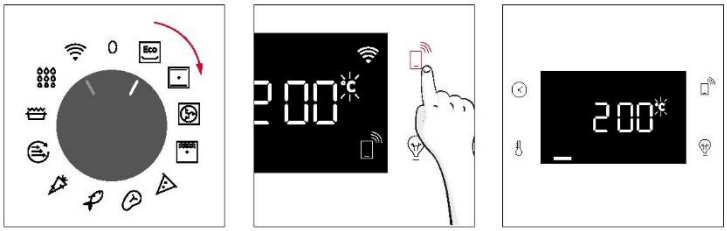


È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante

Come interrompere il controllo da remoto:

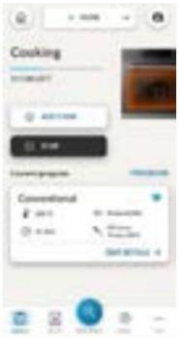
Mentre è in corso, è possibile interrompere il programma di cottura direttamente dal prodotto stesso ruotando la manopola delle funzioni in una posizione diversa. Queste azioni interrompono il processo di cottura.

È inoltre possibile premere il pulsante corrispondente del controllo da remoto fornito in dotazione con l'elettrodomestico. Queste azioni interrompono il processo di cottura.



È inoltre possibile interrompere il programma di cottura da remoto utilizzando l'app e facendo clic sul pulsante "STOP" sul display. Il forno interromperà automaticamente la cottura.

NOTA: Se l'utente interrompe la cottura in corso dal forno, contemporaneamente verrà visualizzato sull'app un messaggio che informa dell'interruzione della cottura.



3.PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non c'è da preoccuparsi, occorre solo aspettare che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

Come funziona lo sportello

Per le funzioni che utilizzano il grill, grazie alla tecnologia dell'interruttore dello sportello, il forno mette automaticamente in pausa il riscaldamento degli alimenti quando viene aperto lo sportello e ne riprende la cottura alla sua chiusura.
Questa funzione è disponibile solo su specifiche configurazioni del forno. Tutti i modelli pirolitici ne sono dotati.
Durante il processo di pulizia pirolitica, lo sportello del forno rimane sempre bloccato. Se non è bloccato, sul forno apparirà il codice di errore 24, che metterà in pausa la funzione di pulizia.

Come funziona l'illuminazione

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

Come funziona la ventola di raffreddamento

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

(*solo per forni pirolitici)

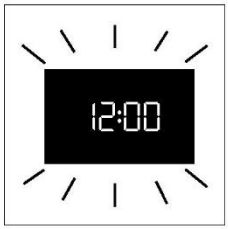
Come funziona la barra di stato

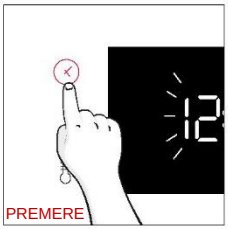
In base ai programmi impostati, la barra di stato semplifica il monitoraggio della temperatura e del tempo. Nello specifico, per le funzioni che prevedono il preriscaldamento, visualizza l'incremento di temperatura durante questa fase. Nei programmi di cottura e nella funzione di pulizia pirolitica,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

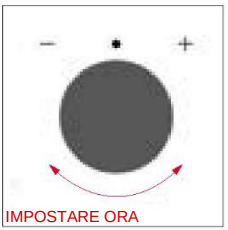
3.2. PRIMO UTILIZZO

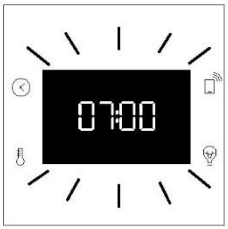
Quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta, il passo iniziale è impostare l'ora del giorno, scegliere tra 13 o 16 ampere e selezionare la luminosità e il livello sonoro.

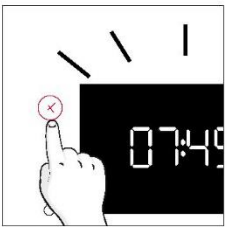
- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante "12:00". Per modificarla, premere ⏲ e utilizzare la manopola destra per regolare l'ora corrente. Premere nuovamente ⏲ e seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Per confermare, premere ancora una volta ⏲.



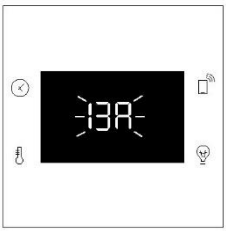


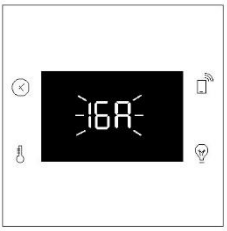






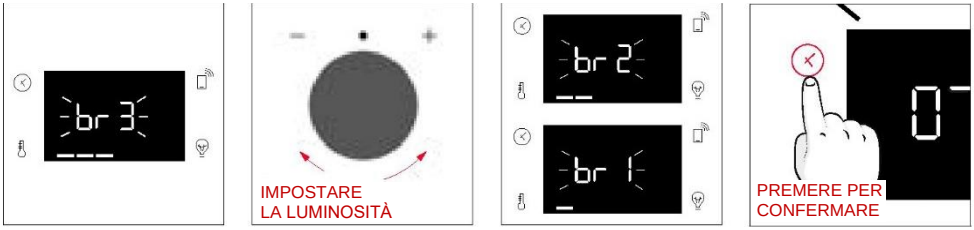
- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa dispone di una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su 13 A.
  Questa impostazione influisce sulla velocità 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. È sufficiente ruotare la manopola destra per scegliere quella desiderata, quindi premere ⏲ per confermare.



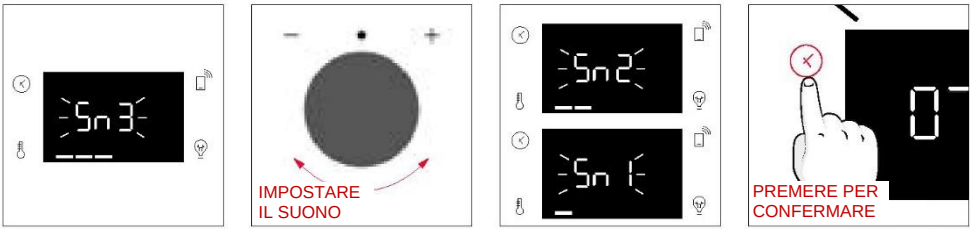


ⓘ NOTA: L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

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



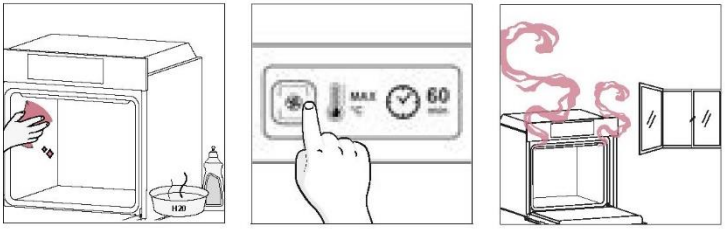
- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo "Sn". I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere ⏲



Quando il forno è in modalità stand-by, è possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo contemporaneamente i pulsanti della temperatura e della lampada per 5 secondi.

3.3. PULIZIA PRELIMINARE

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

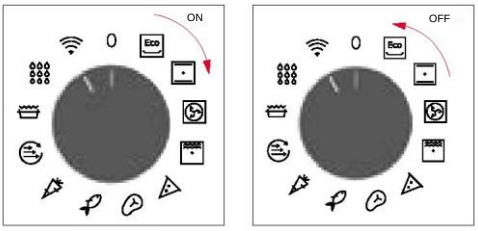


4.USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

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

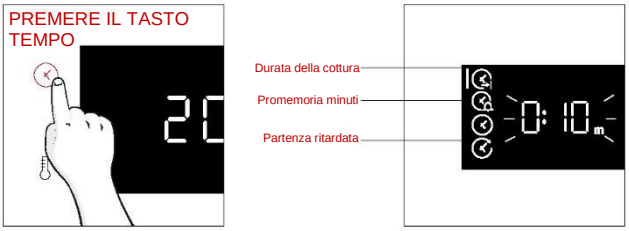


IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

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

MENU TEMPO

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

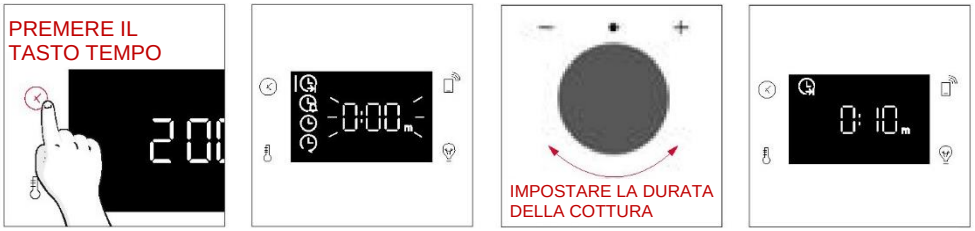


NOTA: non è possibile impostare più parametri contemporaneamente, pertanto rimane in memoria solo l'ultimo impostato mentre quello precedente viene cancellato.

DURATA DELLA COTTURA

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

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

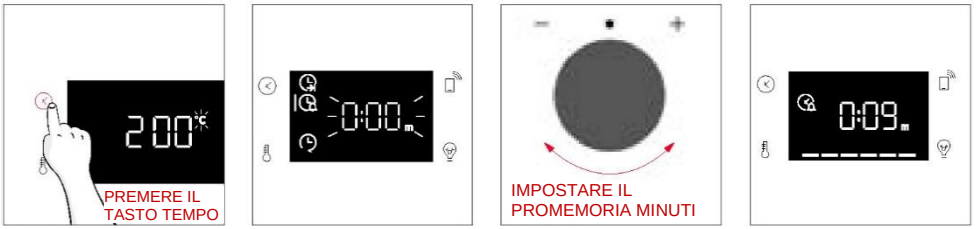


Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata ruotando la manopola destra. Trascorsa la durata, la cottura si interrompe.

PROMEMORIA MINUTI

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

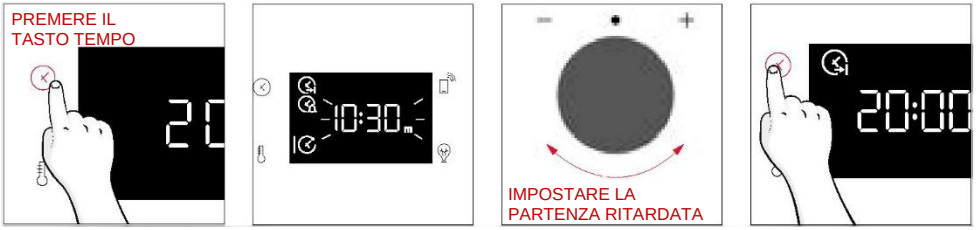
ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il valore.



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

PARTENZA RITARDATA

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

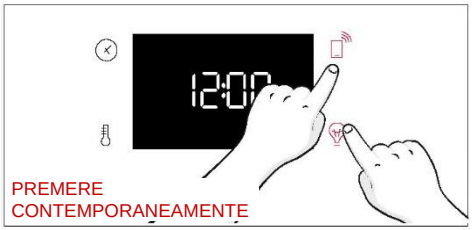


NOTA: La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

BLOCCO BAMBINI

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco dello schermo, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti del controllo da remoto e della lampada.
Ripetere la stessa azione per disattivare il blocco.



4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preri-scaldare	Suggerimenti
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	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
	*Statico	30-250 °C	L2/L3	Sì/Preri-scalda-mento rapido	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Cottura multilivello	160 °C 50-250 °C	L4 (una teglia) L2+L5 (due teglie) L2+L4+L6 (tre teglie)	Sì/Preri-scalda-mento rapido	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

	**Gratinato (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Sì/Preri-scalda-mento rapido	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
	AirFry(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente sui cibi.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3° livello	NO	IDEALE PER: cottura a basse temperature, simile al sottovuoto. Da utilizzare con carne, pesce e verdure Compatibile con Preci Probe.

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

4.2.2. FUNZIONI SPECIALI

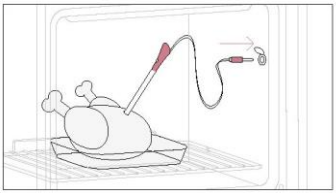
Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preri-scaldare	Suggerimenti
	Pizza	300 °C 200-300X	2/3	NO	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno. Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300 °C per le ricette fatte in casa

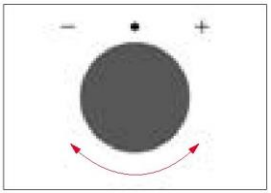
SONDA CABLATA

Come utilizzare la sonda:

1. Collegare la sonda all'apposito sportello del forno e inserire l'accessorio nel cibo.
2. Sul display apparirà l'icona della sonda. Sono disponibili solo funzioni o programmi di cottura dedicati. Da questo momento la temperatura visualizzata sarà quella della sonda.
3. Selezionare la funzione di cottura e impostare la temperatura target della sonda per iniziare. Il forno utilizzerà quindi i dati della sonda per monitorare la temperatura interna del cibo e interromperà la cottura una volta raggiunta la temperatura desiderata.

   NOTA: Quando si utilizza la sonda, non è necessario impostare il timer di cottura; si fermerà automaticamente una volta raggiunta la temperatura desiderata.
4. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suona l'allarme e il forno si spegne. Prima di togliere il cibo dal forno, assicurarsi di rimuovere con attenzione la sonda dal cibo.

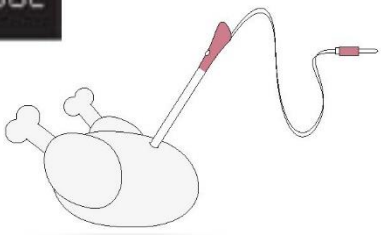




L'icona della sonda verrà visualizzata sullo schermo. Quando questa icona è attiva, sono accessibili solo funzioni o programmi di cottura specifici. Se si tenta di utilizzare altre funzioni, il forno visualizzerà il messaggio "Impossibile utilizzare la sonda".

Consigli di cottura

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



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

Categoria di 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

5.LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preri-scaldare	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 da forno Teglia da forno	L3 L4	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	L4	40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglia metallica + Tortiera	L1+L4	50-60
	Biscotti/Frollini	1	Cottura multilivello statica	150 °C 150 °C		Teglia da forno Teglia da forno	L3 L4	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Statico	190 °C		Teglia	L4	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia		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	L4	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	S	Teglia	L3	20-25
		2	Statico	180 °C		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

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preri-scaldare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento* (min)
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	5	N	Griglia metallica	L6	4-6
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L2 o L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	35-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm Ø)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1 o L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L1+L4	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Statico	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	Statico	250 °C	S	Teglia	L2 o L3	15-20
	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza	250 °C	N	Teglia	L2 o L3	18-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Statico	250 °C	S	Teglia	L2 o L3	8-10
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza	300 °C	N	Teglia	L2 o L3	15-20
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Statico	220 °C		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	
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza	200 °C	N	Griglia metallica	L2	10-15
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica/ L4 Posizionare la teglia su L1 con 150 ml di acqua	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	AirFry**	220 °C	N	Teglia per frittura ad aria**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
Carne e pollame	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

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preri-scaldare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento* (min)
	Costolette di maiale (1000-1200 g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce	1	Supergrill	4	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Filetto di manzo (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	60-80
	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
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Supergrill	4	N	Griglia metallica	L5	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	AirFry**	200 °C	N	Teglia per 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	Gratinato di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Teglia per 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, verrà visualizzato il tempo predefinito che potrà essere modificato ruotando la manopola destra; è possibile modificare la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

Simbolo	Descrizione	Preri-scaldare	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Sonda Heat Feel Sensor (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce	NO	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	NO	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Per verdure grigliate e patate arrosto

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

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	190 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200 g	Carne		Griglia metallica	L3	
Polpettone	1000-1500 g	Carne	180 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Manzo alla Wellington	500 g	Carne	200 °C	Griglia metallica	L3	50-80
Manzo brasato	800-1000 g	Carne	200 °C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200 g	Carne	200 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Carré di agnello	800-1000 g	Carne	200 °C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000 g	Carne	190 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Filetti di salmone	200-600 g	Pesce	170 °C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	180 °C	Griglia metallica	L3	10-20
Tranci di pesce spada	700 g (ca. 4 pz)	Pesce	200 °C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	150 °C	Teglia	L3	10-20
Orata, intera	1	Pesce	170 °C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	150 °C	Teglia	L3	10-20
Filetto di branzino	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	150 °C	Teglia	L3	10-20
Pesce in crosta di sale		Pesce	220 °C	Teglia	L3	30-40
Spiedini di pesce	8	Pesce	150 °C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pezzi	Pesce	180 °C	Teglia	L3	25-40
Pane intero	1	Prodotti da forno	200 °C	Griglia metallica	L3	35-50
Pane di segale	1	Prodotti da forno	190 °C	Griglia metallica	L3	35-50
Pane in cassetta	1	Prodotti da forno	200 °C	Griglia metallica	L3	35-50
Baguette congelate	1	Prodotti da forno	200 °C	Griglia metallica	L3	15-25
Snack di pasta sfoglia surgelati	1	Prodotti da forno	190 °C	Griglia metallica	L3	20-30
Finocchi	1 teglia	Verdure	200 °C	Griglia metallica	L3	30-40

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

6.CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

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

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che il forno accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzarlo 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

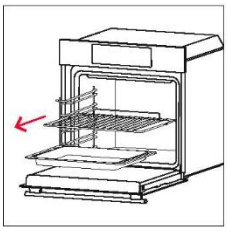
Pulizia pirolotica (*a seconda del modello del forno)
Questa procedura si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

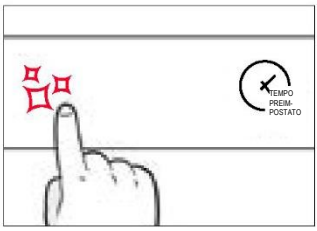
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.
Al termine del ciclo di pulizia, all'interno della cavità rimane solo un minimo deposito di polvere, facilmente rimovibile con un panno umido.

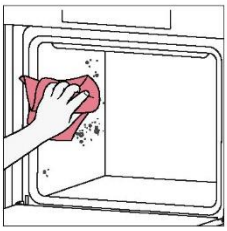
Come ci riesce?

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

(*) solo per modelli a 7 livelli.





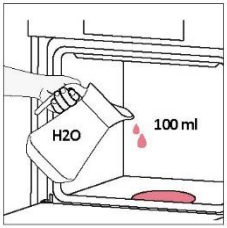


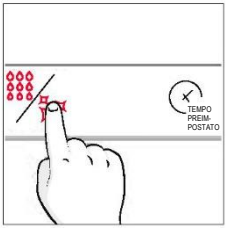
Hydroeasy

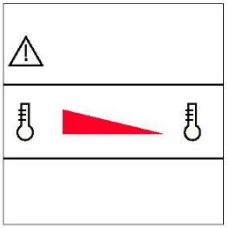
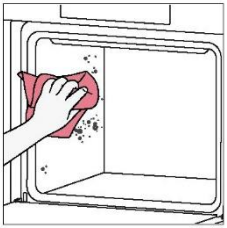
La funzione di pulizia Hydroeasy è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

Come ci riesce?

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



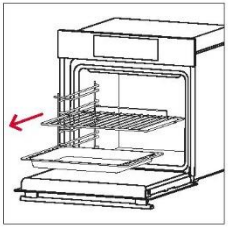
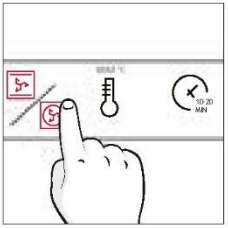


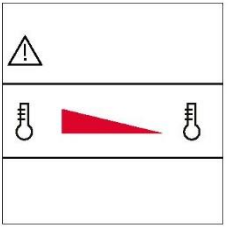
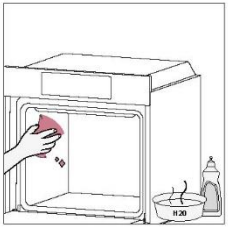



Pulizia catalitica

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.

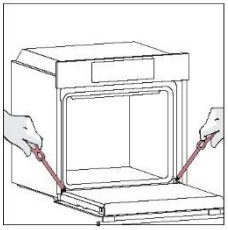
Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

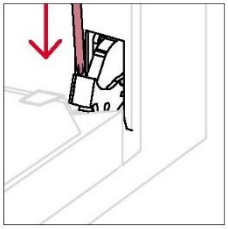



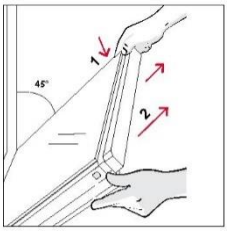
6.2.2. ALL'ESTERNO DEL FORNO: rimozione e pulizia dello sportello di vetro

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

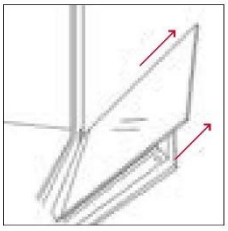




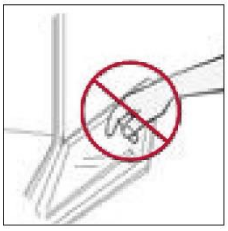
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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).

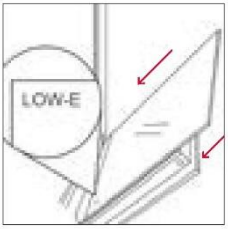


4. AVVERTENZA: Il vetro esterno non è rimovibile.

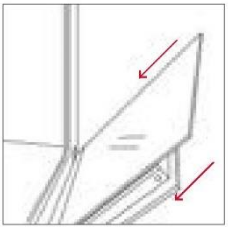


5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.

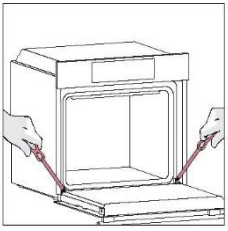
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "Low-E" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

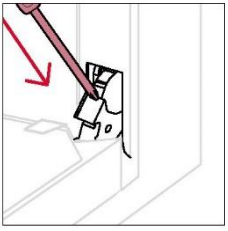


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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.

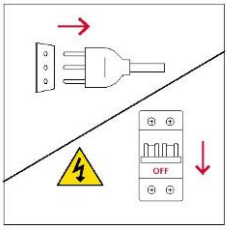
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

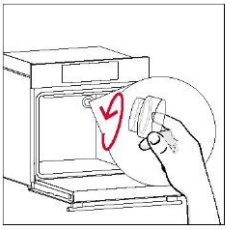
Sostituzione della lampadina in alto:

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.

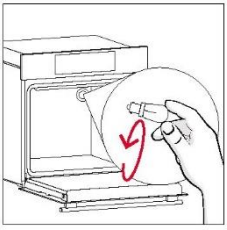
Passo 1



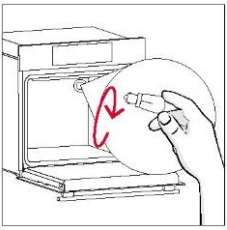
Passo 2



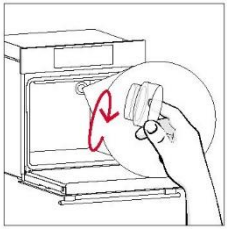
Passo 3



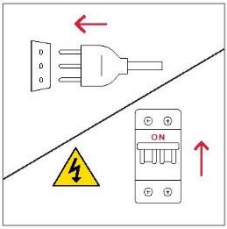
Passo 4



Passo 5



Passo 6

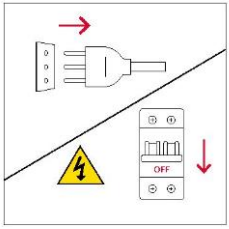


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

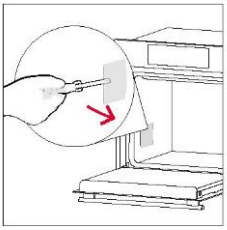
Sostituzione della lampadina laterale:

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.

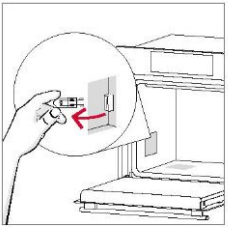
Passo 1



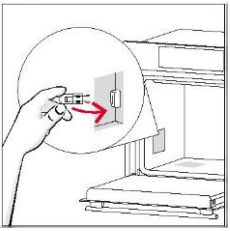
Passo 2



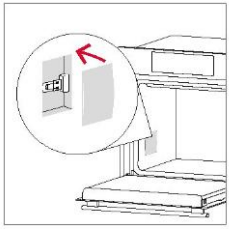
Passo 3



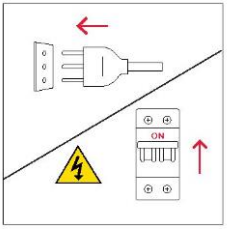
Passo 4



Passo 5



Passo 6



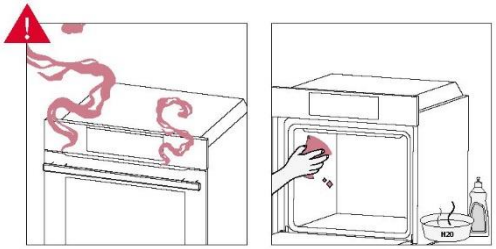
Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

7.SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Errore

Fumo



8.PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.
Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

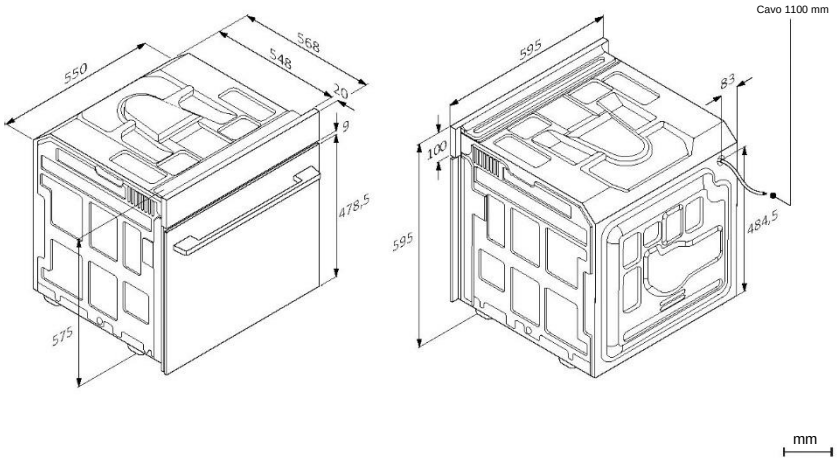
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

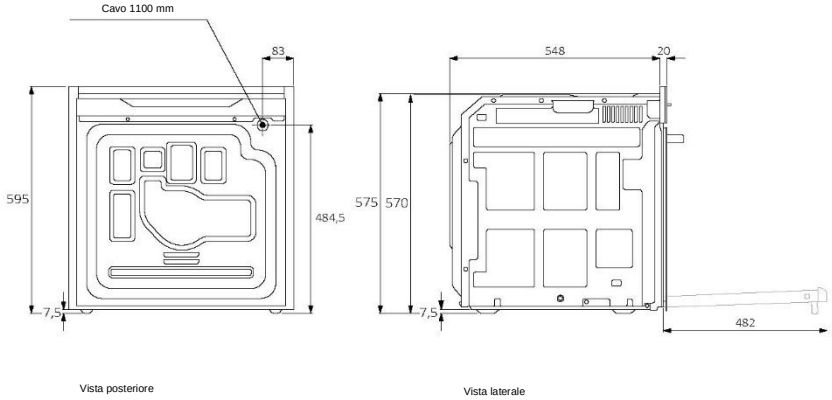
In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di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

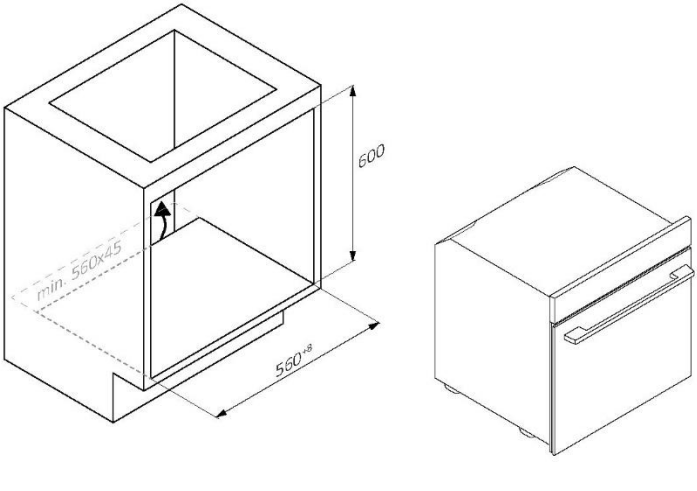
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

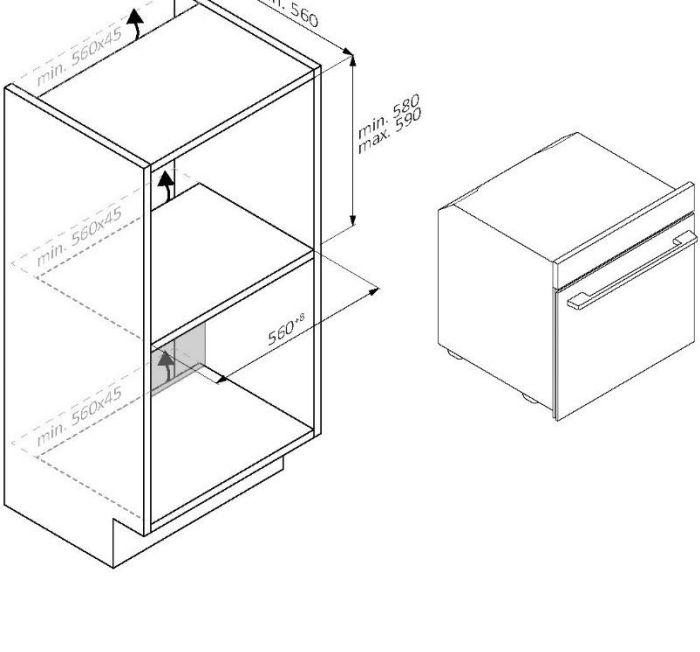
Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare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

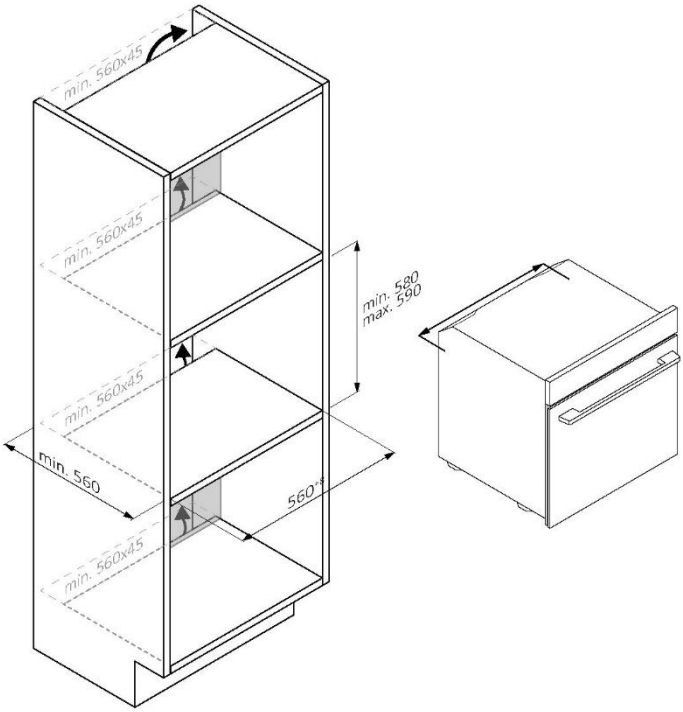
9.INSTALLAZIONE

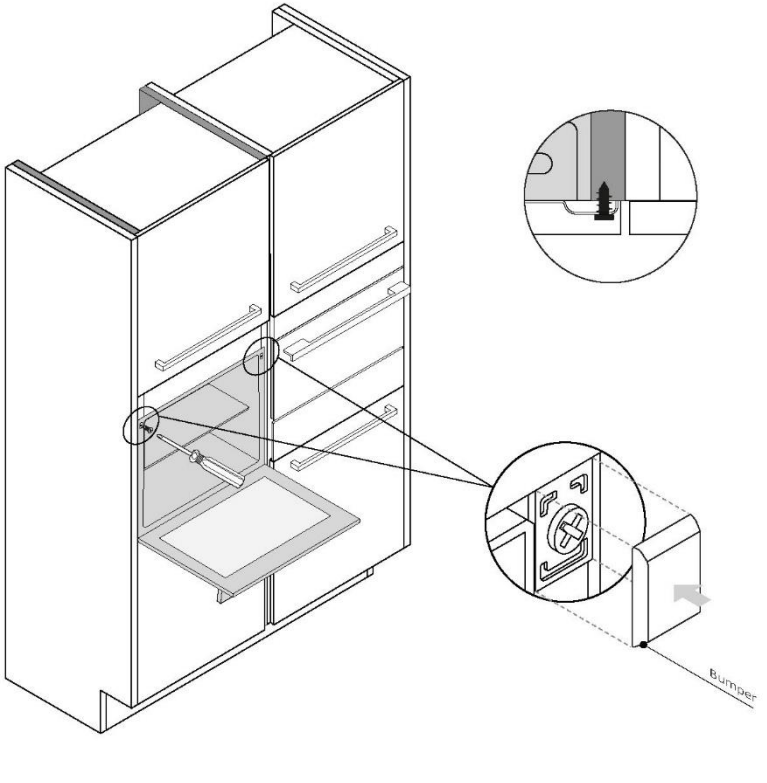





600
min. 560x45
560+8


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


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


Bumper

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.

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

ZUSAMMENFASSUNG

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT
2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT
2.2. ZUBEHÖR
2.3. BEDIENFELD
2.4. KONNEKTIVITÄT

3. VOR DEM START
3.1. INFORMATIONEN ZUM START
3.2. ERSTE VERWENDUNG
3.3. ERSTE REINIGUNG

4. BETRIEB DES PRODUKTS
4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT
4.2. GARFUNKTIONEN
4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN
4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

5. LEITFADEN ZUM GAREN
5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE
5.2. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING

6. PFLEGE UND REINIGUNG
6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN
6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS
6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen
6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS
6.4. WARTUNG

7. FEHLERSUCHE

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG
8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN
8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

9. EINBAU

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 sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ **WARNUNG**: Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht

berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- ⚠ **WARNUNG**: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.
- Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um 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.
- Der Einbau muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennt und beachtet.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.
- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95°C standhalten.

- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.

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.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;

  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb 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 Fernbedienung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie 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 diesem Handbuch.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.

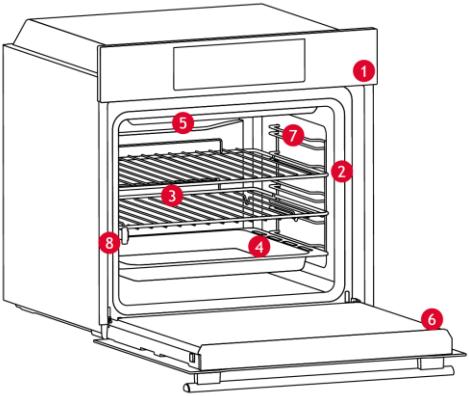
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- ⚠ **WARNUNG**: Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- ⚠ **WARNUNG**: Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- ⚠ **VORSICHT**: Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

WARNHINWEISE (*FÜR PYROLYSEÖFEN)

- Übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang entfernen.
- ⚠ **WARNUNG**: Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
  - Backofentür reinigen.
  - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
  - Alle Zubehörteile und Gleitschienen (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.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

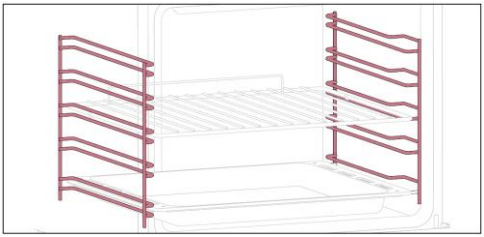


1. Bedienfeld
2. Nummern der Einlegebodenpositionen
3. Gitter
4. Bleche
5. Gebläsehaube
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. Seriennummer und QR-Code

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

2.2. ZUBEHÖR

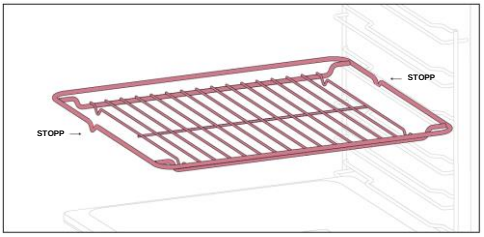
Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



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

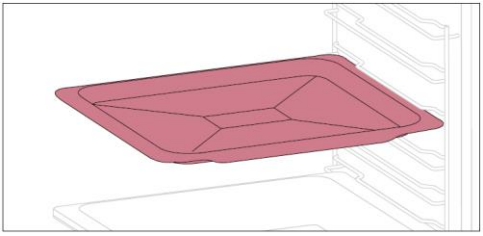
HINWEIS: 6 oder 7 Ebenen, je nach Modell.

Metallrost



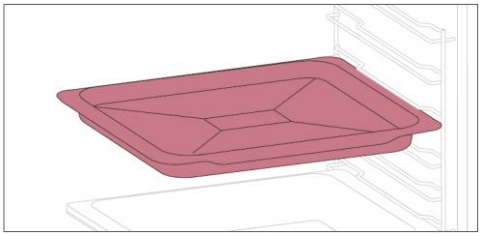
Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten.

Backblech (sofern vorhanden*)



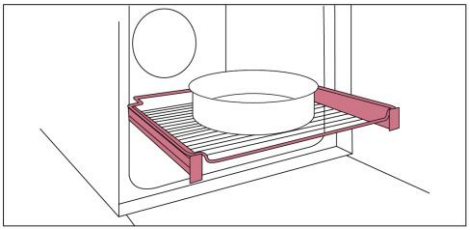
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Tieferes Backblech



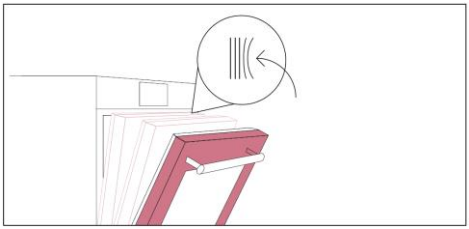
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



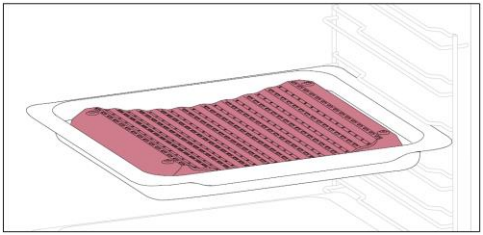
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

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



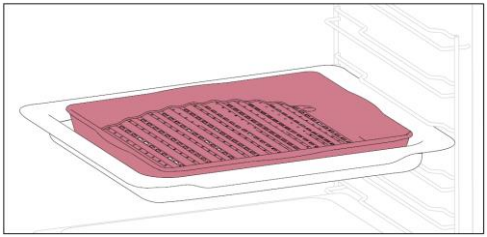
Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen der Tür.

H-Lab Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



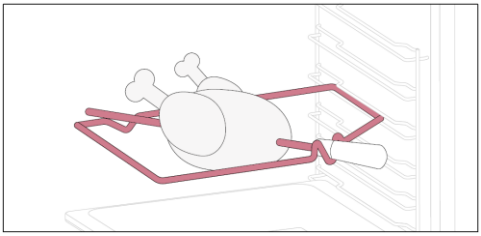
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

H-Lab Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)



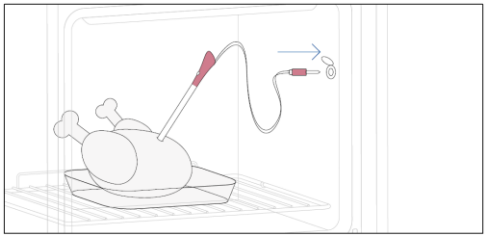
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220 °C) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

Drehspieß (sofern vorhanden*)



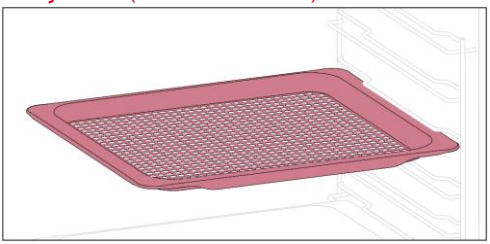
Der Drehspieß arbeitet mit dem oberen Heizelement zusammen: Durch das Drehen werden die Speisen einheitlich gegart. Er eignet sich am besten für mittelgroße Lebensmittel. Ideal für die moderne Zubereitung eines Bratens, der schmeckt wie bei Muttern.

Heat Feel-Sensor (nur wenn vorhanden*)



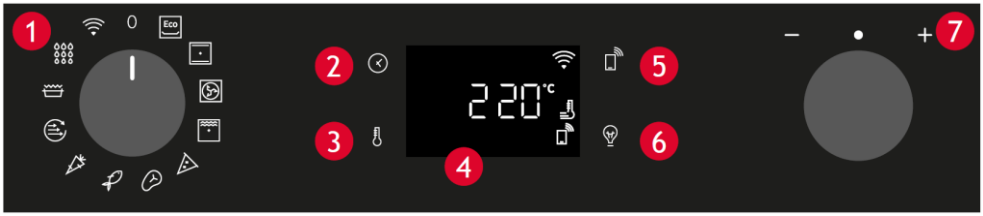
Dieses Fleischthermometer ist ein Temperatursensor, der in das Lebensmittel eingeführt und über ein Kabel mit dem Backofen verbunden wird und die Kontrolle der Innentemperatur des Lebensmittels während des Garens ermöglicht. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Um den Saft und die Panade aufzufangen, legen Sie sie auf das Backblech.

2.3. BEDIENFELD



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

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

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 4 Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Zeit	Drücken Sie die Taste einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler (im Standby-Modus verfügbar), dreimal für die Tageszeit und viermal für die Startverzögerung. Im Standby-Modus ist nur der Küchentimer zugänglich.
	Temperatur	Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatur im Garraum zu überprüfen, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Schnellvorheizfunktion zu aktivieren (nur während der Vorheizphase des Backofens verfügbar). Wenn das Vorheizen aktiv ist, wird das entsprechende Symbol auf dem Display angezeigt.
	Fernsteuerung Ein/Aus	Drücken Sie diese Taste, um die Fernsteuerung zu aktivieren, nachdem Sie den Backofen mit der hOn-App gekoppelt haben (über die Anwendung).
	Beleuchtung	Drücken Sie diese Taste, um die Garraumbeleuchtung ein- und auszuschalten.

2.4. KONNEKTIVITÄT

WLAN-Parameter

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

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

So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:
Das WLAN-Modul schaltet sich ein, sobald der Funktionsknopf auf eine andere Position als Null gestellt wird.

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

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

SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

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

HINWEIS

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

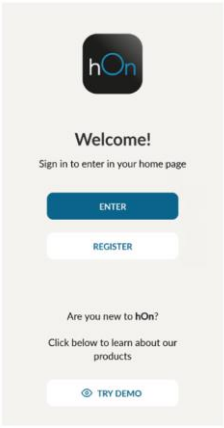
Laden Sie sie auf Ihr Smartphone herunter.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

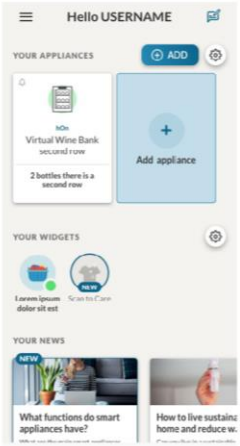
- Klicken Sie auf „Registrieren“
- Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden



KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

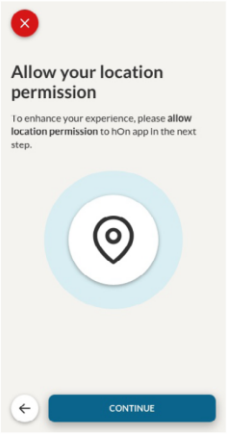
Schritt 1

- Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



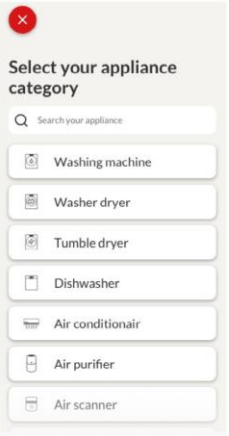
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



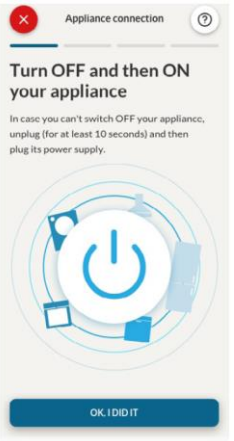
Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



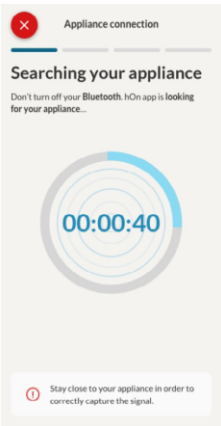
Schritt 4

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



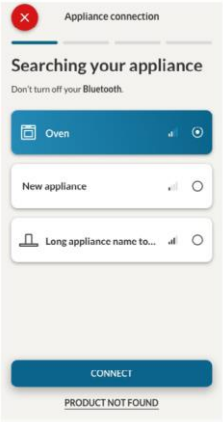
Schritt 5

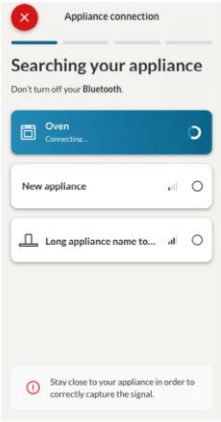
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

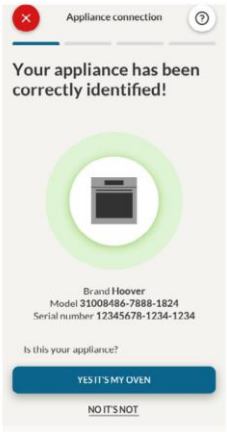
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.





Schritt 7

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

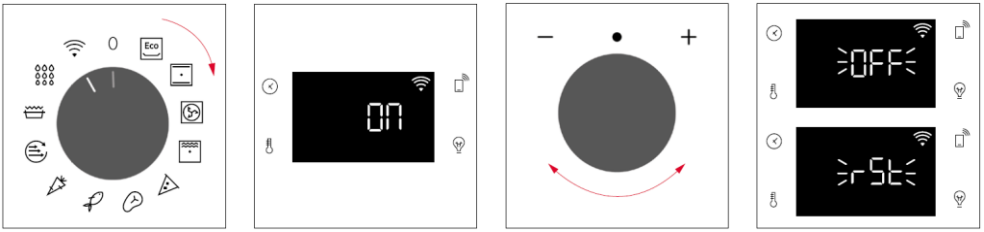


WIE MAN DIE WLAN-EINSTELLUNGEN ÄNDERT

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

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

1. Drehen Sie den Funktionsknopf im WIFI-Menü.
2. Auf dem Display erscheint „On“.
3. Drehen Sie den Drehregler, bis „Off“ oder die Rücksetzeinstellung „rSt“ angezeigt wird.



FERNSTEUERUNG

Die Fernsteuerung bietet zahlreiche Vorteile für die Benutzer und erhöht den Komfort, die Effizienz und das gesamte Garerlebnis, indem sie die Möglichkeit bietet, das Produkt direkt über das Haushaltsgerät und die hOn-App aus zu steuern

Mit dieser Funktion können Sie über Ihr Gerät verschiedene Funktionen nutzen, wie z. B.: sofortiger oder geplanter Start von Rezepten oder Garprogrammen, die bereits in der App verfügbar sind; Echtzeitüberwachung des Fortschritts Ihrer Rezepte; Einstellung der verwendeten Garparameter; Überwachung der Garparameter mit Hilfe des Temperaturfühlers.
Außerdem ist es möglich, Benachrichtigungen zu erhalten, sobald Programme oder Rezepte abgeschlossen sind.
Die Fernsteuerung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt angemeldet ist.

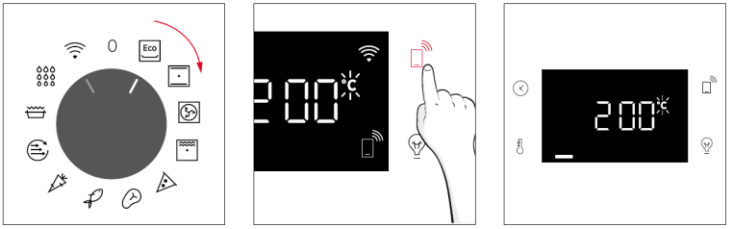
HINWEIS: Sie ist für alle Garfunktionen des Geräts verfügbar, außer für die Programme Gratin und Supergrill.

So aktivieren Sie die Fernsteuerung:

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

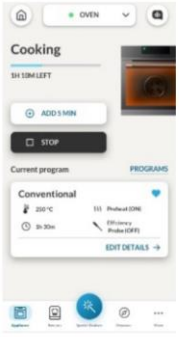
Es ist auch möglich, die Fernsteuerung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.

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



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

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



3. VOR DEM START

3.1. INFORMATIONEN ZUM START

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

So funktioniert die Tür

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

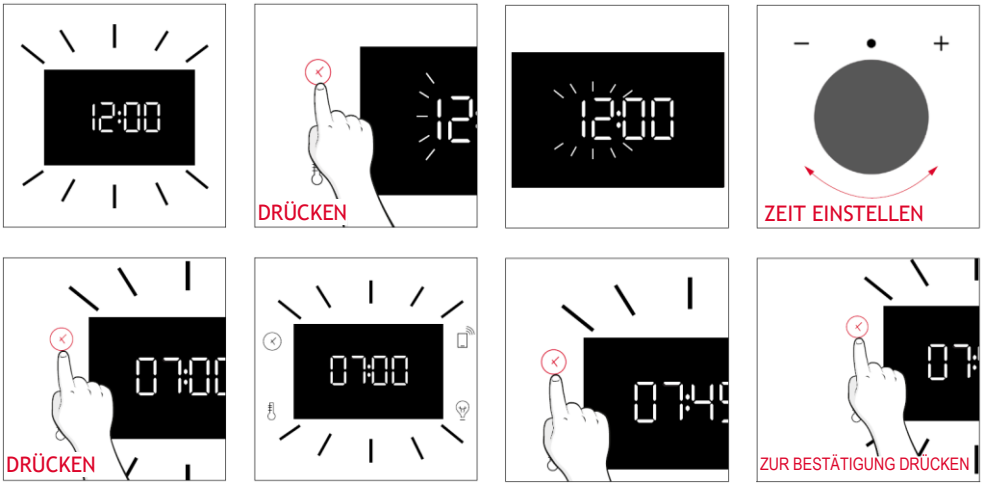
So funktioniert die Statusleiste

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

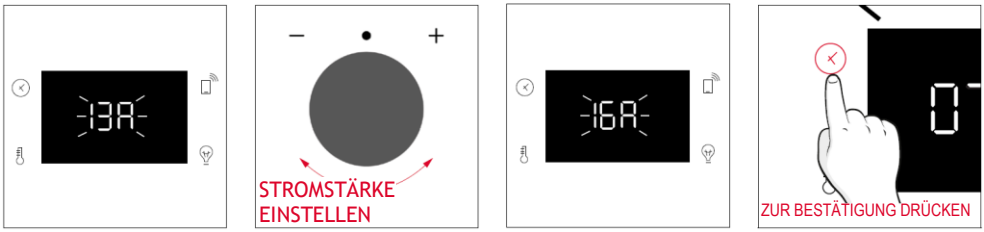
3.2. ERSTE VERWENDUNG

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

- **STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN:** Auf dem Display erscheint die blinkende voreingestellte Uhrzeit '12:00'. Um sie zu ändern, drücken Sie ⊗ und verwenden Sie den rechten Drehknopf, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie erneut ⊗ und gehen Sie genauso vor, um die Minuten einzustellen. Zum Bestätigen drücken Sie noch einmal ⊗.

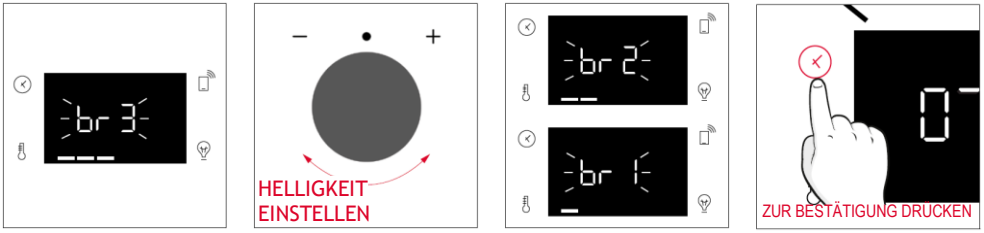


- **STROMSTÄRKE:** Standardmäßig ist der Backofen so eingestellt, dass er mit einer höheren Leistung arbeitet, die für Haushalte mit mehr als 3 kW (16 A) geeignet ist. Wenn Sie über eine niedrigere Leistung verfügen, können Sie diese Einstellung auf 13 A ändern.
  Diese Einstellung bestimmt, wie schnell der Ofen aufheizt. Die Wahl der höheren Option (16A) bedeutet, dass er sich schneller aufheizt (weil die Leistungsaufnahme erhöht wird). Auf dem Display sehen Sie zwei Auswahlmöglichkeiten: 13 A und 16 A. Drehen Sie einfach den rechten Drehknopf, um die gewünschte Option auszuwählen, und drücken Sie zur Bestätigung auf ⊗.

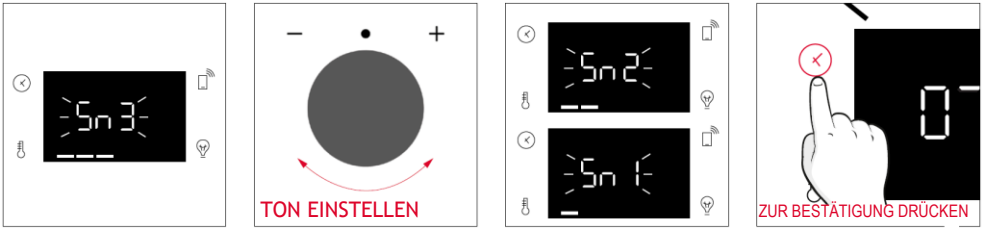


HINWEIS: Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar. Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

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



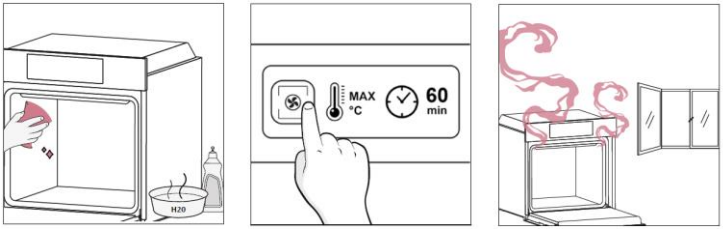
- **TON:** Auf dem Display erscheint das Symbol „Sn“. Die Zahlen stehen für die Schallintensität, die mit dem rechten Knopf eingestellt werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ⊗



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

3.3. ERSTE REINIGUNG

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

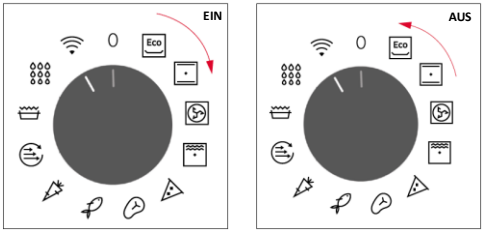


4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

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

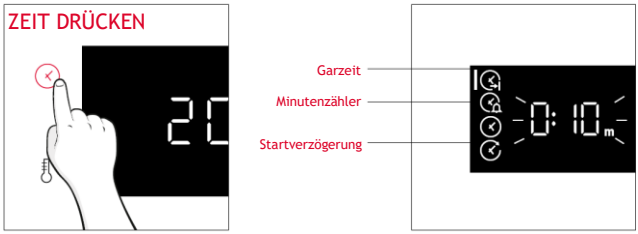


GARPROGRAMM EINSTELLEN

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

ZEITMENÜ

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

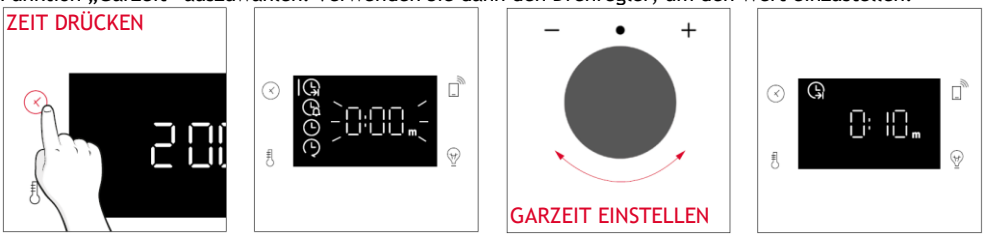


HINWEIS: Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

GARZEIT

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

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

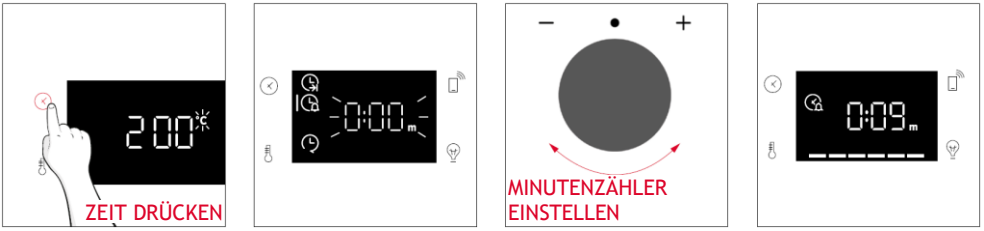


Der Countdown beginnt mit dem Ende des Vorheizens (sofern vorhanden). Während der Garphase kann der Wert der Dauer durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden. Nach Ablauf der Dauer wird der Garvorgang beendet.

MINUTENZÄHLER

Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.

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



Wenn die Funktion eingestellt ist, wird als primäre Information auf dem Display immer die Uhrzeit angezeigt. Um die Temperatur zu bearbeiten, drücken Sie , um den speziellen Bearbeitungsmodus zu öffnen. Nach Ablauf der Dauer wird der Garvorgang fortgesetzt, bis der linke Drehknopf in die Position 0 gedreht wird.
Diese Funktion kann auch eingestellt werden, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, indem Sie auf drücken. Wenn er aktiviert ist, arbeitet der Minutenzähler unabhängig von den Garfunktionen des Backofens.

STARTVERZÖGERUNG

Ermöglicht die Auswahl der Startzeit des Garvorgangs.

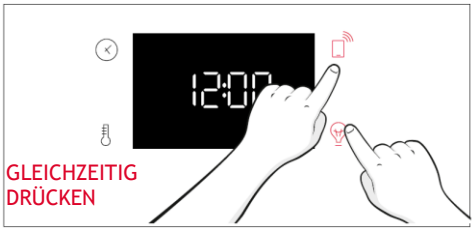
AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie so oft wie nötig, um die Funktion „Startverzögerung“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit dem Drehregler die Startzeit des Garvorgangs ein.

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

WEITERE FUNKTIONEN

KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, halten Sie die Tasten „Fernsteuerung“ und „Lampe“ gleichzeitig gedrückt.
Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um die Sperre zu deaktivieren.



4.2. GARFUNKTIONEN

OPTION SCHNELLES VORHEIZEN

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

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegebo-denposition	Vorheizen	Empfehlungen
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	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
	*Ober- &Unterhitze	30-250 °C	L2/L3	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden.
	Mehrstufig	160°C 50-250°C	L4 (ein Blech) L2+L5 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche)	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEIN	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.

	**Gratin (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
	Airfry (***)	200°C 150-250°C	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgekochten Lebensmitteln, die normalerweise gebraten werden. Dank des speziellen Blechs kann die heiße Luft gleichmäßig über die Speisen strömen.
	Gentle cooking	70°C 50-90°C	3. Ebene	NEIN	IDEAL FÜR: Langsames Garen mit Sous-vide-ähnlichem Ergebnis. Verwenden Sie die Funktion für Fleisch, Fisch und Gemüse. Kann mit Preci Probe verwendet werden.

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

4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

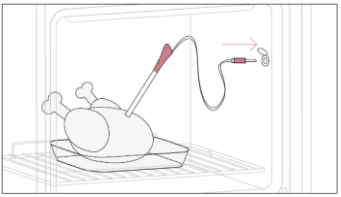
Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegebo-denposition	Vorheizen	Empfehlungen
	Pizza	300°C 200-300°C	2/3	NEIN	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen ohne Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für Gefriergut und 300 °C für hausgemachte Rezepte.

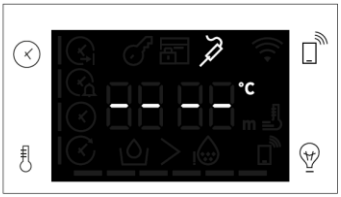
KABELGEBUNDENER TEMPERATURFÜHLER

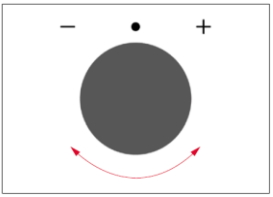
So verwenden Sie den Fühler:

1. Stecken Sie den Fühler in die dafür vorgesehene Öffnung am Backofen und führen Sie das Zubehör in die Speise ein.
2. Auf dem Display erscheint das Symbol des Fühlers. Es sind nur bestimmte Funktionen oder Garprogramme verfügbar. Von diesem Moment an ist die angezeigte Temperatur die des Fühlers.
3. Wählen Sie die Garfunktion und stellen Sie die Zieltemperatur des Fühlers ein, um zu beginnen. Der Backofen verwendet dann die Daten des Fühlers, um die Innentemperatur der Speisen zu überwachen, und beendet den Garvorgang, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

   HINWEIS: Wenn Sie den Fühler verwenden, brauchen Sie keinen Gar-Timer einzustellen; er schaltet sich automatisch ab, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. Sobald die gewünschte Innentemperatur erreicht ist, ertönt der Alarm und der Ofen schaltet sich aus. Bevor Sie die Speisen aus dem Ofen nehmen, müssen Sie den Fühler vorsichtig daraus entfernen.



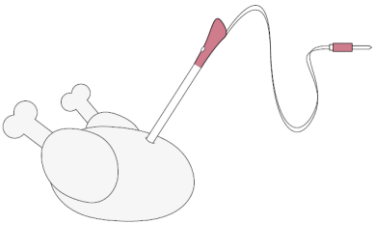




Das Symbol für den Fühler wird auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn dieses Symbol aktiv ist, sind nur bestimmte Funktionen oder Garprogramme zugänglich. Wenn Sie versuchen, andere Funktionen zu verwenden, zeigt der Ofen die Meldung „can't use probe“ („Fühler kann nicht verwendet werden“) an.

Tipps fürs Garen

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



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

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

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober- &Unterhitze mit mehreren Ebenen	175°C 160°C		Backblech Backblech	L3 L4	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	L4	40-50
		2	Mehrstufig	150 °C		Metallroste + Tortenform	L1+L4	50-60
	Kekse/ Mürbegebäck	1	Ober- &Unterhitze mit mehreren Ebenen	150°C 150°C		Backblech Backblech	L3 L4	25-30 30-40
		2	Mehrstufig	140 °C	JA	Backbleche + tiefere Bleche	L2+L5	30-40
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	35-40
	Kroketten	1	Ober- &Unterhitze	190 °C		Backblech	L4	25-35
		2	Mehrstufig	170 °C		Backblech	L3	25-35
	Yorkshire-Pudding	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L3	20-30
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	JA	Backblech		90-160
	Makronen	1	Ober- &Unterhitze	150 °C	JA	Backblech	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober- &Unterhitze	185 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	60-70
		1	Mehrstufig	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L4	65-75
	Tarte Tatin	1	Ober- &Unterhitze	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	40-60
	Schoko-ladensoufflé	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober- &Unterhitze	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühl-Croissants	1	Ober- &Unterhitze	180 °C	JA	Backblech	L3	20-25
		2	Ober- &Unterhitze	180 °C		Backbleche	L2+L5	25-35

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garpro-gramm	T°C	Vor-heizen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
		3	Mehrstufig	160 °C		Backbleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Ober- &Unterhitze	210 °C	JA	Backblech	L3	30-45
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Supergrill	5	NEIN	Metallrost	L6	4-6
	Focaccia	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L2 oder L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L3	35-50
Pikante Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + Quicheform	L1 oder L2	30-50
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Backblech + Formen	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Ober- &Unterhitze	180 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Ober- &Unterhitze	180 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Gebackene Nudeln	1	Gratin	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober- &Unterhitze	250 °C	JA	Backblech	L2 oder L3	15-20
	Pizza, frisch (Blech)	1	Pizza	250 °C	NEIN	Backblech	L2 oder L3	18-25
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Backbleche + tiefere Bleche	L2+L5	25-35
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober- &Unterhitze	250 °C	JA	Backblech	L2 oder L3	8-10
	Pizza, frisch (rund)	1	Pizza	300 °C	NEIN	Backblech	L2 oder L3	15-20
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Backbleche + tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Ober- &Unterhitze	220 °C		Metallrost	L3	10-15
		2	Mehrstufig	200 °C	JA	Metallrost	L2+L5	15-25
		3	Mehrstufig	180 °C		Metallrost	L2+L4+L6	
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Pizza	200 °C	NEIN	Metallrost	L2	10-15
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	JA	Metallrost/L4 Backblech mit 150 ml Wasser auf L1	L4	40-60

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garpro-gramm	T°C	Vor-heizen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
	Hähnchen-schenkel	1	Airfry**	220 °C	NEIN	Airfry-Blech**	L4	30-50
	Gebratene Ente	1	Gratin	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständig e Backform	L3	50-60
Fleisch und Geflügel	Hahn	1	Gratin	220 °C	JA	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Gratin	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständig e Backform	L3	50-60
	Schweiner-ippchen (1000-1200g)	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständig e Backform	L3	80-100
	Würstchen	1	Supergrill	4	JA	Metallrost	L5	40-50
	Rinderfilet (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständig e Backform	L3	60-80
	Rinderbraten (500g)	1	Gratin	220 °C	JA	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Ober-&Unterhitze	180 °C	JA	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	Gratin	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	45-60
Fisch und Meeres-früchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	4	NEIN	Metallrost	L5	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	AirFry**	200 °C	NEIN	Airfry-Blech**	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost Backblech auf L1	L3	40-60
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständig e Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	AirFry**	220 °C	NEIN	Airfry-Blech**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Gratin	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständig e Backform	L4	15-25
	Röstkartoffeln	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	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. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING

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

Symbol	Beschrei-bung	Vor-heizen	Einlege-boden-position	Tempera-turbereich (°C)	Zeitbe-reich (min)	Temperatur des Heat Feel-Sensors (sofern vorhanden)	Beschreibung
	Fleisch	NEIN	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Für Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten, Geflügel und Fleischstücke.
	Fisch	NEIN	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Für ganzen Fisch und ganze Filets.
	Gemüse	NEIN	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.

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

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Rinderbraten	500-800g	Fleisch	190 °C	Metallrost	L3	30-40
Rinderfilet	200 g	Fleisch		Metallrost	L3	
Hackbraten	1000-1500 g	Fleisch	180 °C	Metallrost	L3	40-50
Filet Wellington	500 g	Fleisch	200 °C	Metallrost	L3	50-80
Braten in Portweinsauce	800-1000 g	Fleisch	200 °C	Metallrost	L3	40-70
Schweine-rippchen	1000-1200 g	Fleisch	200 °C	Metallrost	L3	80-100
Lammkarree	800-1000 g	Fleisch	200 °C	Metallrost	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000 g	Fleisch	190 °C	Metallrost	L3	80-100
Lachsfilets	200-600 g	Fisch	170 °C	Backblech	L3	20-35
Thun-fischsteaks	600 g (ca. 4 Stück)	Fisch	180 °C	Metallrost	L3	10-20
Schwert-fischsteaks	700 g (ca. 4 Stück)	Fisch	200 °C	Backblech	L3	15-20
Kabeljaufilet	600 g (ca. 4 Stück)	Fisch	150 °C	Backblech	L3	10-20
Meerbrasse, ganz	1	Fisch	170 °C	Backblech	L3	35-45
Meerbras-senfilets	600 g (ca. 4 Stück)	Fisch	150 °C	Backblech	L3	10-20
Seebarsch-filets	600 g (ca. 4 Stück)	Fisch	150 °C	Backblech	L3	10-20
Fisch in Salzkruste	1	Fisch	220 °C	Backblech	L3	30-40
Fischspieße	8 Stück	Fisch	150 °C	Metallrost	L3	20-30
Gefüllter Tintenfisch	4 Stück	Fisch	180 °C	Backblech	L3	25-40
Brot, ganz	1	Backwaren	200 °C	Metallrost	L3	35-50
Roggenbrot	1	Backwaren	190 °C	Metallrost	L3	35-50
Kastenbrot	1	Backwaren	200 °C	Metallrost	L3	35-50
Gefrorene Baguettes	1	Backwaren	200 °C	Metallrost	L3	15-25
Gefrorene Blätterteig-Snacks	1	Backwaren	190 °C	Metallrost	L3	20-30
Fenchel	1 Blech	Gemüse	200 °C	Metallrost	L3	30-40

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Gemischtes Gemüse	1 Blech	Gemüse	190 °C	Metallrost	L3	40-45
Blumenkohl	1 Blech	Gemüse	190 °C	Metallrost	L3	40-50
Kürbis, gewürfelt	1 Blech	Gemüse	200 °C	Metallrost	L3	30-40
Gefüllte Paprika	1 Blech	Gemüse	180 °C	Metallrost	L3	70-80
Gefüllte Zucchini	1 Blech	Gemüse	190 °C	Metallrost	L3	35-45
Karotten-stäbchen	1 Blech	Gemüse	180 °C	Backblech	L3	35-40
Broccoli	1 Blech	Gemüse	190 °C	Backblech	L3	30-40
Ratatouille	1 Blech	Gemüse	190 °C	Metallrost	L3	40-45
Gemüseflan	6 Auflauf-förmchen	Gemüse	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. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

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

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen

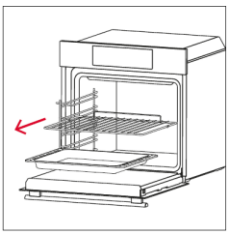
Pyrolytische Reinigung (*je nach Ofenmodell)
Dieses Verfahren beruht auf dem gleichnamigen chemischen Prozess, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.

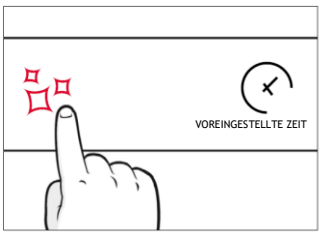
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410°C erhöht.
Am Ende des Reinigungszyklus bleibt im Hohlraum nur eine minimale Staubablagerung zurück, die sich mit einem feuchten Tuch leicht abwischen lässt.

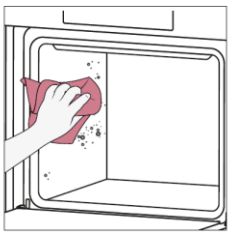
So funktioniert es:

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.





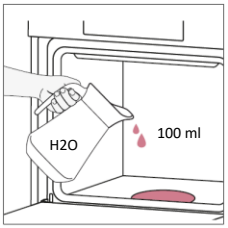


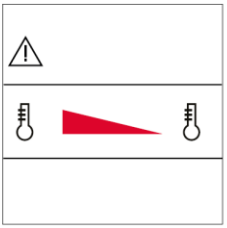
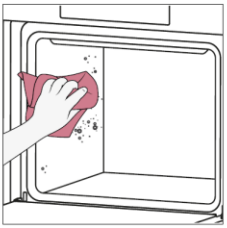
Hydroeasy

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

So funktioniert es:

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

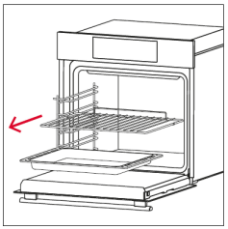
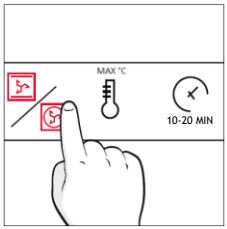


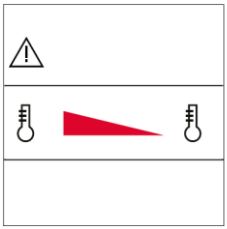
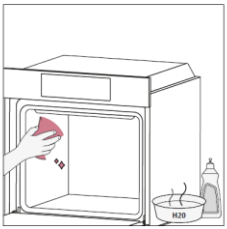



Katalytische Reinigung

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.

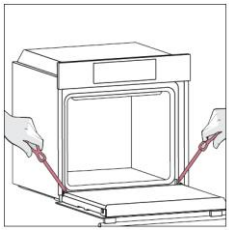
Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

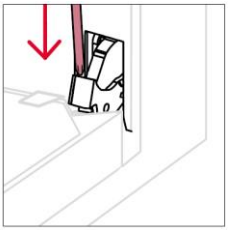



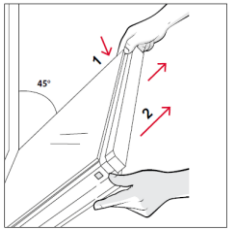
6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

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

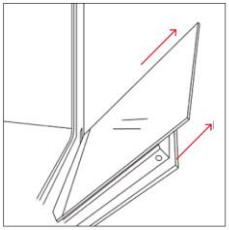




2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



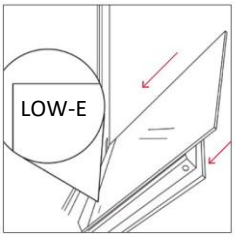
3. Entfernen Sie das Backofenglas sehr vorsichtig und beginnen Sie mit dem inneren Glas. Halten Sie das Glas während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf einen Stoff).



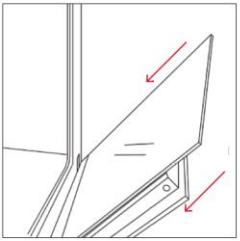
4. ⚠ **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.

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

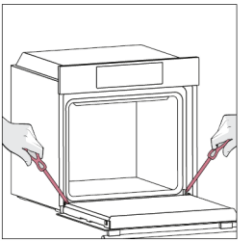
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“-Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.



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



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



6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

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

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

- **Modell mit 6 Ebenen**
  1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen.
  2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
  3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

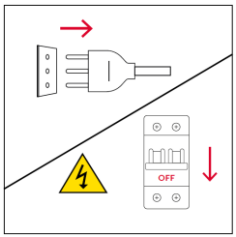
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

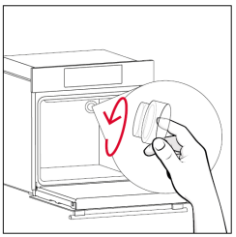
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

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.

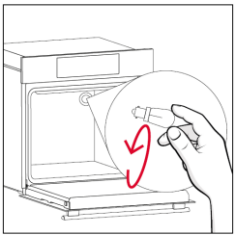
Schritt 1



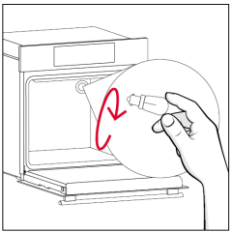
Schritt 2



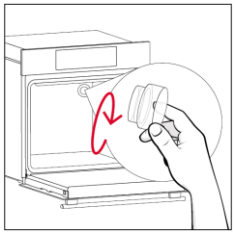
Schritt 3



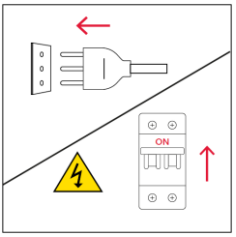
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

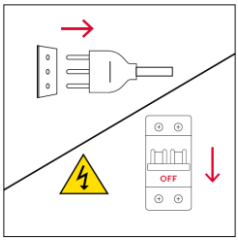


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

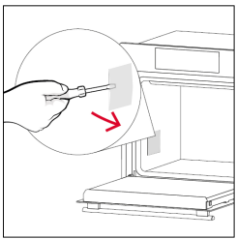
Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

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.

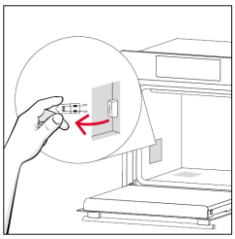
Schritt 1



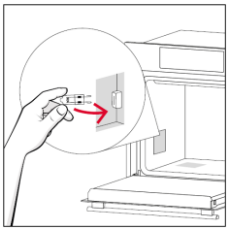
Schritt 2



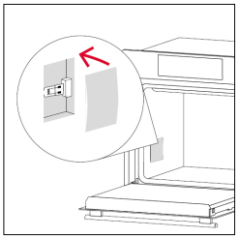
Schritt 3



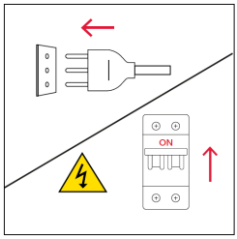
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6



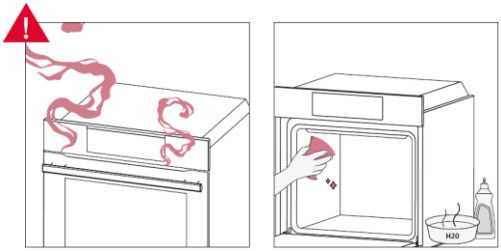
Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

7. FEHLERSUCHE

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

Fehler

Rauch



8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.

Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

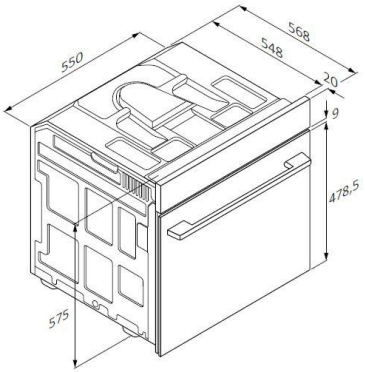
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

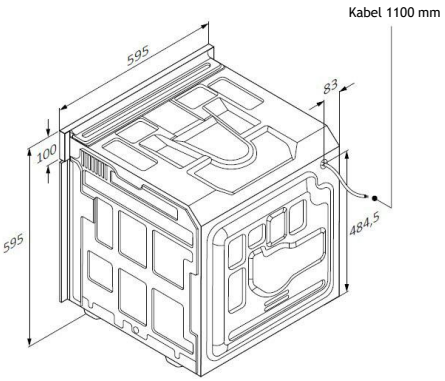
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das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

8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

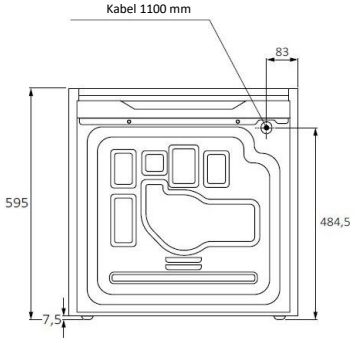
Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und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

9. EINBAU

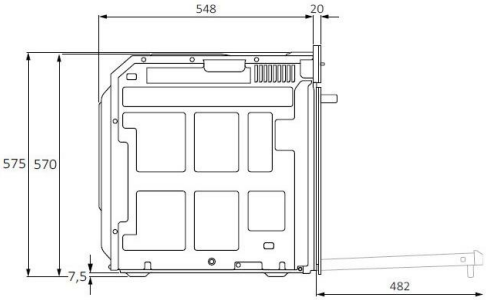




mm

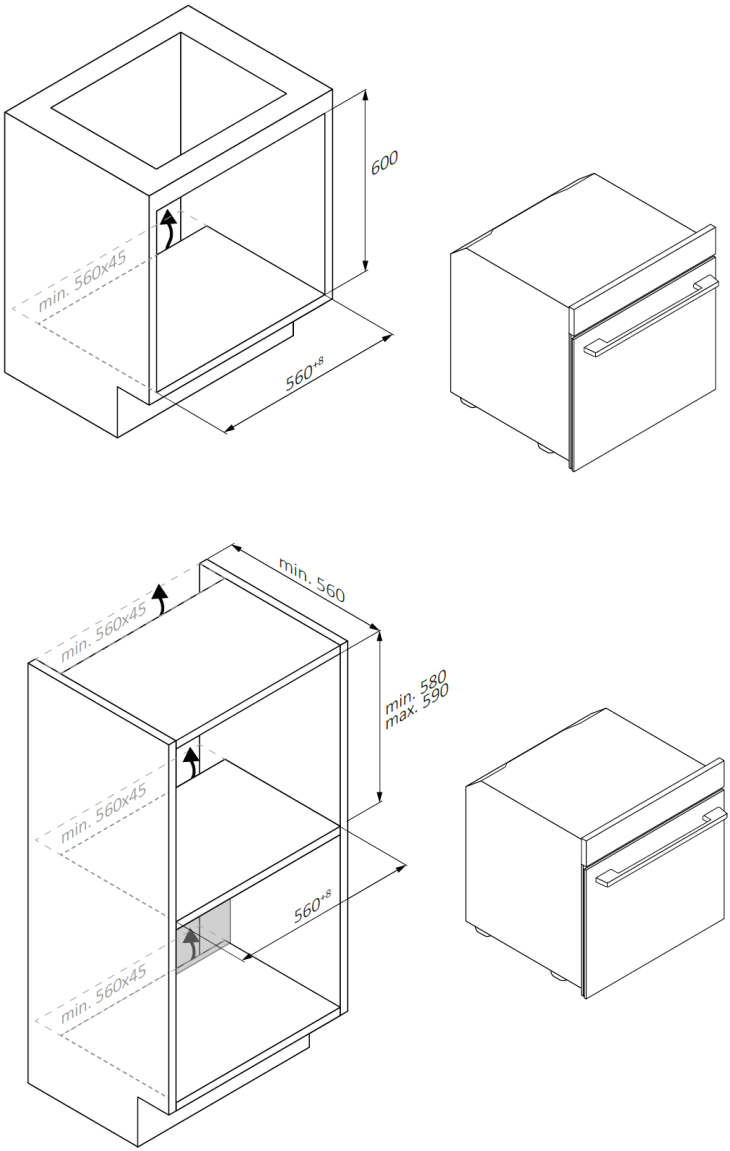


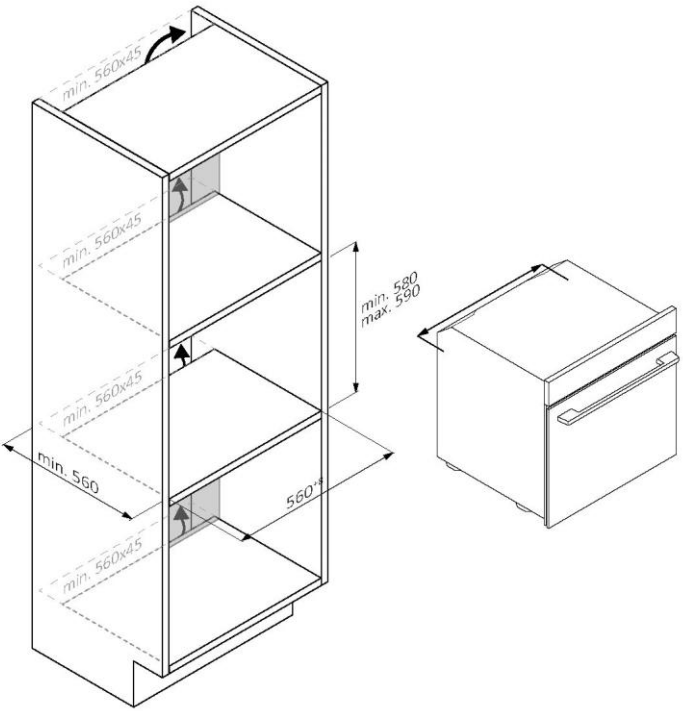
Ansicht von hinten

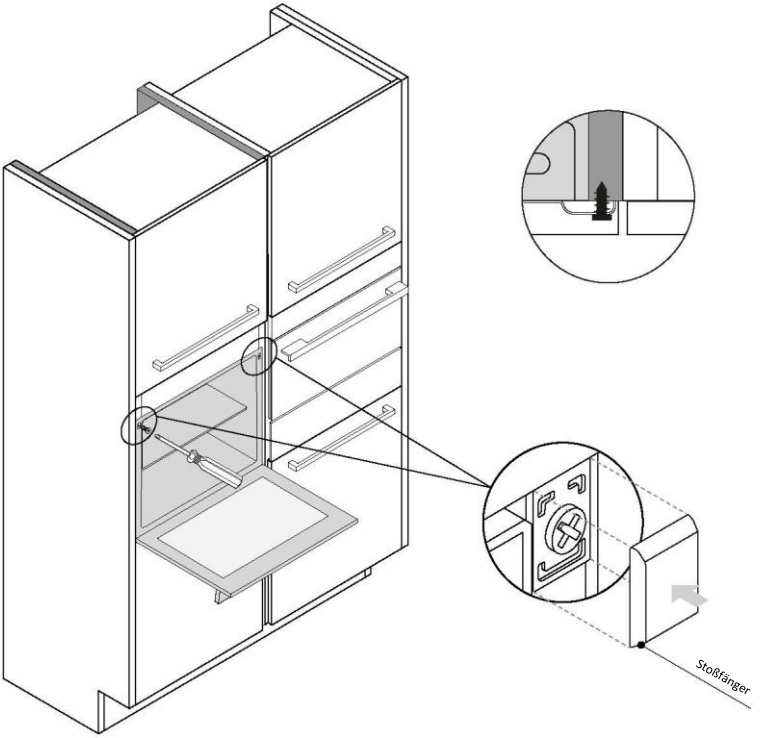


Ansicht von der Seite

mm


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



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

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN
5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL
5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

6. CUIDADO Y LIMPIEZA
6.1. RECOMENDACIONES GENERALES
6.2. LIMPIEZA DEL HORNO
6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS
6.4. MANTENIMIENTO

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE
8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador 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.

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 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.

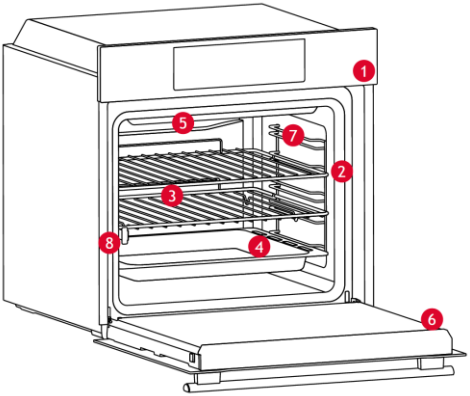
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. 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.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

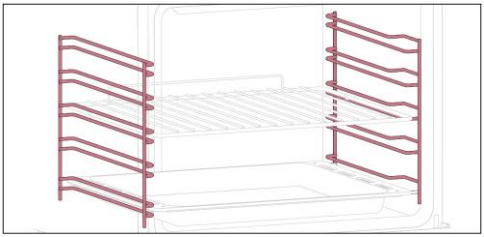


1. Panel de control
2. Números de posición de las estanterías
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

2.2. ACCESORIOS

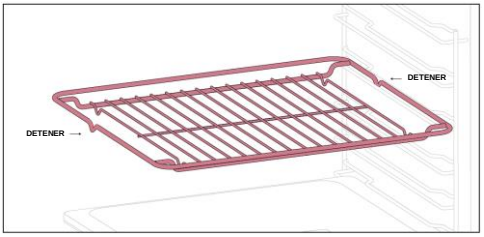
Rejillas laterales (solo si están presentes*)



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.

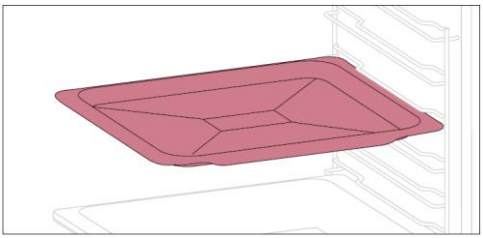
NOTA: 6 o 7 niveles según el modelo.

Rejilla metálica



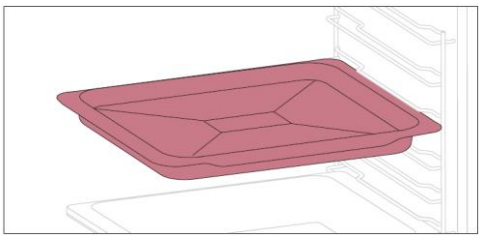
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

Bandeja de horneado (solo si está presente*)



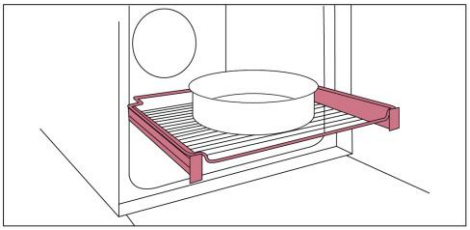
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Bandeja profunda



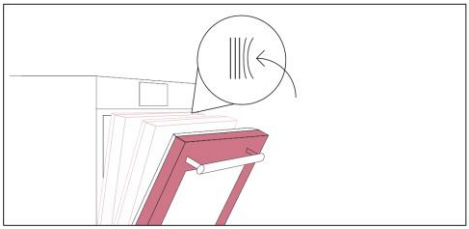
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Guías telescópicas (solo si están presentes*)



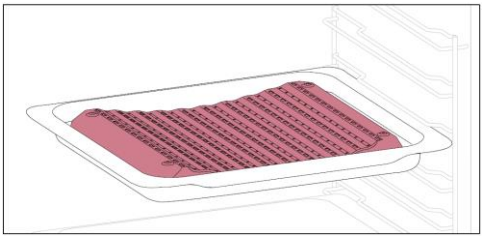
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

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



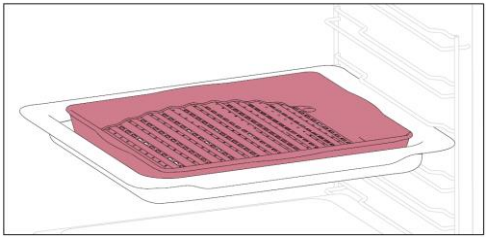
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

H-Lab Tray - Modo barbacoa
(solo si está presente*)



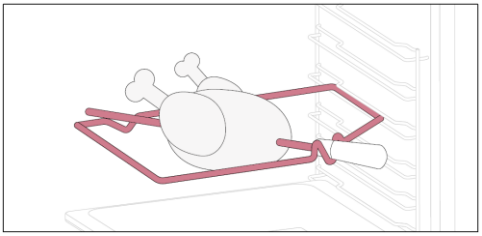
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

H-Lab Tray - Modo VAPOR
(solo si está presente*)



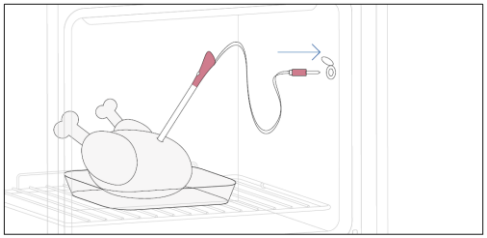
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

Rustepollos (solo si está presente*)



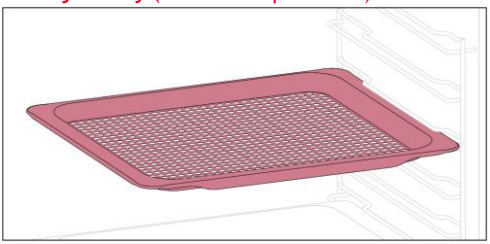
El rustepollos funciona junto con el elemento de calentamiento superior girando los alimentos para cocinarlos de forma homogénea. Funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional.

Sensor Heat Feel (sólo si está presente*)



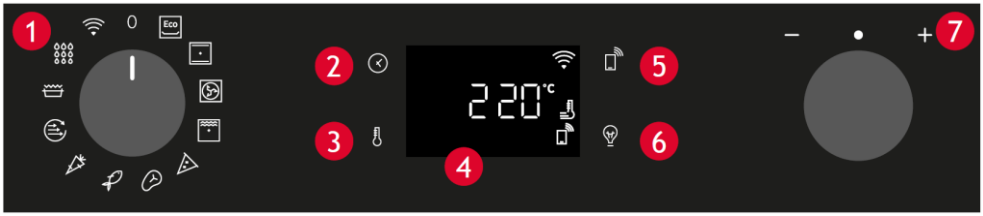
Este termómetro para carne es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno mediante cable, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

Bandeja Airfry (solo si está presente*)



La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Para recoger los jugos y los empanados, colóquela encima de la bandeja de horneado.

2.3. PANEL DE CONTROL



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

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

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 4 funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Hora	Pulse una vez para la duración de la cocción, dos veces para el minutero (disponible en modo de espera), tres veces para la hora del día y cuatro veces para el inicio diferido. En modo de espera, sólo se puede acceder al temporizador de cocina.
	Temperatura	Pulse una vez para comprobar la temperatura de la cavidad; pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos para activar la opción de precalentamiento rápido (sólo disponible durante la fase de precalentamiento del horno). Cuando el precalentamiento está activo, el icono correspondiente aparece en la pantalla.
	Control remoto encendido/apagado	Pulse el botón para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación).
	Luz	Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno.

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

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

Información del producto para equipos en red

Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:
2,0 W.

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

El módulo WIFI se enciende en cuanto el mando de función se coloca en una posición distinta de cero.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

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

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

CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

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

NOTA

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

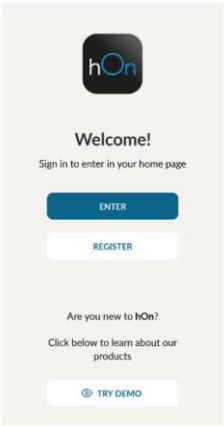
Descárguela en su smartphone.

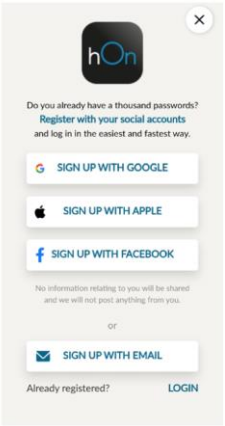
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

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

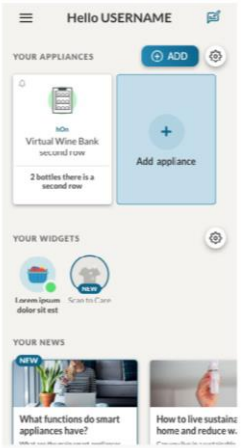




REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

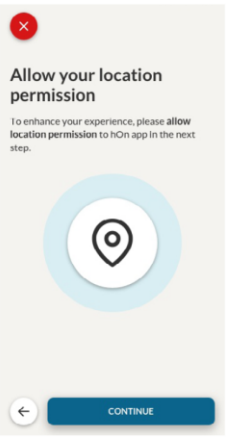
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



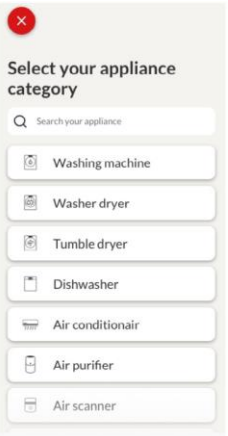
Paso 2

- Permita su localización.



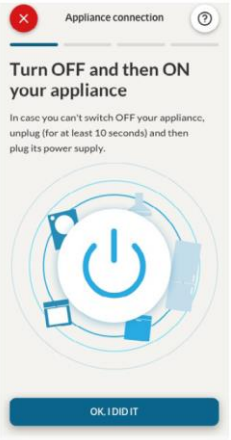
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



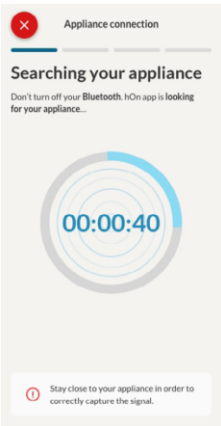
Paso 4

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



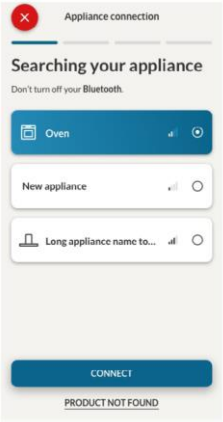
Paso 5

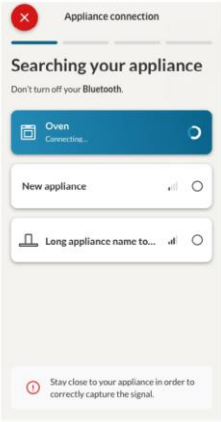
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



Paso 6.1-6.2

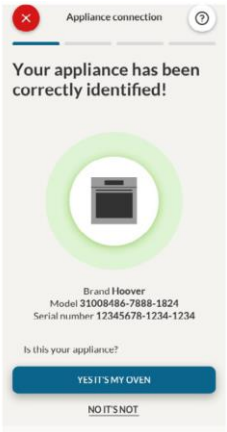
- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.





Paso 7

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

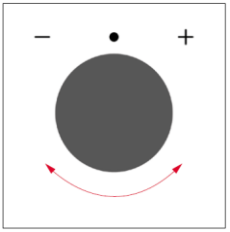


CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

Una vez registrado el aparato, el usuario puede cambiar la configuración WIFI entre:

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

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



CONTROL REMOTO

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

Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app, seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas, ajuste de los parámetros de cocción en uso o seguimiento del proceso de cocción mediante sonda.
Además, es posible recibir notificaciones una vez finalizados los programas o las recetas.
El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

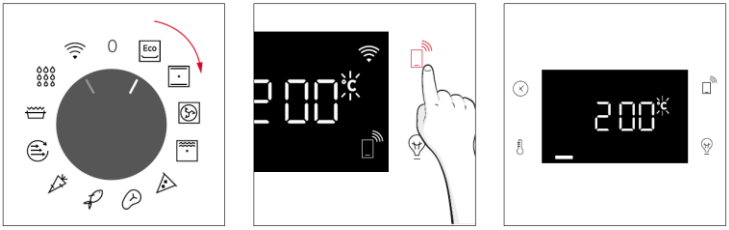
NOTA: Está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Gratinado y Supergrill.

Cómo activar el control remoto:

1. Gire el selector de funciones en el menú WIFI.
2. Pulse .
3. En la pantalla aparece "hOn". Se mostrarán los iconos de WIFI y Control remoto.
4. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.

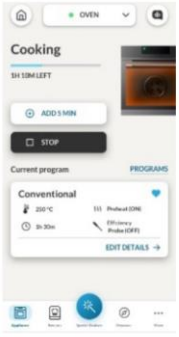
También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.

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



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

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



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

Para las funciones que utilizan el grill, gracias a la tecnología del interruptor de puerta, el horno detendrá automáticamente las resistencias cuando abra la puerta y continuará cocinando una vez que la cierre.
Esta función sólo está disponible en determinadas configuraciones del horno. Todos los modelos pirolíticos la tienen.
Durante el proceso de limpieza pirolítica, la puerta del horno permanece cerrada en todo momento. Si no está bloqueado, el horno mostrará el código de error 24 y pausará la función de limpieza.

Cómo funciona la iluminación

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

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

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

(*sólo para hornos pirolíticos)

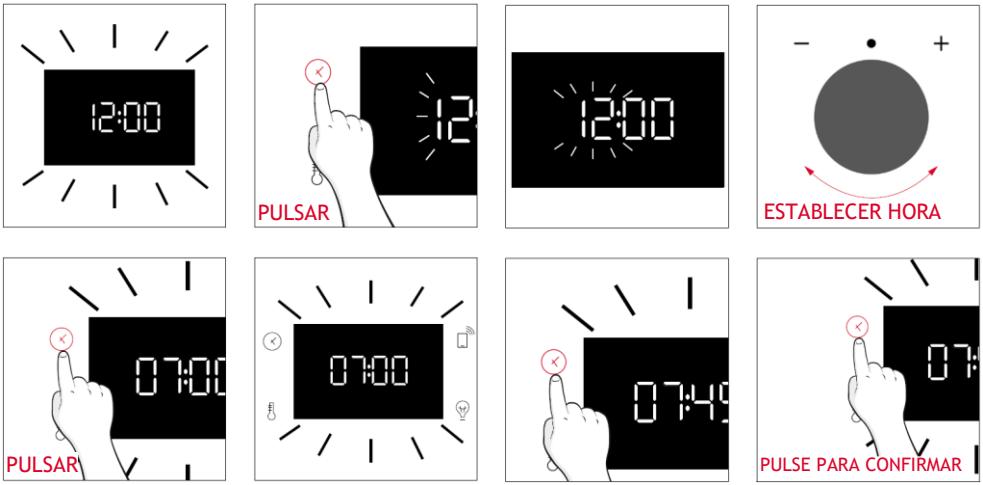
Cómo funciona la barra de estado

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

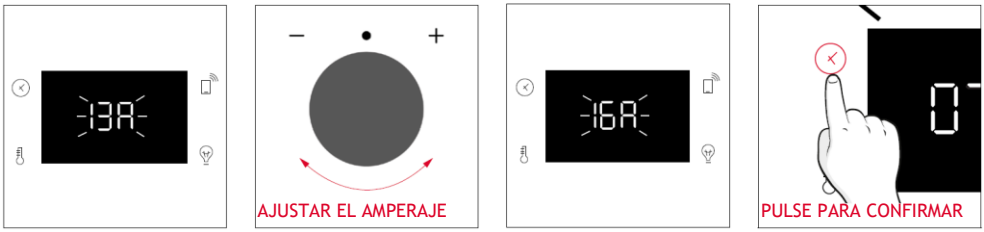
3.2. PRIMER USO

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

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida '12:00' parpadeando. Para modificarla, pulse ⏲ y utilice el botón derecho para ajustar la hora actual. Pulse de nuevo ⏲ y siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar, pulse ⏲ una vez más.

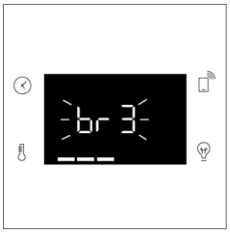


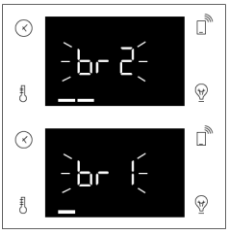
- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene menos potencia, puede cambiar este ajuste a 13 A.
  Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Sólo tiene que girar la perilla derecha para elegir la que quiera y pulsar ⏲ para confirmar.



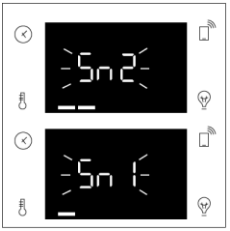
NOTA: La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

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





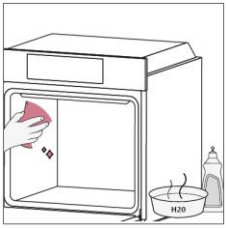
- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Sn". Los números representan el nivel de intensidad del sonido, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse ⊗

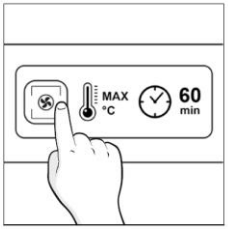


Cuando el horno está en modo de espera, es posible volver a los ajustes iniciales pulsando simultáneamente los botones Temperatura y Lámpara durante 5 segundos.

3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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





4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

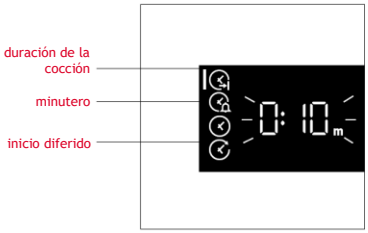
Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa de cocción. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición "0".

ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

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

MENÚ DE TIEMPO

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



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

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

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

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

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

MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

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

Cuando la función está activada, la información principal que aparece en pantalla es siempre la hora.

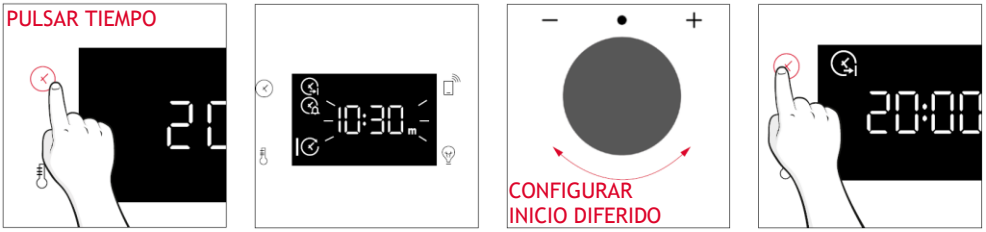
Para editar la temperatura, pulse para entrar en el modo de edición dedicado. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que la perilla izquierda se gira a la posición 0.

Esta función también se puede ajustar cuando el horno está en modo de espera pulsando . Cuando está activado, el minutero funciona independientemente de las funciones de cocción del horno.

INICIO DIFERIDO

Permite elegir la hora de inicio de la cocción.

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



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

FUNCIONES ADICIONALES

BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores.
Para activar el bloqueo de pantalla, mantenga pulsados simultáneamente los botones Control remoto y Lámpara.
Repita la misma acción para desactivar el bloqueo.

4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para acelerar la fase de precalentamiento, se puede seleccionar la opción de precalentamiento rápido pulsando el icono de temperatura durante 3s después de haber seleccionado el programa de cocción y la temperatura. Esta opción activará una combinación de ventilador y resistencias independientemente de la función de cocción elegida.
Para ahorrar energía, cuando se activa el precalentamiento rápido el ventilador de la cavidad se APAGA hasta que el horno alcanza la temperatura deseada.

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	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.
	*Convección	30-250 °C	L2/L3	Sí/Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	Multinivel	160 °C 50-250 °C	L4 (una bandeja) L2+L5 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	Sí/Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

	**Gratinado (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Sí/Precalentamiento rápido	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.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empanados que normalmente se fríen. Gracias a la bandeja específica, el aire caliente puede fluir uniformemente sobre los alimentos.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3r nivel	NO	IDEAL PARA: cocción lenta con resultado similar a la cocción al vacío. Utilícelo para carne, pescado y verduras. Se puede utilizar con Preci Probe.

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

4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

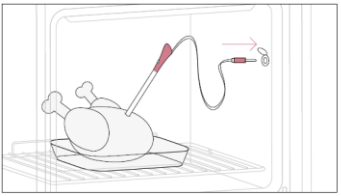
Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NO	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno. Utilice temperaturas más bajas para los productos congelados y 300 °C para las recetas caseras.

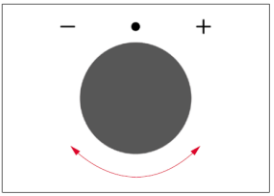
SONDA CON CABLE

Cómo usar la sonda:

1. Ponga la sonda en el puerto específico e inserte el accesorio en el alimento.
2. En la pantalla aparece el icono de la sonda. Sólo están disponibles funciones o programas de cocción específicos. A partir de este momento, la temperatura visualizada será la de la sonda.
3. Elija la función de cocción y ajuste la temperatura objetivo de la sonda para empezar. El horno utilizará los datos de la sonda para controlar la temperatura interna de los alimentos y dejará de cocinar cuando se alcance la temperatura deseada.

   NOTA: Cuando se utiliza la sonda, no es necesario programar un temporizador de cocción; se detendrá automáticamente una vez alcanzada la temperatura deseada.
4. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, suena la alarma y el horno se apaga. Antes de sacar la comida del horno, asegúrese de retirar la sonda de la comida con cuidado.

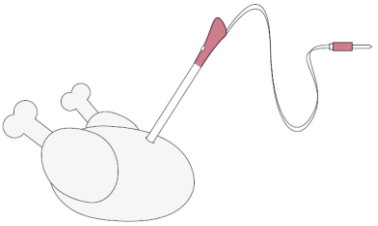




El icono de la sonda aparecerá en la pantalla. Sólo se puede acceder a determinadas funciones o programas de cocción cuando este icono está activo. Si intenta utilizar otras funciones, el horno mostrará un mensaje diciendo «no se puede utilizar la sonda».

Consejos de cocción

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



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

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

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles / Magdalenas	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C		Bandeja de horneado Bandeja de horneado	L3 L4	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	L4	40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L1+L4	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C		Bandeja de horneado Bandeja de horneado	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multinivel	140 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Convección	190 °C		Bandeja de horneado	L4	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja de horneado	L3	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		90-160
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	185 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	65-75
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de 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	S	Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Convección	180 °C		Bandejas de horneado	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	30-40

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
	Strudel congelado	1	Convección	210 °C	S	Bandeja de horneado	L3	30-45
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	5	N	Rejilla metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o 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 Ø)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1 o L2	30-50
		2	Multinivel	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1+L4	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección	250 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	15-20
	Pizza fresca (Bandeja)	1	Pizza	250 °C	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección	250 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	8-10
	Pizza fresca (Redonda)	1	Pizza	300 °C	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección	220 °C		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	
	Pizza congelada (masa fina)	1	Pizza	200 °C	N	Rejilla metálica	L2	10-15
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica/ L4 Coloque la bandeja de horneado en L1 con 150 ml de agua	L4	40-60

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)
	Muslos de pollo	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
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	4	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Filete de ternera (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	60-80
	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	4	N	Rejilla metálica	L5	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	AirFry**	200 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	20-25
	Pescado al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L3	40-60
Tablas vegetales	Verduras gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja Airfryr**	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 mostrará el tiempo predeterminado, que puede modificarse girando el botón derecho; la temperatura de cocción puede modificarse pulsando el icono correspondiente. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

Símbolo	Descripción	Precalentar	Posición en el estante	Rango de temperatura (°C)	Intervalo de tiempo (min)	Temperatura del sensor Heat Feel (si está disponible)	Descripción
	Carne	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Para asados de vacuno, ternera y cerdo, aves y cortes de carne.
	Pescado	NO	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura	NO	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas

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

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	190 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Filete de ternera	200 g	Carne		Rejilla metálica	L3	
Pastel de carne	1000-1500 g	Carne	180 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Ternera Wellington	500 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	50-80
Estofado	800-1000 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	40-70
Costillas de cerdo	1000-1200 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Costillar de cordero	800-1000 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000 g	Carne	190 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Filetes de salmón	200-600 g	Pescado	170 °C	Bandeja de horneado	L3	20-35
Filetes de atún	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	180 °C	Rejilla metálica	L3	10-20
Filetes de pez espada	700 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	200 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de bacalao	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Besugo entero	1	Pescado	170 °C	Bandeja de horneado	L3	35-45
Filete de dorada	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Filete de lubina	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Pescado a la sal	1	Pescado	220 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Brochetas de pescado	8 pzas.	Pescado	150 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Calamares rellenos	4 pzas.	Pescado	180 °C	Bandeja de horneado	L3	25-40
Pan integral	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	35-50
Pan de centeno	1	Productos de panadería	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-50
Pan de molde	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	35-50

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Baguettes congeladas	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	15-25
Tentempiés de hojaldre congelados	1	Productos de panadería	190 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Hinojo (bulbo)	1 bandeja	Verdura	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Verduras mixtas	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verdura	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verdura	180 °C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verdura	180 °C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verdura	190 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verdura	180 °C	Bandeja de 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

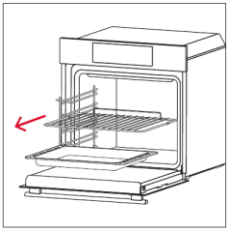
Limpieza pirolítica (*según el modelo de horno)
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

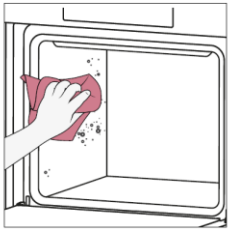
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.
Al final del ciclo de limpieza, lo único que queda dentro de la cavidad es un mínimo depósito de polvo, que se limpia fácilmente con un paño húmedo.

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.



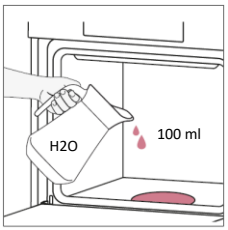


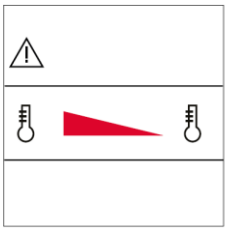
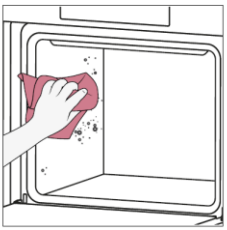
Hidroeasy

La función Hydroeasy está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

Cómo funciona:

1. Vierta 100 ml de agua en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector hasta . Si es necesario, gire el dial de control para ajustar el programa Hydro Clean. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
5. **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.

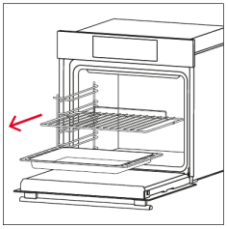
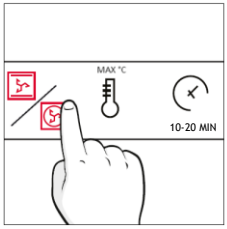


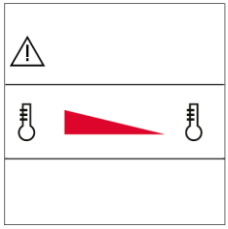
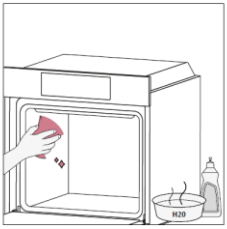



Limpieza catalítica

Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

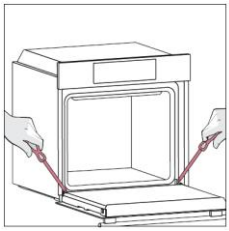
Recomendaciones: Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

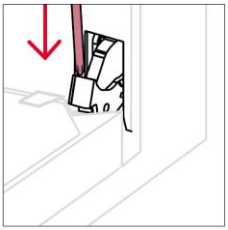



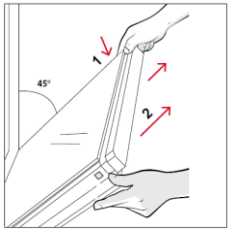
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

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

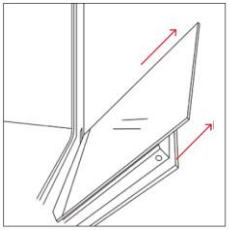




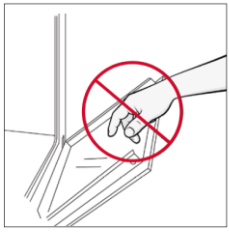
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).

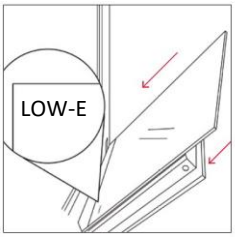


4. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.

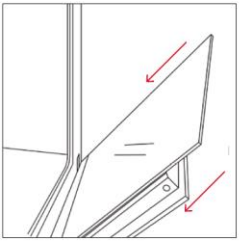


5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.

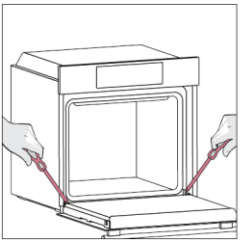
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "Low-E" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



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



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



6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

- **Modelo de 6 niveles**
  1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
  2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
  3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.

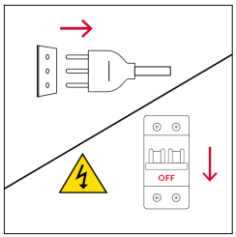
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

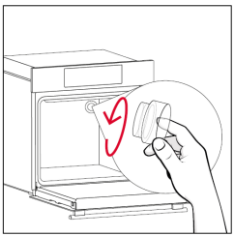
Cambiar la bombilla de arriba:

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.

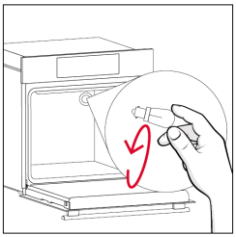
Paso 1



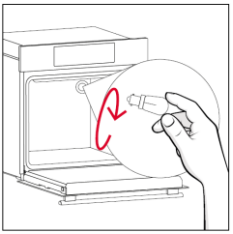
Paso 2



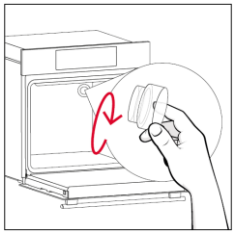
Paso 3



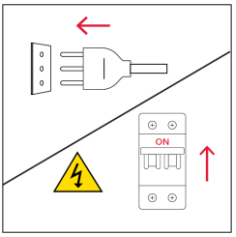
Paso 4



Paso 5



Paso 6

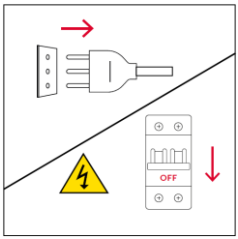


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

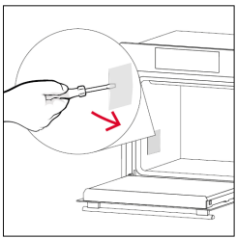
Cambiar la bombilla lateral:

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.

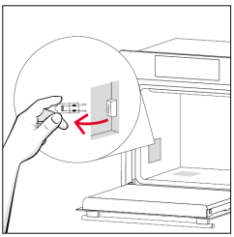
Paso 1



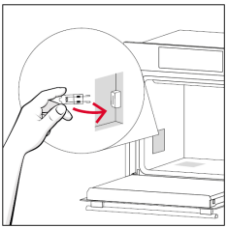
Paso 2



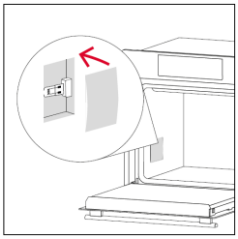
Paso 3



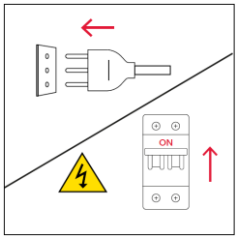
Paso 4



Paso 5



Paso 6



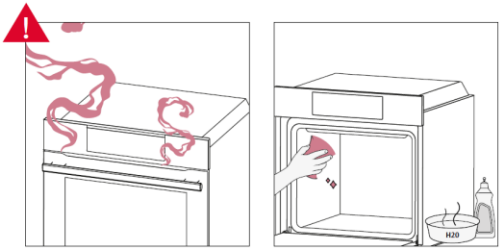
Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código "ER" seguido de dos dígitos, que identificarán el error.
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.
Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

Error

Humo



8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los 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:

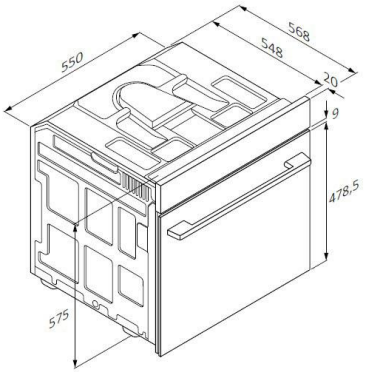
- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

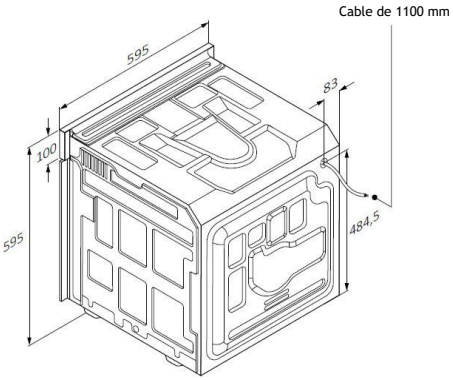
En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo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

8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

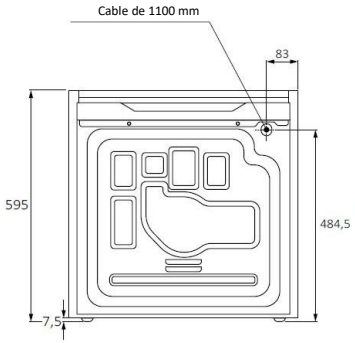
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.
Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción 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

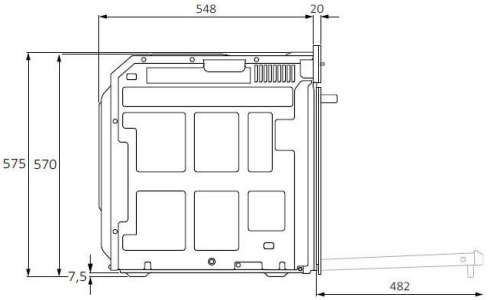




en mm

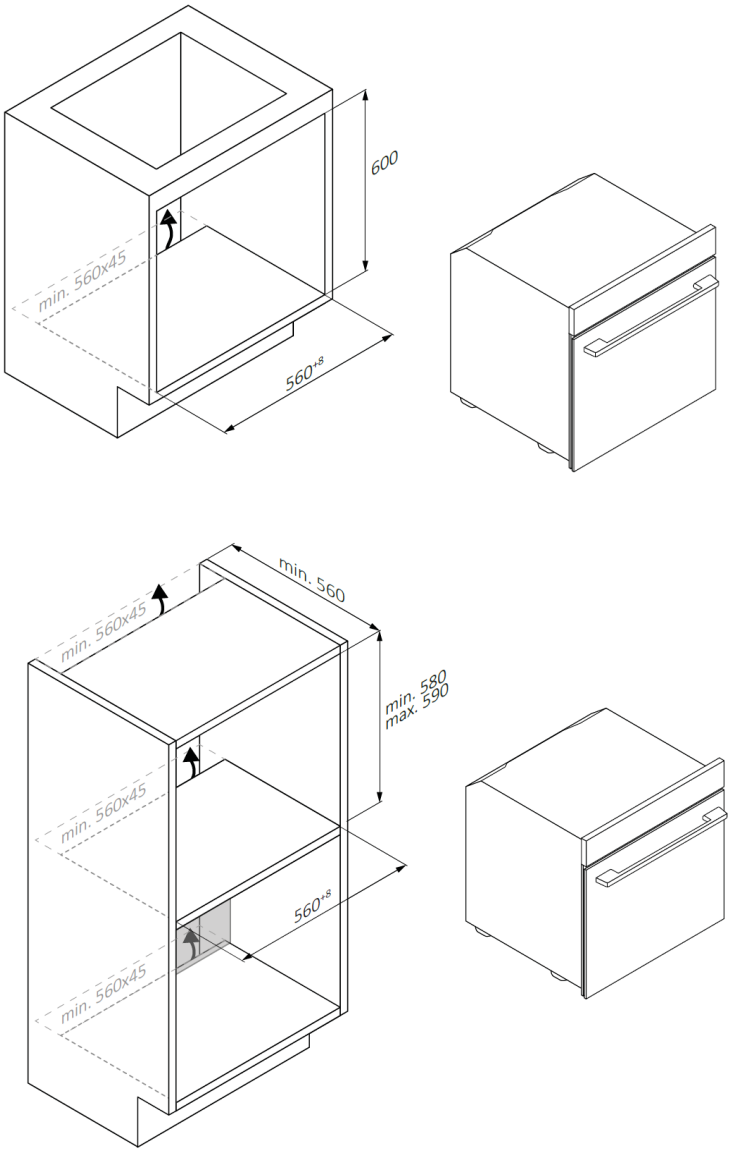


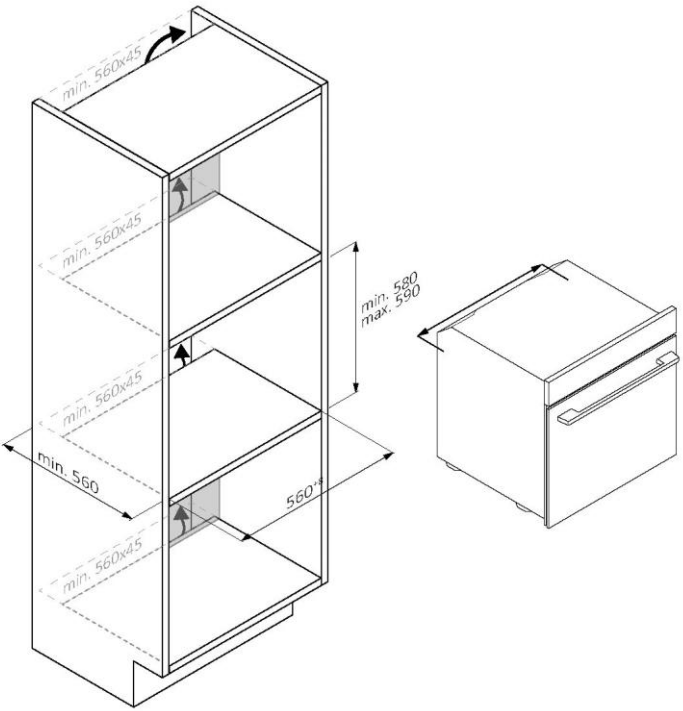
Vista posterior

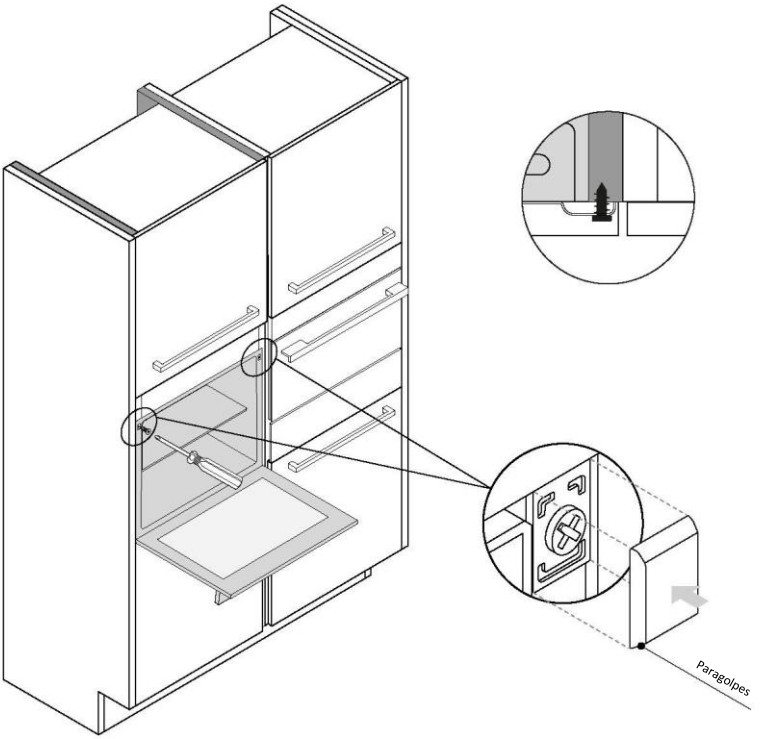


Vista lateral

en mm


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



en mm

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.
Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο σημειώστε τον σειριακό αριθμό τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι τα χαρακτηριστικά και τα εξαρτήματα του φούρνου ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

ΣΥΝΟΨΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
2.1. ΕΠΙΣΚΌΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ
2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

3. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ
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 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
5.1. ΓΕΝΙΚΌΣ ΠΊΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
5.2. ΠΊΝΑΚΑΣ EVERYDAY COOKING

6. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ
6.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΣΥΣΤΆΣΕΙΣ
6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ
6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ
8.1. ΔΙΆΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΉΣ
8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΙΣ

- 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 ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**: Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗΣ

- 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.

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.

ΧΡΉΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στα πλαϊνά στηρίγματα, βεβαιωθείτε ότι το μικρότερο τμήμα της πλευράς (μεταξύ του στοπ και του άκρου) είναι στραμμένο προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η σχάρα διαθέτει διακοσμητική μεταλλική μπάρα, προσέξτε να την τοποθετήσετε στο εξωτερικό του φούρνου, ώστε το λογότυπο της μάρκας να είναι ορατό και ευανάγνωστο. Για τη σωστή τοποθέτηση ανατρέξτε επίσης στην εικόνα στην ενότητα «Εξαρτήματα» του παρόντος εγχειριδίου χρήστη.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του τζαμιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε αυτό το αποτέλεσμα, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση πριν

βάλετε φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος.

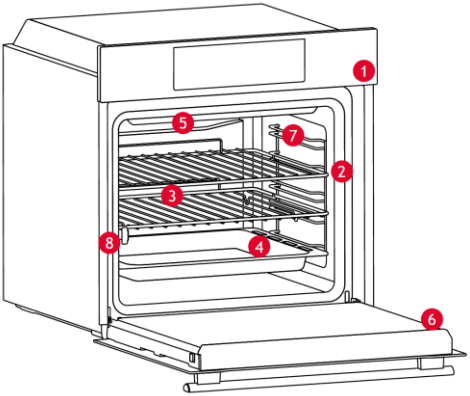
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια μεγάλη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε 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 ΦΟΎΡΝΟΥΣ 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. Μην 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.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

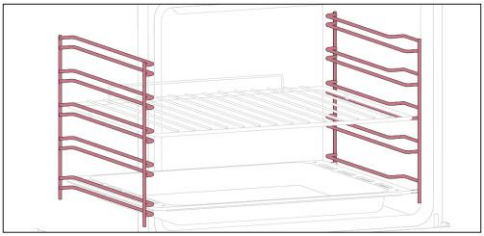


1. Πίνακας ελέγχου
2. Αριθμοί θέσεων ραφιών
3. Σχάρες
4. Ταψιά
5. Κάλυμμα ανεμιστήρα
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. Σειριακός αριθμός και κωδικός QR

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

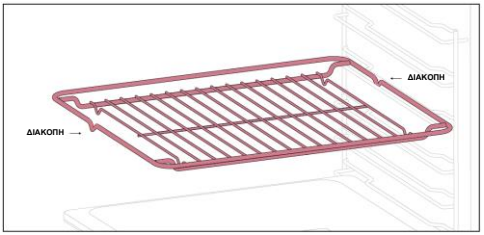
Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (μόνο αν υπάρχουν*)



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.

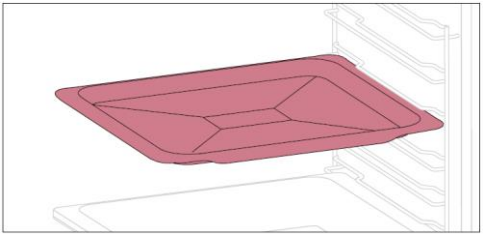
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 6 ή 7 επίπεδα ανάλογα με το μοντέλο.

Μεταλλική σχάρα



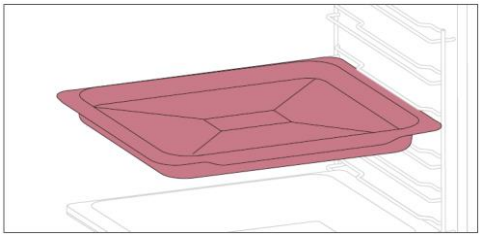
Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



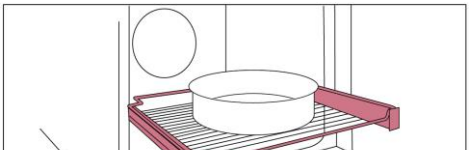
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει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

Ταψί βαθύ



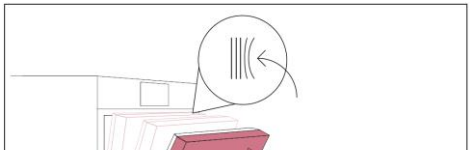
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχουν*)



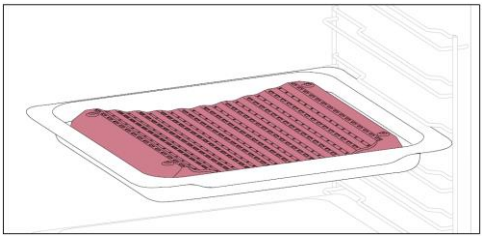
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθερότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Μεντεσέδες Softclose/Soft open
(μόνο αν υπάρχουν*)



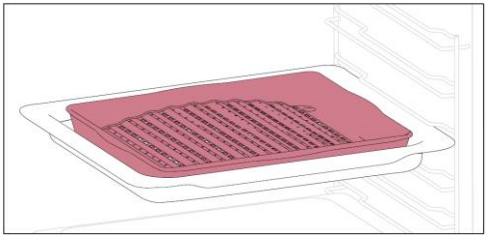
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

Ταψί H-Lab - Λειτουργία BBQ
(μόνο αν υπάρχει*)



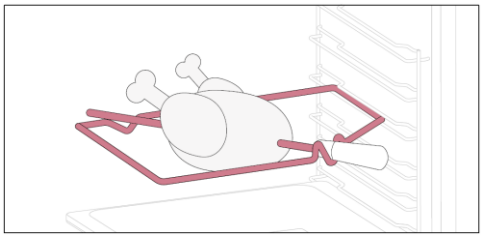
Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Ταψί H-Lab - Λειτουργία ΑΤΜΟΥ
(μόνο αν υπάρχει*)



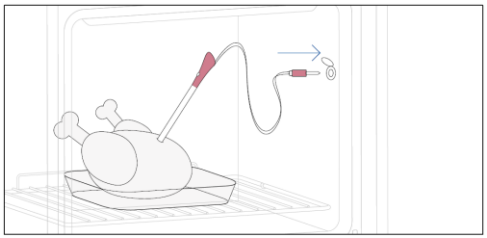
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220˚) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

Σούβλα (μόνο αν υπάρχει*)



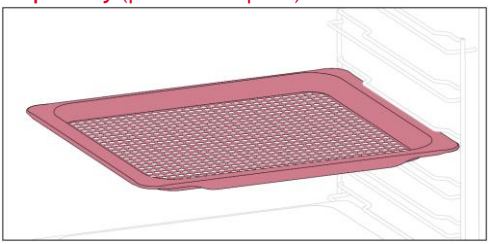
Η σούβλα λειτουργεί σε συνδυασμό με το επάνω στοιχείο θέρμανσης, περιστρέφοντας το φαγητό που μπορεί να μαγειρευτεί ομοιογενώς. Χρησιμοποιείται καλύτερα με τεμάχια τροφίμων μεσαίου μεγέθους. Ιδανική για να απολαύσετε το παραδοσιακό ψητό, σαν να είναι η πρώτη φορά.

Heat Feel Sensor (μόνο αν υπάρχει*)



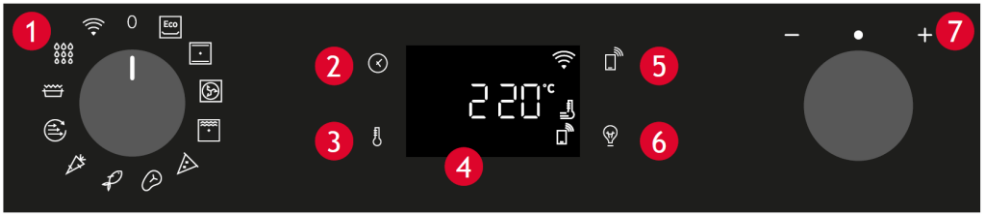
Αυτός ο αισθητήρας κρέατος είναι ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που, τοποθετείται μέσα στο φαγητό και συνδέεται με το φούρνο μέσω καλωδίου, επιτρέπει τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται κυρίως για ψάρια και κρέας.

Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει*)



Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Για τη συλλογή ζουμιών και ψίχουλων, τοποθετήστε το πάνω από το ταψί ψησίματος.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



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

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

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 4 κύριες λειτουργίες:

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Ώρα	Πατήστε μια φορά για τη διάρκεια μαγειρέματος, δυο φορές για τον χρονοδιακόπτη minute minder (διαθέσιμος σε κατάσταση αναμονής), τρεις φορές για την ώρα της ημέρας, και τέσσερις φορές για καθυστέρηση έναρξης. Σε κατάσταση αναμονής, μόνον όταν είναι προσβάσιμος ο χρονοδιακόπτης κουζίνας.
	Θερμοκρασία	Πατήστε μια φορά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία κοιλότητας, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης (διαθέσιμη μόνον κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης φούρνου). Όταν η προθέρμανση είναι ενεργή, στην οθόνη εμφανίζεται το σχετικό εικονίδιο.
	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση τηλεχειρισμού	Πατήστε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό, μετά την αντιστοίχιση του φούρνου με την εφαρμογή hOn (μέσω της εφαρμογής).
	Φωτισμός	Πατήστε για άναμμα/σβήσιμο του φωτός κοιλότητας φούρνου.

2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης

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

Πληροφορίες προϊόντος για διαδικτυακό εξοπλισμό

Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες: 2,0 W.

Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

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

Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

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

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

ΤΡΟΠΟΣ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΆΣΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΉ

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.

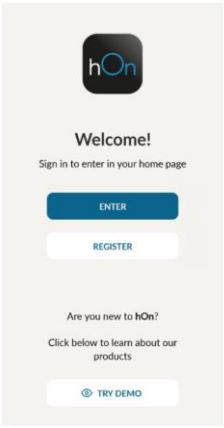
Λήψη στο smartphone σας.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ΕΓΓΡΑΦΉ ΝΈΟΥ ΧΡΉΣΤΗ

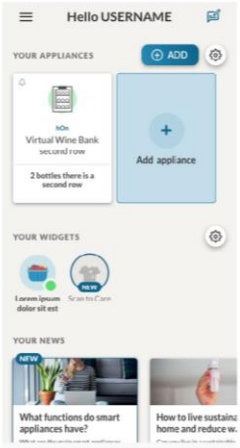
- Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"
- Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας email



ΕΓΓΡΑΦΉ ΓΡΉΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΗΣΗΣ

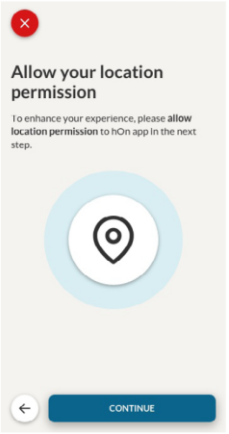
Βήμα 1

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".



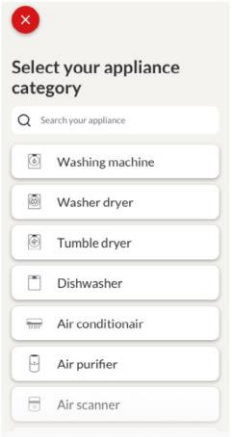
Βήμα 2

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



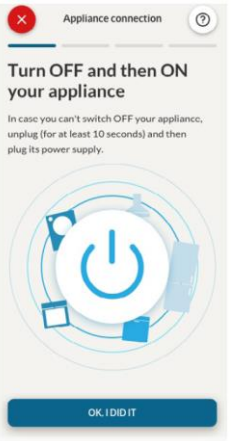
Βήμα 3

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



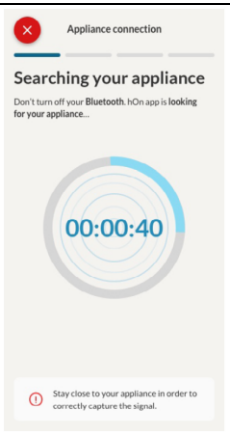
Βήμα 4

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



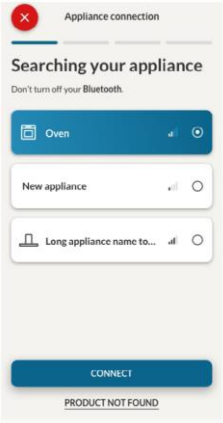
Βήμα 5

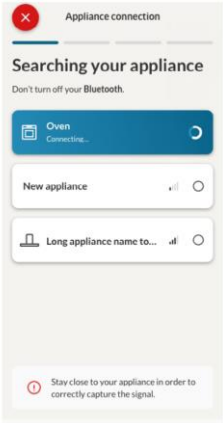
- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.



Βήμα 6.1-6.2

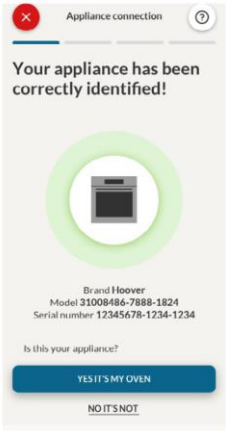
- Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.





Βήμα 7

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

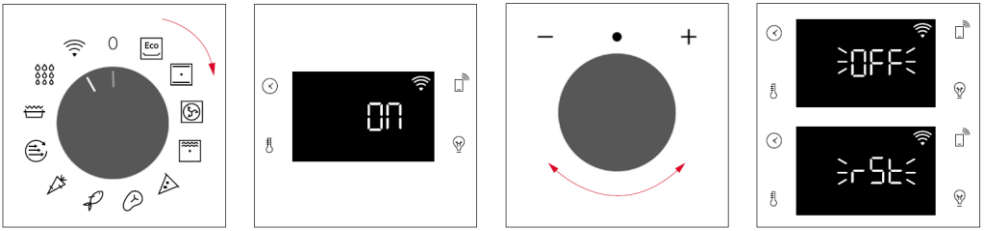


ΠΩΣ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ WIFI

Μόλις γίνει η εγγραφή της συσκευής, ο χρήστης μπορεί να αλλάξει τις ρυθμίσεις WIFI μεταξύ:

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

1. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο μενού WIFI.
2. Στην οθόνη εμφανίζεται "On".
3. Περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου μέχρι να εμφανιστεί "Off" ή η ρύθμιση επαναφοράς "rSt".



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.
Επιπλέον, είναι δυνατή η λήψη ειδοποιήσεων μόλις ολοκληρωθούν προγράμματα ή συνταγές.
Ο τηλεχειρισμός μπορεί να ενεργοποιηθεί αποκλειστικά όταν το προϊόν είναι εγγεγραμμένο.

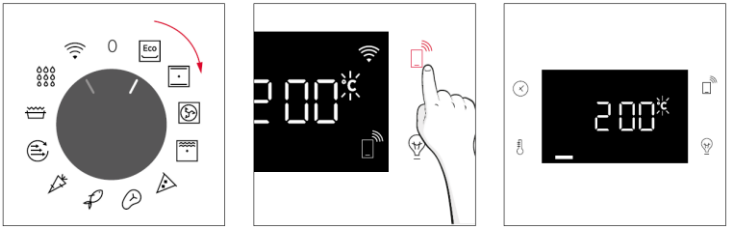
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι διαθέσιμος για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος του προϊόντος, εκτός από τα προγράμματα Ογκρατέν και Supergrill.

Πώς ενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

1. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο μενού WIFI.
2. Πατήστε .
3. Στην οθόνη εμφανίζεται "hOn". Θα εμφανιστούν αμφότερα τα εικονίδια WIFI και τηλεχειρισμού.
4. Αποκτήστε πρόσβαση στην εφαρμογή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και αφήστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας είναι δυνατός ο έλεγχος και η αλλαγή των παραμέτρων του προγράμματος τόσο από το προϊόν όσο και από την εφαρμογή.

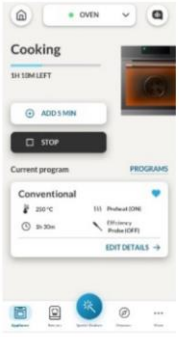
Είναι επίσης δυνατό να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος πατώντας το σχετικό κουμπί

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



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

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



3. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

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

Για λειτουργίες που χρησιμοποιούν το γκριλ, χάρη στην τεχνολογία διακόπτη πόρτας, ο φούρνος θα διακόψει αυτόματα τα θερμαντικά στοιχεία όταν ανοίξετε την πόρτα και θα συνεχίσει το μαγείρεμα μόλις την κλείσετε.
Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε συγκεκριμένες διαμορφώσεις φούρνων. Τη διαθέτουν όλα τα μοντέλα πυρόλυσης.
Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού, η πόρτα του φούρνου παραμένει πάντα κλειδωμένη. Εάν δεν είναι κλειδωμένη, ο φούρνος θα εμφανίσει τον κωδικό σφάλματος 24 και θα διακόψει τη λειτουργία καθαρισμού.

Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

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

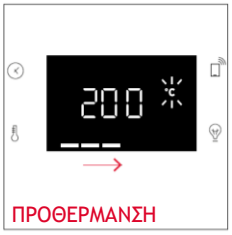
Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

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

(*μόνο για φούρνους με πυρόλυση)

Πώς λειτουργεί η γραμμή κατάστασης

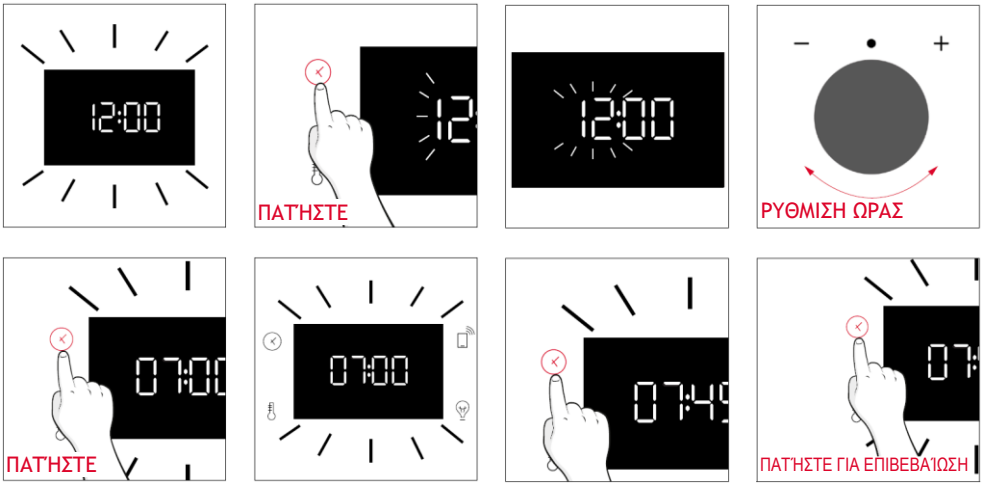
Η γραμμή κατάστασης, με βάση τα ρυθμισμένα προγράμματα, απλοποιεί την παρακολούθηση της θερμοκρασίας και του χρόνου. Συγκεκριμένα, για λειτουργίες που περιλαμβάνουν προθέρμανση, εμφανίζει την αύξηση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Στα προγράμματα μαγειρέματος και στη λειτουργία πυρολυτικού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



3.2. ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

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

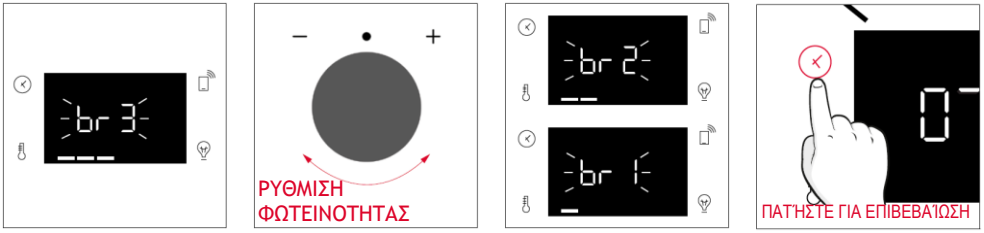
- **ΡΥΘΜΊΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ώρα '12:00' που αναβοσβήνει. Για να την τροποποιήσετε, πατήστε ⏲ και χρησιμοποιήστε τον δεξιό διακόπτη για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Πιέστε ξανά ⏲ και ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Για επιβεβαίωση, πατήστε άλλη μια φορά το ⏲.



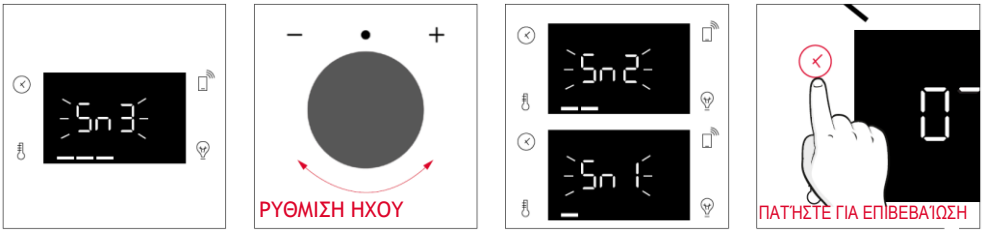
- **ΕΝΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος να λειτουργεί με υψηλότερη ισχύ, κατάλληλη για νοικοκυριά με περισσότερα από 3 kW (16 A). Εάν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση σε 13 A.
  Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει το πόσο γρήγορα θερμαίνεται 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. Απλά περιστρέψτε τον δεξιό κουμπί για να επιλέξετε αυτό που θέλετε, στη συνέχεια πατήστε ⏲ για επιβεβαίωση.

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

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



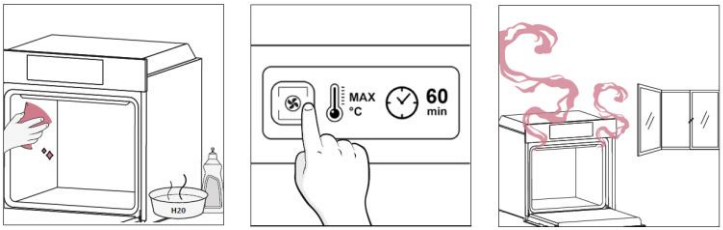
- **ΗΧΟΣ:** Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "Sn". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏲



Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, μπορείτε να επιστρέψετε στις αρχικές ρυθμίσεις πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά Θερμοκρασίας και Λαμπτήρα για 5 δευτερόλεπτα.

3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΌΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

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.

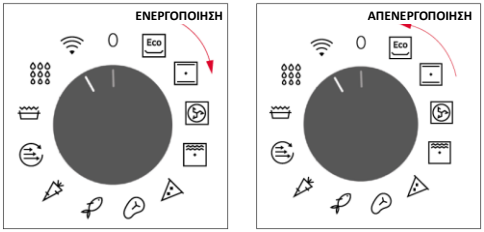


4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΏΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΊ ΤΟ ΠΡΟΪΌΝ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΊΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΊΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ

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



ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΌΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

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

ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

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

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

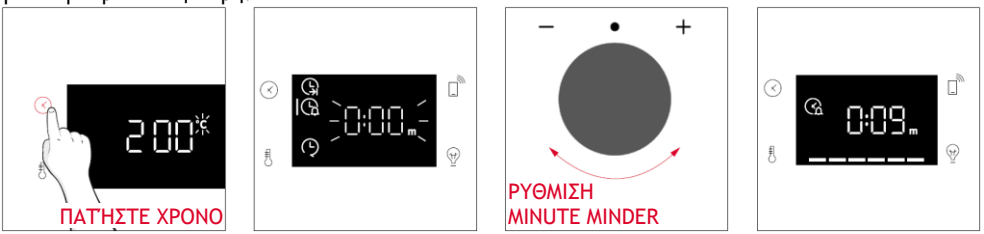
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος". Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την τιμή.

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

MINUTE MINDER

Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.

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



Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη, η κύρια πληροφορία που εμφανίζεται στην οθόνη είναι πάντα η ώρα. Για να επεξεργαστείτε τη θερμοκρασία, πατήστε για να εισέλθετε στην ειδική λειτουργία επεξεργασίας. Όταν παρέλθει η διάρκεια, το μαγείρεμα συνεχίζεται μέχρι να περιστραφεί ο αριστερός διακόπτης στη θέση 0.
Η λειτουργία αυτή μπορεί επίσης να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής πατώντας . Όταν ενεργοποιηθεί, το minute minder λειτουργεί ανεξάρτητα από τις λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Επιτρέπει την επιλογή της ώρας έναρξης μαγειρέματος.

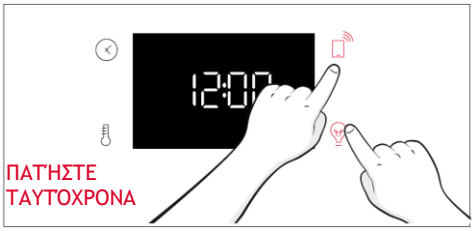
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία "Καθυστέρηση έναρξης". Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του μαγειρέματος.

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

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΚΛΕΊΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΆ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους. Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης, πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα τα κουμπιά τηλεχειρισμού και λαμπτήρα.
Επαναλάβετε την ίδια ενέργεια για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα.



4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΉ ΓΡΉΓΟΡΗΣ ΠΡΟΘΈΡΜΑΝΣΗΣ

Για να επιταχύνετε τη φάση προθέρμανσης, μπορείτε να επιλέξετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης πατώντας το εικονίδιο θερμοκρασίας για 3'' αφού έχετε επιλέξει το πρόγραμμα μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Αυτή η επιλογή θα ενεργοποιήσει έναν συνδυασμό ανεμιστήρα και θερμαντικών στοιχείων ανεξάρτητα από την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.
Για εξοικονόμηση ενέργειας, όταν ενεργοποιείται η γρήγορη προθέρμανση, ο ανεμιστήρας της κοιλότητας απενεργοποιείται μέχρι ο φούρνος να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λειτουργίες που απαιτούν προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	Προτάσεις
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κρέατος, ψαριών ή λαχανικών Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. Ο λαμπτήρας κοιλότητας είναι σβηστός
	*Συμβατική λειτουργία	30-250°C	L2/L3	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κις σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor.
	Πολυε-πίπεδο	160°C 50-250°C	L4 (ένα ταψί) L2+L5 (δύο ταψιά) L2+L4+L6 (τρία ταψιά)	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor.
	**Supergrill	05 01-05	L6	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).

	**Ογκρατέν (***)	200˚C 150-250˚C	L4/L5	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα κομμάτια κρέατος (ψητά) ή φαγητά ογκρατέν. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
	Airfry (***)	200˚C 150-250˚C	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ετοιμασία κατεψυγμένων τροφίμων ή παναρισμένων προμαγειρεμένων τροφίμων που συνήθως τηγανίζονται. Χάρη στο ειδικό ταψί, ο ζεστός αέρας μπορεί να ρέει ομοιόμορφα πάνω στα τρόφιμα.
	Gentle cooking	70˚C 50-90˚C	3ο επίπεδο	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: αργό μαγείρεμα με αποτελέσματα sous-vide. Χρησιμοποιήστε το για κρέας, ψάρι και λαχανικά Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe.

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

4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

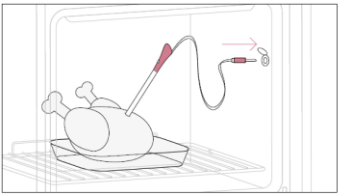
Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T˚C Εύρος T˚C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	Προτάσεις
	Πίτσα	300˚C 200-300˚C	2/3	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας χωρίς προθέρμανση του φούρνου. Χρησιμοποιήστε χαμηλότερες θερμοκρασίες για κατεψυγμένα προϊόντα και 300˚C για σπιτικές συνταγές

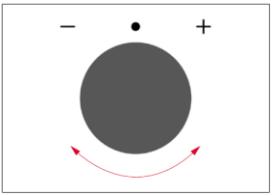
ΕΝΣΎΡΜΑΤΟΣ ΑΙΣΘΗΤΉΡΑΣ

Πώς χρησιμοποιείται ο αισθητήρας:

1. Συνδέστε τον αισθητήρα στην ειδικά σχεδιασμένη θύρα του φούρνου και εισάγετε το εξάρτημα στο φαγητό.
2. Στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο αισθητήρα. Είναι διαθέσιμες μόνο ειδικές λειτουργίες ή προγράμματα μαγειρέματος. Από αυτή τη στιγμή, η εμφανιζόμενη θερμοκρασία θα είναι αυτή του αισθητήρα
3. Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος και ορίστε τη θερμοκρασία-στόχο του αισθητήρα για να ξεκινήσετε. Στη συνέχεια ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει τα δεδομένα του αισθητήρα για να παρακολουθεί την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού σας και θα σταματήσει το μαγείρεμα μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε κάποιον χρονοδιακόπτη μαγειρέματος; θα σταματήσει αυτόματα μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
4. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία, ακούγεται ο συναγερμός και ο φούρνος απενεργοποιείται. Πριν βγάλετε το φαγητό από τον φούρνο, φροντίστε να αφαιρέσετε προσεκτικά τον αισθητήρα από το φαγητό.

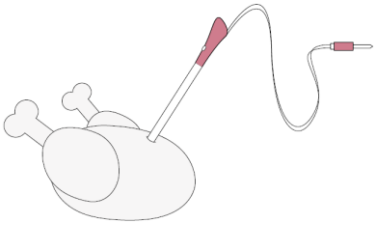




Το εικονίδιο αισθητήρα θα εμφανιστεί στην οθόνη. Μόνο συγκεκριμένες λειτουργίες ή προγράμματα μαγειρέματος είναι προσβάσιμα όταν αυτό το εικονίδιο είναι ενεργό. Εάν επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε άλλες λειτουργίες, ο φούρνος θα εμφανίσει ένα μήνυμα που θα λέει “can’t use probe.”

Συμβουλές μαγειρικής

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



Ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με χειροκίνητες λειτουργίες (Στατικό, Στατικό + Ανεμιστήρας, Γκριλ, Super grill, Ογκρατέν, και Πολυεπίπεδο), με ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Κρέας, Ψάρια και Λαχανικά) και Gentle cooking.

Κατηγορία τροφίμων	Προτεινόμενη T°C πυρήνα	Προτεινόμενη τοποθέτηση
Ροσμπίφ	45°C	Διαγώνια στο παχύτερο σημείο. Για φαγητά με κυλινδρικό σχήμα (π.χ. ρολά) τοποθετήστε την άκρη όσο το δυνατόν πιο κοντά στο γεωμετρικό κέντρο
Ψητά κρέατα	55°C / 60°C / 65°C	
Πουλερικά	83-85°C	Στο παχύτερο μέρος του στήθους
Ψάρια (ολόκληρα/φιλέτα)	65°C	Διαγώνια στο παχύτερο σημείο
Ψωμί/στη γάστρα	90°C	Κοντά στο γεωμετρικό κέντρο του φαγητού

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΌΣ ΠΊΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ / Μάφιν	1	Στατικό πολυεπίπεδο	175°C 160°C		Ταψί ψησίματος Ταψί ψησίματος	L3 L4	20-30 30-40
		2	Πολυεπίπεδο	150°C	Y	Ψήσιμο + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
		3	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Στατικό	170°C		Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	30-40
			Πολυεπίπεδο	150°C	y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	40-50
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Μεταλλικές σχάρες + Φόρμα για κέικ	L1+L4	50-60
	Μπισκότα/ Μπισκότα βουτύρου	1	Στατικό πολυεπίπεδο	150°C 150°C		Ταψί ψησίματος Ταψί ψησίματος	L3 L4	25-30 30-40
		2	Πολυεπίπεδο	140°C	Y	Ψήσιμο + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
		3	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	35-40
	Σου	1	Στατικό	190°C		Ταψί ψησίματος	L4	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	170°C		Ταψί ψησίματος	L3	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	Y	Ταψί ψησίματος		90-160
	Μακαρόν	1	Στατικό	150°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Στατικό	185°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολυεπίπεδο	170°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Στατικό	170°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Στατικό	150°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Στατικό	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-25
		2	Στατικό	180°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L5	25-35
		3	Πολυεπίπεδο	160°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	30-40

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
	Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Στατικό	210° C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	30-45
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	5	N	Μεταλλική σχάρα	L6	4-6
	Φοκάτσια	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	35-50
Αλμυρές πίτες και στη γάστρα	Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)	1	Στατικό	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L1 ή L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Στατικό	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Στατικό	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Στατικό	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	Στατικό	250°C	Y	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	15-20
	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Πίτσα	250°C	N	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	18-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Ψήσιμο + Βαθιά ταψιά	L2+L5	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Στατικό	250°C	Y	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	8-10
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Πίτσα	300°C	N	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	15-20
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Ψήσιμο + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Στατικό	220°C		Μεταλλική σχάρα	L3	10-15
		2	Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-25
		3	Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Πίτσα	200°C	N	Μεταλλική σχάρα	L2	10-15
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2 κιλά)	1	Ογκρατέν	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα/ L4 Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1 με 150 ml νερό	L4	40-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	AirFry**	220°C	N	Ταψί Air fry**	L4	30-50

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
	Ψητή πάπια	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
Κρέατα και Πουλερικά	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 (10001200g)	1	Στατικό	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα	1	Supergrill	4	Y	Μεταλλική σχάρα	L5	40-50
	Φιλέτο μοσχάρι (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	60-80
	Ροσμπίφ (500g)	1	Ογκρατέν	220°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Στατικό	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	4	N	Μεταλλική σχάρα	L5	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	AirFry**	200°C	N	Ταψί Air fry**	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	AirFry**	220°C	N	Ταψί Air fry**	L4	18-25
	Πατάτες ογκρατέν	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	15-25
	Ψητές πατάτες	1	Στατικό	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. ΠΊΝΑΚΑΣ EVERYDAY COOKING

Το μενού κατηγοριών τροφίμων επιτρέπει το μαγείρεμα μιας ποικιλίας συνταγών χωρίς προθέρμανση του φούρνου, χάρη στα ειδικά προγράμματα μαγειρέματος που είναι προσαρμοσμένα στις ανάγκες κάθε κατηγορίας.
Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος και μπορεί να τροποποιηθεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει πατώντας το ειδικό εικονίδιο. Και οι δύο παράμετροι μπορούν να ρυθμιστούν εντός ενός περιορισμένου εύρους, όπως υποδεικνύεται στον παρακάτω πίνακα.

Σύμβολο	Περιγραφή	Προθέρ-μανση	Θέση ραφιού	Εύρος θερμοκρα-σίας (°C)	Εύρος χρόνου (λεπτά)	Θερμοκρασία αισθητήρα Heat Feel Sensor (αν υπάρχει)	Περιγραφή
	Κρέας	ΟΧΙ	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Για βοδινά, μοσχαρίσια και χοιρινά ψητά, πουλερικά και κομμάτια κρέατος.
	Ψάρι	ΟΧΙ	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά	ΟΧΙ	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες

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

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T˚C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Ψητό βοδινό	500-800g	Κρέας	190˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Φιλέτο μοσχάρι	200g	Κρέας		Μεταλλική σχάρα	L3	
Ρολό κιμά	1000-1500g	Κρέας	180˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Μοσχάρι Wellington	500g	Κρέας	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	50-80
Ψητό κατσαρόλας	800-1000g	Κρέας	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-70
Χοιρινά παϊδάκια	1000-1200g	Κρέας	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	80-100
Αρνίσια παϊδάκια καρέ	800-1000g	Κρέας	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	60-80
Αρνίσιο μπούτι	1500-2000g	Κρέας	190˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	80-100
Φιλέτα σολομού	200-600g	Ψάρι	170˚C	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
Μπριζόλες τόνου	600g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	180˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	10-20
Μπριζόλες ξιφία	700g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	200˚C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Φιλέτο μπακαλιάρου	600g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	150˚C	Ταψί ψησίματος	L3	10-20
Τσιπούρα, ολόκληρη	1	Ψάρι	170˚C	Ταψί ψησίματος	L3	35-45
Τσιπούρα, φιλέτο	600g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	150˚C	Ταψί ψησίματος	L3	10-20
Λαβράκι φιλέτο	600g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	150˚C	Ταψί ψησίματος	L3	10-20
Ψάρι ψημένο σε κρούστα αλατιού	1	Ψάρι	220˚C	Ταψί ψησίματος	L3	30-40
Σουβλάκια ψαριών	8 τεμάχια	Ψάρι	150˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-30
Γεμιστό καλαμάρι	4 τεμάχια	Ψάρι	180˚C	Ταψί ψησίματος	L3	25-40
Ψωμί ολικής άλεσης	1	Αρτοσκευ-άσματα	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50
Κριθαρόψωμο	1	Αρτοσκευ-άσματα	190˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T˚C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Ψωμί για τοστ	1	Αρτοσκευάσματα	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50
Κατεψυγμένες μπαγκέτες	1	Αρτοσκευάσματα	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	15-25
Κατεψυγμένα σνακ σφολιάτας	1	Αρτοσκευάσματα	190˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-30
Μαραθόριζα	1 ταψί	Λαχανικά	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Ανάμικτα λαχανικά	1 ταψί	Λαχανικά	190˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Κουνουπίδια	1 ταψί	Λαχανικά	190˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Κολοκύθες, σε κύβους	1 ταψί	Λαχανικά	200˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Γεμιστές πιπεριές	1 ταψί	Λαχανικά	180˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	70-80
Γεμιστά κολοκυθάκια	1 ταψί	Λαχανικά	190˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-45
Στικς καρότου	1 ταψί	Λαχανικά	180˚C	Ταψί ψησίματος	L3	35-40
Μπρόκολο	1 ταψί	Λαχανικά	190˚C	Ταψί ψησίματος	L3	30-40
Ρατατούιγ	1 ταψί	Λαχανικά	190˚C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Φλαν λαχανικών	6 κεραμικά φορμάκια	Λαχανικά	180˚C	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	25-35

6. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΣΥΣΤΆΣΕΙΣ

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. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ

6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού

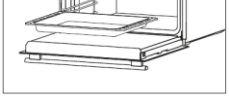
Πυρολυτικός καθαρισμός (*ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)
Η διαδικασία αυτή βασίζεται στην ομώνυμη χημική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την αποσύνθεση σύνθετων ουσιών μέσω της εφαρμογής θερμικής επεξεργασίας.

Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.
Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το μόνο που παραμένει στην κοιλότητα είναι μια ελάχιστη εναπόθεση σκόνης, η οποία σκουπίζεται εύκολα με ένα υγρό πανί.

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.

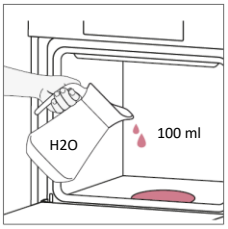


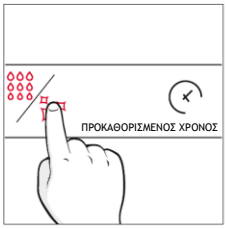
Hydroeasy

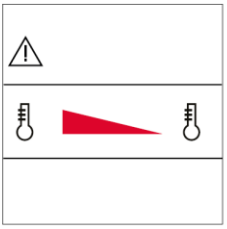
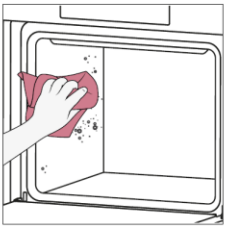
Η λειτουργία Hydroeasy έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

Πώς λειτουργεί:

1. Ρίξτε 100 ml νερό στο κάτω ανάγλυφο τμήμα του φούρνου.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη στο . Εάν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα Hydro clean. Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για τον προκαθορισμένο χρόνο.
3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
5. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



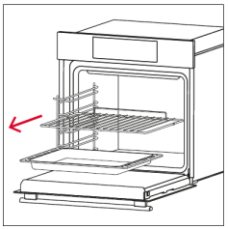
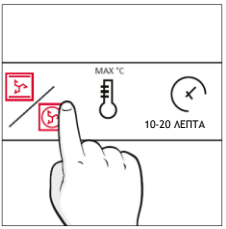


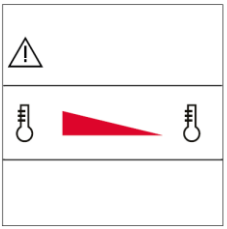
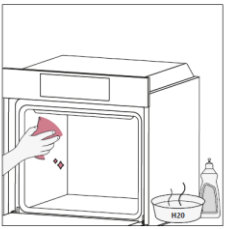



Καταλυτικός καθαρισμός

Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.
Μέσω μιας καταλυτικής χημικής αντίδρασης, μετατρέπουν αποτελεσματικά το απορροφημένο λίπος σε αέρια στοιχεία όταν εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες.

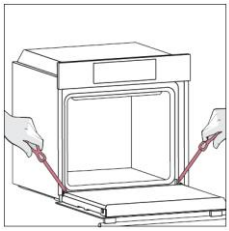
Σύσταση: Εξετάστε το ενδεχόμενο αντικατάστασης των καταλυτικών πάνελ μετά από περίπου τρία χρόνια χρήσης, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για δύο έως τρεις κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα. Αυτό εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση και καθαριότητα.

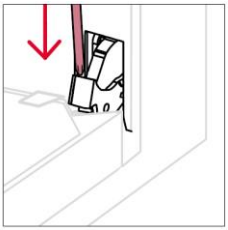



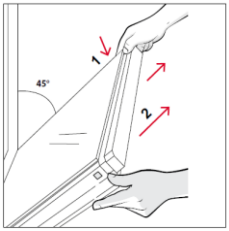
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

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

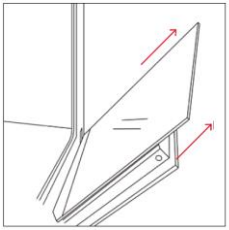




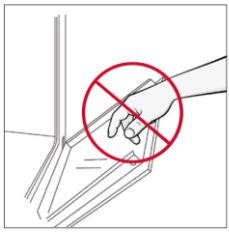
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



3. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τα τζάμια του φούρνου, ξεκινώντας από το εσωτερικό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κρατήστε σταθερά τα τζάμια και με τα δύο χέρια και τοποθετήστε τα σε μια μαλακή επίπεδη επιφάνεια (π.χ. σε ένα ύφασμα).

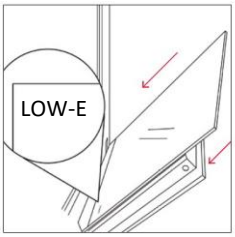


4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.

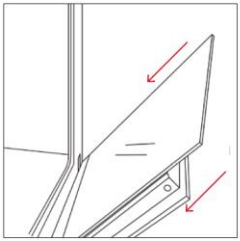


5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.

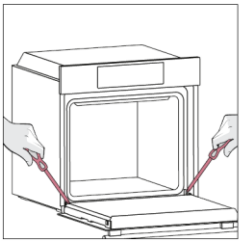
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα "Low-E" να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.

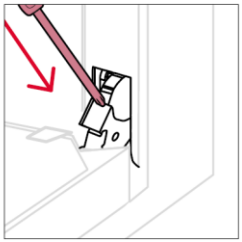


7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



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





6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

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.

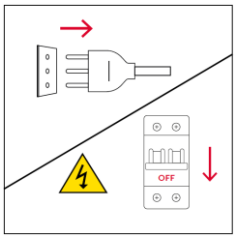
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΆΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

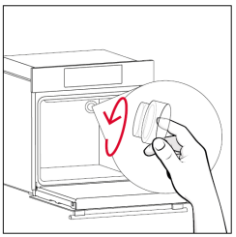
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

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.

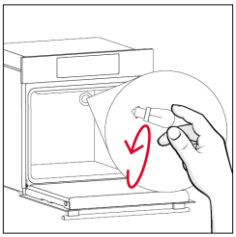
Βήμα 1



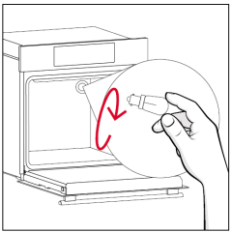
Βήμα 2



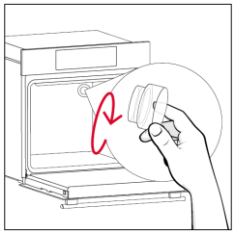
Βήμα 3



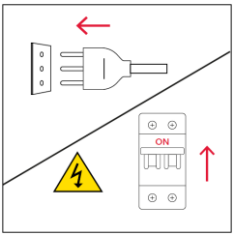
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6

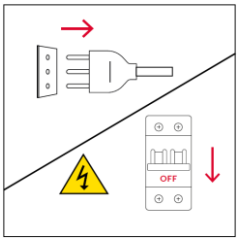


Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

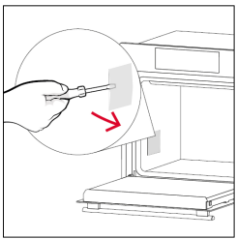
Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:

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.

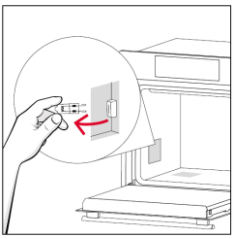
Βήμα 1



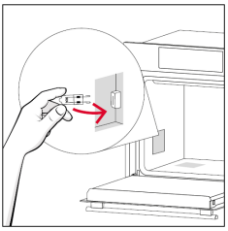
Βήμα 2



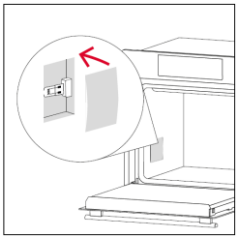
Βήμα 3



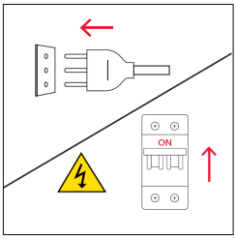
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6



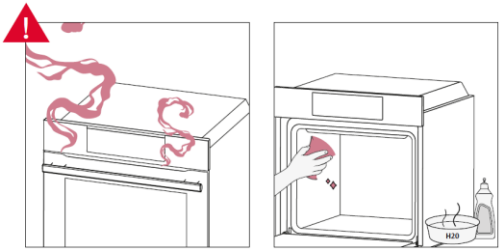
Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

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. ΔΙΆΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

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:

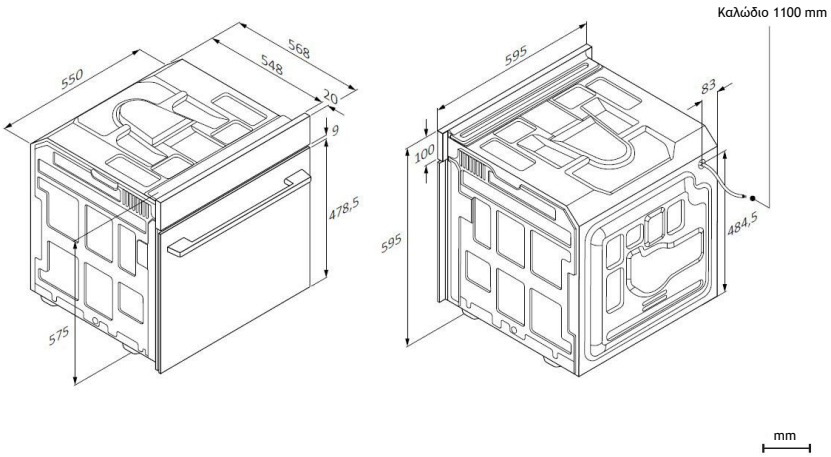
- τα ΑΗΗΕ δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
- τα ΑΗΗΕ πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων υπό τη διαχείριση των δήμων ή ειδικών πιστοποιημένων εταιρειών.

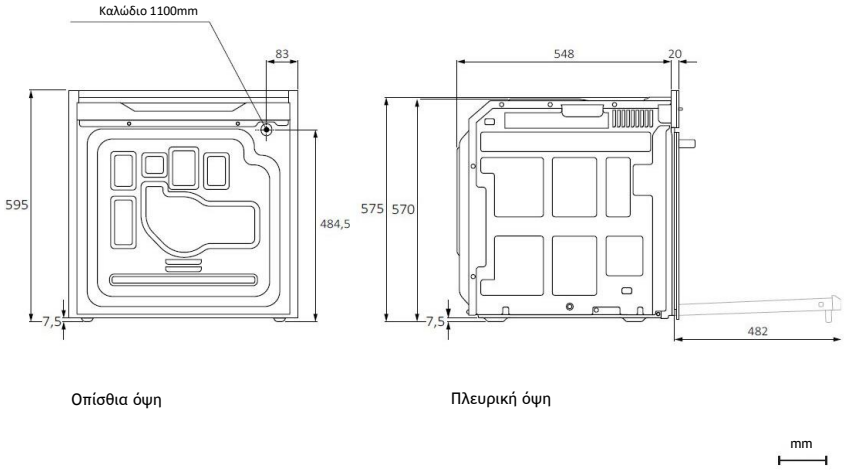
Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να παρέχονται υπηρεσίες αποκομιδής μεγάλων ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

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.

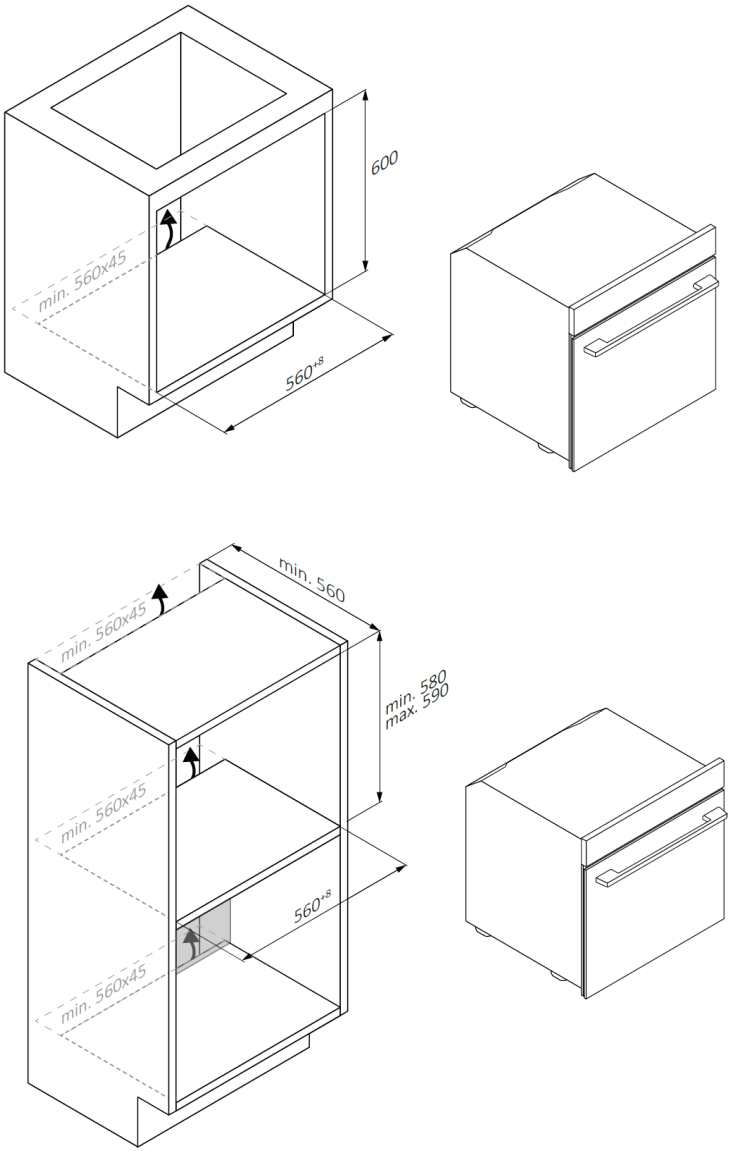
9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

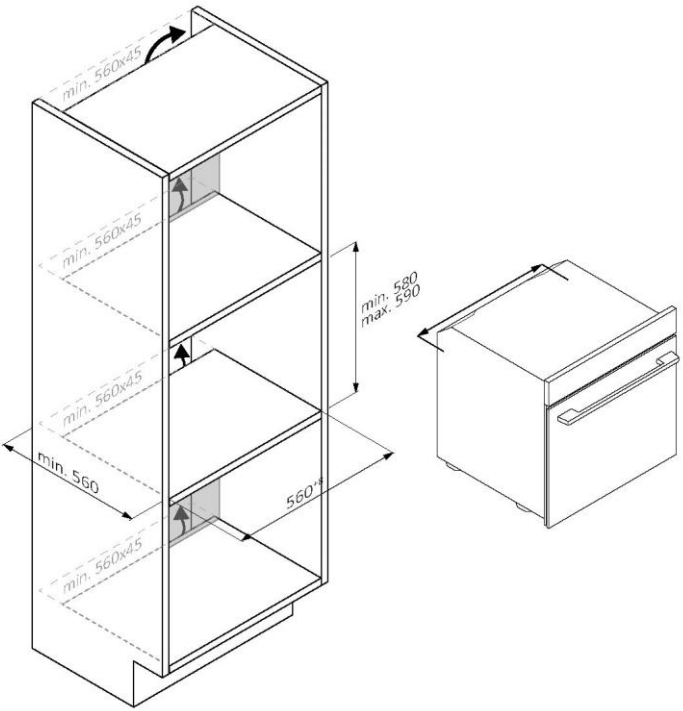


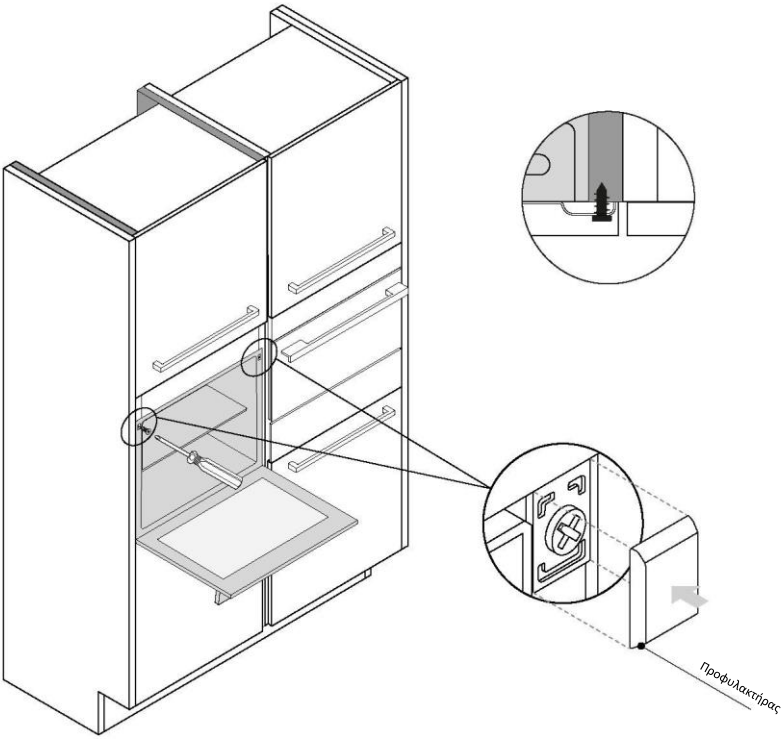


Οπίσθια όψη

Πλευρική όψη


600
min. 560x45
560*s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560*s
min. 560x45


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



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.

i OPMERKING: Houd er rekening mee dat de functies en accessoires van de oven kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

OVERZICHT

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. KOOKFUNCTIES
4.2.1. STANDAARDFUNCTIES
4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN
5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL
5.2. TABEL EVERYDAY COOKING

6. ONDERHOUD EN REINIGING
6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN
6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN
6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES
6.4. ONDERHOUD

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING
8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

9. INSTALLATIE

1. 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 verwarmingsele-

menten 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 ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet 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.

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 afgeraden.
  - in geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- **OPMERKING**: Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- **LET OP**: Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u het rooster op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortste deel van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het 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. Om dit effect

te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.

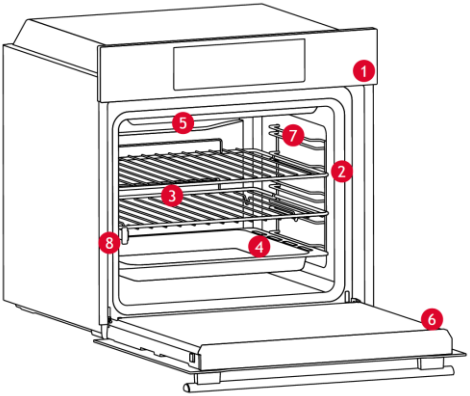
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op 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 platen, 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.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

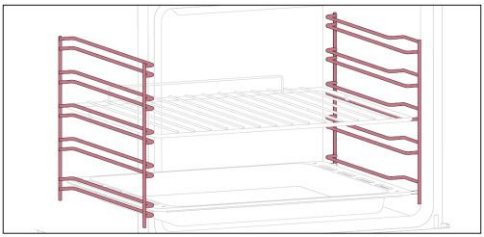


1. Bedieningspaneel
2. Plaatpositienummers
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilatorkap
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. Serienummer en QR-code

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

2.2. ACCESSOIRES

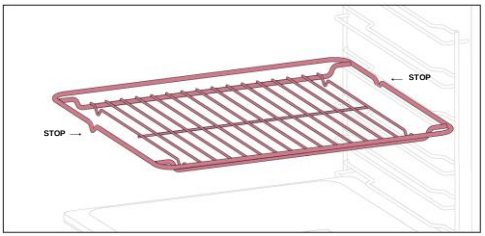
Zijroosters (alleen indien aanwezig*)



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

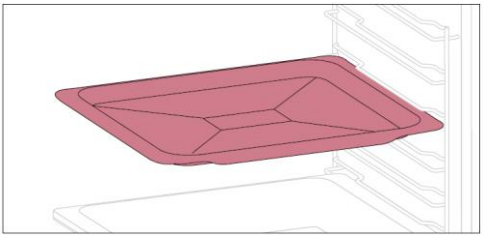
OPMERKING: 6 of 7 niveaus, afhankelijk van het model.

Metalen rooster



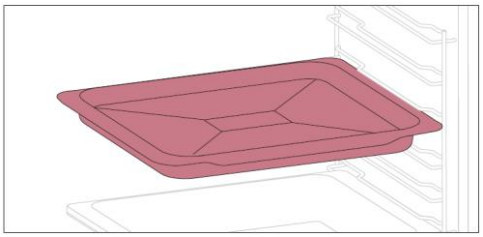
Een metalen rooster in een oven is een verwijderbare, verstelbare plank die kookgerei ondersteunt, voor een gelijkmatige garing zorgt en schoonmaken gemakkelijk maakt. Het kan worden gebruikt om borden en pannen op verschillende hoogtes te zetten voor verschillende bereidingsbehoeften.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



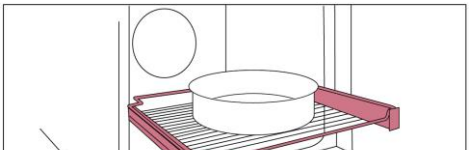
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een rooster plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Diepere plaat



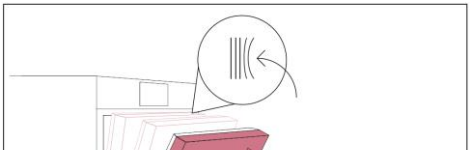
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Telescopische geleiders
(alleen indien aanwezig*)



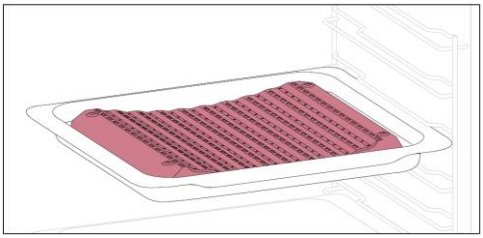
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

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



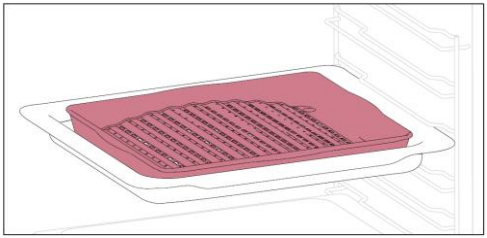
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

H-Lab-plaat - BBQ-modus (alleen indien aanwezig*)



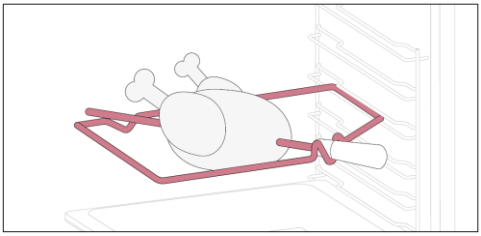
De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

H-Lab-bakplaat - STOOM-modus (alleen indien aanwezig*)



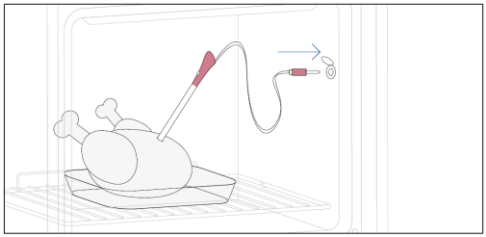
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

Draaispit (alleen indien aanwezig*)



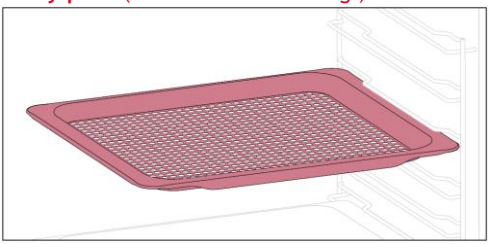
Het draaispit werkt samen met het bovenste verwarmingselement, door te draaien kan het voedsel gelijkmatig worden gegaard. Het kan het best worden gebruikt bij middelgrote gerechten. Ideaal voor het herontdekken van de smaak van traditionele braadgerechten.

Heat Feel-sensor (alleen indien aanwezig*)



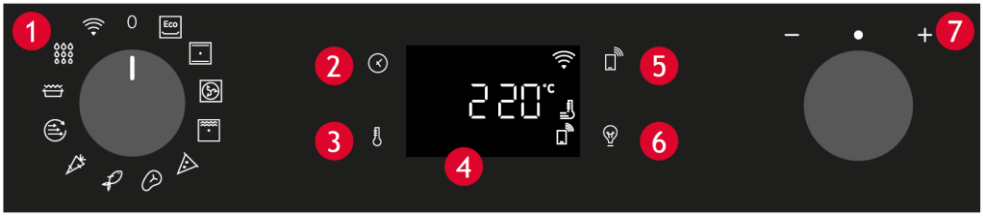
Deze vleessonde is een temperatuursensor die in het voedsel wordt gestoken en via een kabel met de oven wordt verbonden, zodat de binnentemperatuur van het voedsel tijdens de bereiding kan worden gecontroleerd. Hij wordt voornamelijk gebruikt voor vis en vlees.

Airfry-plaat (alleen indien aanwezig*)



De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Leg hem op de bakplaat om sappen en paneermeel op te vangen.

2.3. BEDIENINGSPANEEL



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

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

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 4 hoofdfuncties:

Symbool	Functie	Beschrijving
	Tijd	Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller (beschikbaar in stand-bymodus), driemaal voor het tijdstip en viermaal voor uitgestelde start. In de stand-bymodus is alleen de kookwekker toegankelijk.
	Temperatuur	Druk eenmaal op om de temperatuur van de ovenholte te controleren, houd 3 seconden ingedrukt om de optie snel voorverwarmen te activeren (alleen beschikbaar tijdens de voorverwarmingsfase van de oven). Als de voorverwarming actief is, wordt het betreffende pictogram op het display weergegeven.
	Bediening op afstand aan/uit	Druk op de toets om bediening op afstand activeren, nadat u de oven hebt gekoppeld met de hOn-app (via de applicatie).
	Licht	Indrukken om de ovenlamp in de ovenholte aan/uit te zetten.

2.4. CONNECTIVITEIT

Draadloze parameters

Technologie	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

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

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

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

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

INTERACTIE MET DE APP

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

OPMERKING

- Zodra de oven is ingeschakeld, knippert het WIFI-pictogram gedurende 30 minuten. Tijdens deze periode is het mogelijk om het product te verbinden.
- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stap voor stap begeleiding op zowel het apparaat als uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om uw oven te verbinden.
- Raadpleeg de app voor meer informatie en probleemoplossing.

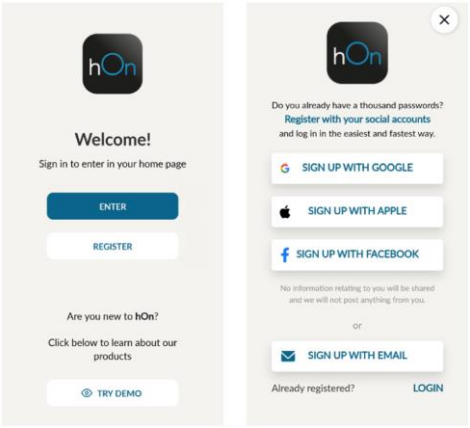
Downloaden op uw smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRATIE NIEUWE GEBRUIKER

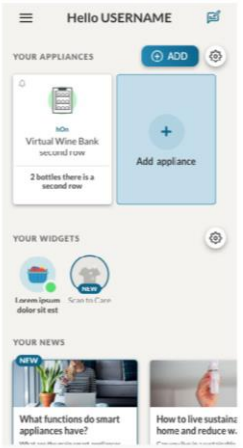
- Klik op ‘Registreren’.
- U kunt zich registreren via sociale accounts of u aanmelden met uw persoonlijke e-mail.



SNELLE KOPPELING

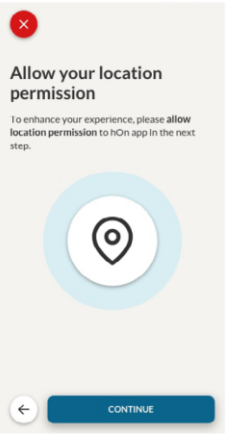
Stap 1

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



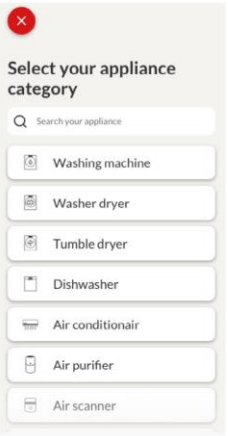
Stap 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



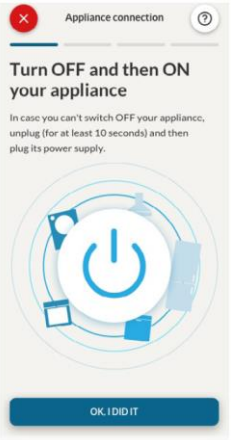
Stap 3

- Selecteer ‘Oven’ in de apparaatcategorie.



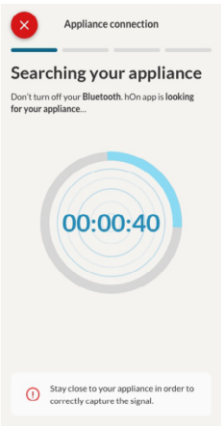
Stap 4

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



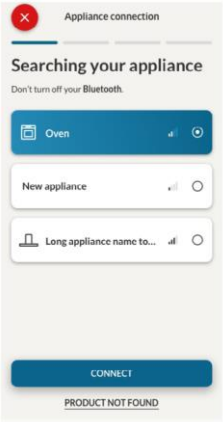
Stap 5

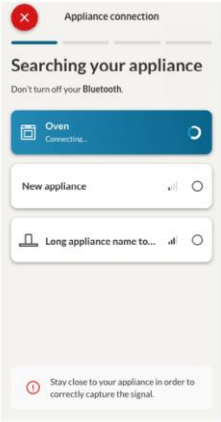
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



Stap 6.1-6.2

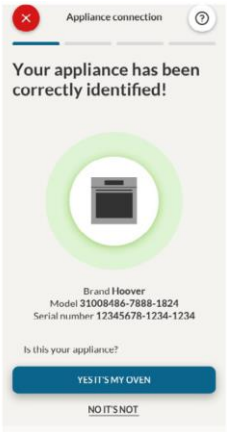
- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.





Stap 7

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

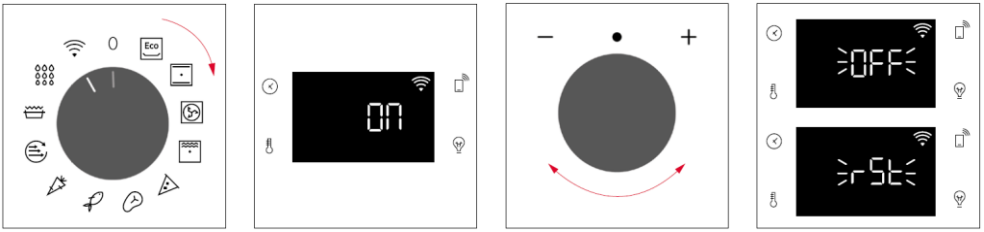


DE WIFI-INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

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

1. Draai de functieknop naar het WIFI-menu.
2. Op het display verschijnt een ‘On’ (Aan).
3. Draai de draaiknop tot ‘Off’ (Uit) of de reset-instelling ‘rSt’ wordt weergegeven.



BEDIENING OP AFSTAND

De bediening op afstand biedt talloze voordelen voor gebruikers en verbetert het gemak, de efficiëntie en de algehele kookervaring, doordat het product direct vanaf het apparaat en de hOn-app kan worden bediend.

Deze functie maakt het mogelijk om via je apparaat te genieten van verschillende functies, zoals: onmiddellijke of geplande start van recepten of kookprogramma's die al beschikbaar zijn in de app; realtime controle van de voortgang van je recepten; aanpassing van de gebruikte kookparameters; het bereidingsproces in de gaten houden met de sonde.
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.

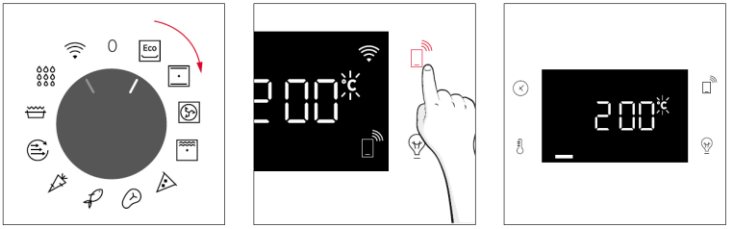
OPMERKING: Dit is beschikbaar voor alle bereidingsfuncties op het product, behalve voor de programma's Gratineren en Supergrill.

De bediening op afstand activeren:

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

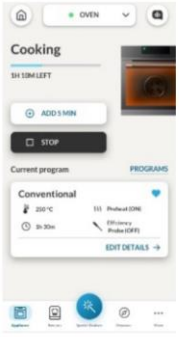
Het is ook mogelijk om de bediening op afstand tijdens het bereidingsproces te activeren door op de betreffende toets te drukken.

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



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

OPMERKING: Als de gebruiker het bereidingsproces vanaf de oven stopt, wordt tegelijkertijd het gestopte 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

Voor functies die gebruikmaken van de grill zal de oven dankzij de deurschakeltechnologie de verwarmingselementen automatisch pauzeren wanneer u de deur opent en doorgaan met de bereiding zodra u de deur sluit.
Deze functie is alleen beschikbaar bij specifieke ovenconfiguraties. Alle pyromodellen hebben hem.
Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de ovendeur altijd vergrendeld. Als deze niet vergrendeld is, geeft de oven foutcode 24 weer en wordt de reinigingsfunctie onderbroken.

Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen, die meestal worden geactiveerd zodra een bereidingsfunctie begint.
Bij ovens met een deurschakelaar (zie hieronder) gaat het licht automatisch aan wanneer de deur wordt geopend.
Bij ovens die zijn uitgerust met een lampknop, kan deze ook worden gebruikt om de verlichting te activeren.
Als de ovendeur langer dan 10 minuten open blijft, gaat de verlichting automatisch uit.
Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de verlichting uit.*

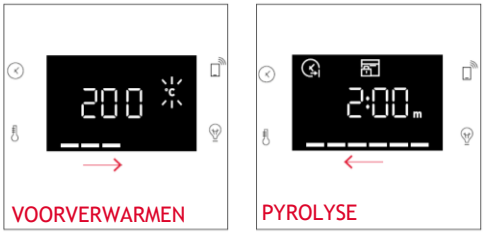
Hoe de koelventilator werkt

De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Daarom blijft de koelventilator nog enige tijd hoorbaar, zelfs nadat de oven is uitgeschakeld.
Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven.
Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt. Tijdens pyrolytische reiniging en wanneer de deur is vergrendeld, wordt de koelventilator ingeschakeld.*
Tijdens de ECO-functie blijft de verlichting uit.

(*Alleen bij pyro-ovens)

Hoe de statusbalk werkt

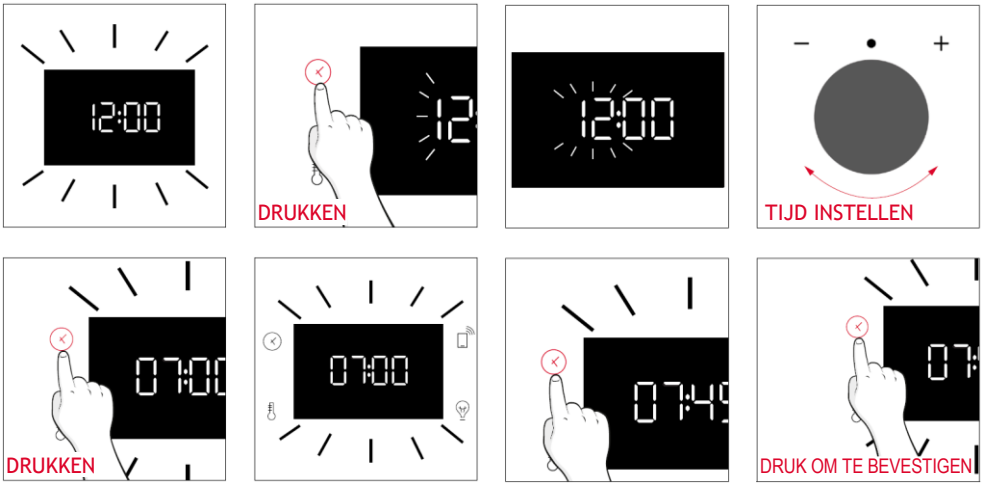
De statusbalk, gebaseerd op de ingestelde programma's, vereenvoudigt het controleren van temperatuur en tijd. Specifiek voor functies met voorverwarming wordt de temperatuurstijging tijdens deze fase weergegeven. Bij bereidingsprogramma's en de pyrolytische reinigingsfunctie toont het respectievelijk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



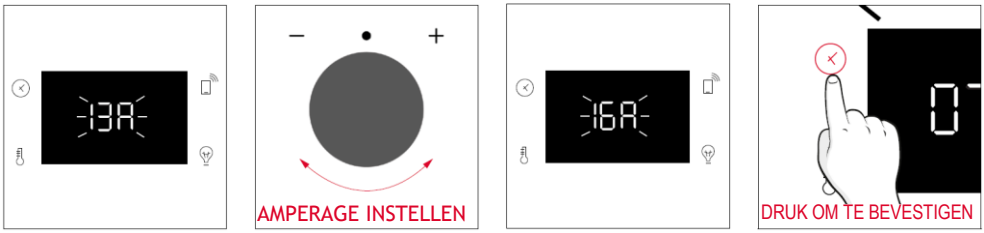
3.2. EERSTE GEBRUIK

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, moet eerst de tijd worden ingesteld, worden gekozen tussen 13 ampère of 16 ampère, en moeten de helderheid en het geluidsniveau worden geselecteerd.

- **DE TIJD INSTELLEN:** Op het display knippert de vooraf ingestelde tijd '12:00'. Om dit aan te passen, drukt u op ⏲ en gebruikt u de rechterknop om het huidige uur aan te passen. Druk opnieuw op ⏲ en volg dezelfde procedure om de minuten in te stellen. Druk nogmaals op ⏲ om te bevestigen.

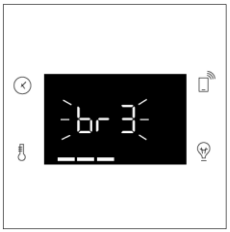
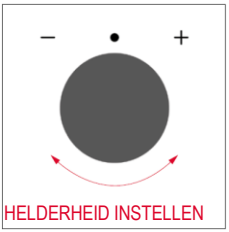


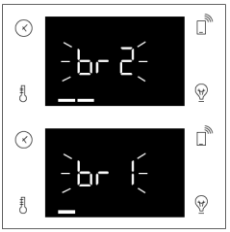
- **AMPERAGE:** Standaard is de oven ingesteld om te werken met een hoger vermogen, geschikt voor huishoudens met meer dan 3 kW (16 A). Als uw huis een lager vermogen heeft, kunt u deze instelling wijzigen naar 13 A.
  Deze instelling beïnvloedt hoe snel de oven opwarmt. Door de hogere optie te kiezen (16 A) warmt de oven sneller op (omdat de energieabsorptie wordt verhoogd). Op het display staan twee keuzes: 13 A en 16 A. Draai gewoon aan de rechterknop om de gewenste optie te kiezen en druk vervolgens op ⏲ om te bevestigen.



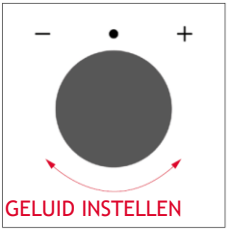
OPMERKING: De optie om de amperage (stroomsterkte) in te stellen is alleen beschikbaar tijdens de eerste installatie. Om de ingestelde stroomsterkte te wijzigen, raadpleegt u de instructies voor na de installatie.

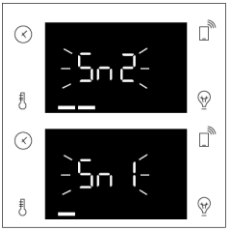
- **HELDERHEID:** Op het scherm verschijnt ‘br’. De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen met de rechterknop worden aangepast. Druk op ⏻ om te bevestigen.



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

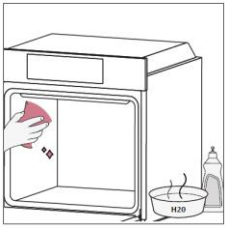


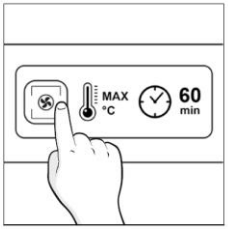


Wanneer de oven in stand-by staat, is het mogelijk om terug te gaan naar de begininstellingen door tegelijkertijd de temperatuur- en lamp-toetsen 5 seconden ingedrukt te houden.

3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwheid verwijderd.



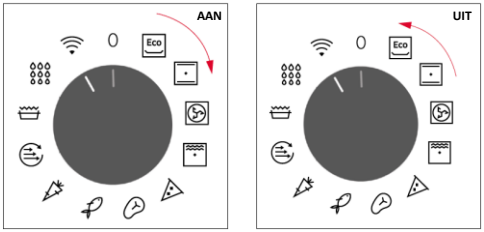


4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

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

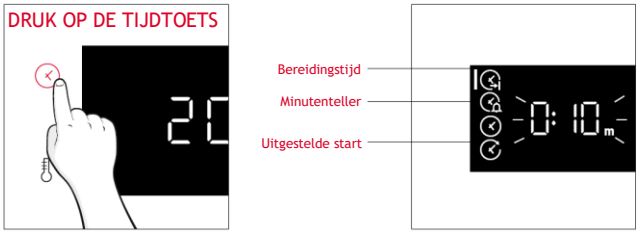


BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

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

TIJDMENU

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

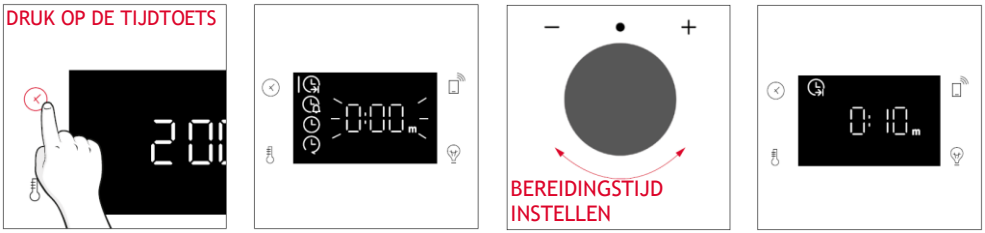


OPMERKING: Er kunnen niet meerdere parameters tegelijk worden ingesteld. Daarom blijft alleen de laatst ingestelde parameter in het geheugen staan en wordt de vorige parameter gewist.

BEREIDINGSTIJD

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

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

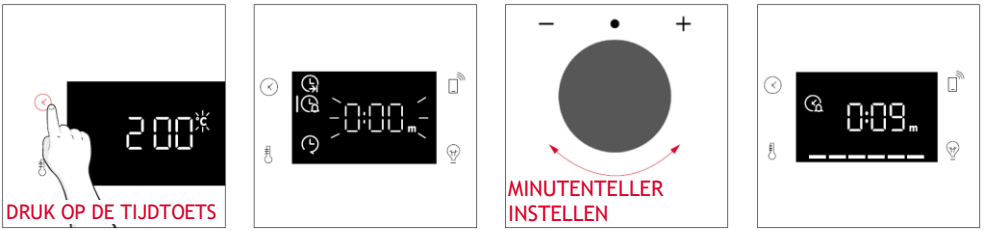


Het aftellen begint aan het einde van het voorverwarmen (indien aanwezig). Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door de rechterknop te draaien. Als de duur is verstreken, stopt de bereiding.

MINUTENTELLER

Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.

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



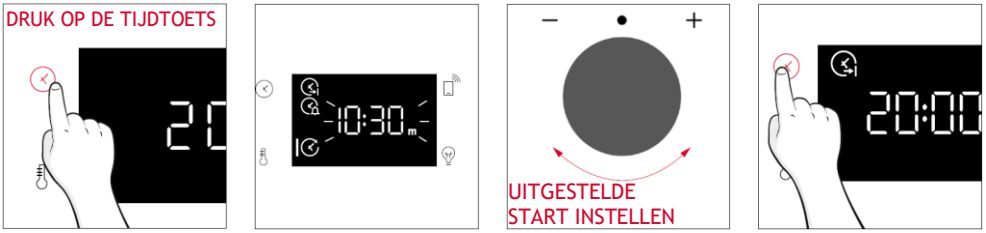
Wanneer de functie is ingesteld, is de primaire informatie op het display altijd de tijd. Om de temperatuur te bewerken, drukt u op om de speciale bewerkingsmodus te openen. Als de tijdsduur is verstreken, gaat de bereiding door tot de linkerknop naar de stand 0 wordt gedraaid.

Deze functie kan ook worden ingesteld als de oven in stand-by staat door op te drukken. Indien geactiveerd, werkt de minutenteller onafhankelijk van de bereidingsfuncties van de oven.

UITGESTELDE START

Hiermee kan de starttijd van de bereiding worden gekozen.

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

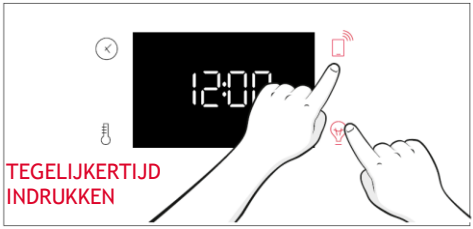


OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingsduur en is niet beschikbaar met de grillfuncties.

EXTRA FUNCTIES

KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Om de schermvergrendeling te activeren, houdt u de toetsen voor Bediening op afstand en Lamp tegelijkertijd ingedrukt.
Herhaal dezelfde handeling om de vergrendeling te deactiveren.



4.2. KOOKFUNCTIES

OPTIE VOOR SNEL VOORVERWARMEN

Om de voorverwarmingsfase te versnellen, kan de optie snel voorverwarmen worden geselecteerd door gedurende 3 sec. op het temperatuurpictogram te drukken nadat het bereidingsprogramma en de temperatuur zijn geselecteerd. Deze optie activeert een combinatie van ventilator en verwarmingselementen, ongeacht de gekozen bereidingsfunctie.
Om energie te besparen, wordt bij snel voorverwarmen de ventilator van de ovenholte uitgeschakeld totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

OPMERKING: Voor functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires worden verwijderd tijdens deze fase.

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	Suggesties
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Bereiding van vlees, vis of groenten. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. De verlichting in de holte is uitgeschakeld.
	*Conven-tioneel	30-250°C	L2/L3	Ja/Snel voorver-warmen	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt. Kan worden gebruikt met de Heat Feel-sensor.
	Multile-vel	160°C 50-250°C	L4 (één plaat) L2+L5 (twee platen) L2+L4+L6 (drie platen)	Ja/Snel voorver-warmen	IDEAAL VOOR: aarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen. Kan worden gebruikt met de Heat Feel-sensor.
	**Super-grill	05 01-05	L6	NEE	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.

	**Grati-neren (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	Ja/Snel voorver-warmen	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadstukken) of gegratineerd voedsel. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.
	Airfry (***)	200°C 150-250°C	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvriesmaaltijden of gepaneerde voorgekookte voedingsmiddelen die meestal gefrituurd worden. Dankzij de speciale plaat kan de hete lucht gelijkmatig over het voedsel stromen.
	Gentle Cooking	70°C 50-90°C	3e niveau	NEE	IDEAL VOOR: Langzaam garen met een sous-videachtig resultaat. Gebruik het voor vlees, vis en groenten Kan gebruikt worden met Preci Probe.

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

4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

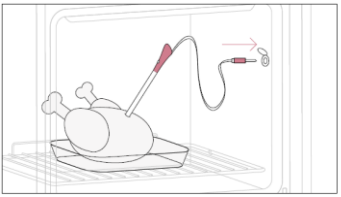
Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	Suggesties
	Pizza	300°C 200-300°C	2/3	NEE	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's zonder de oven voor te verwarmen. Gebruik lagere temperaturen voor diepvries-producten en 300°C voor zelfgemaakte recepten

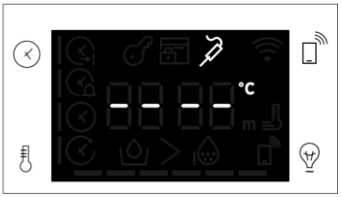
BEDRADE SONDE

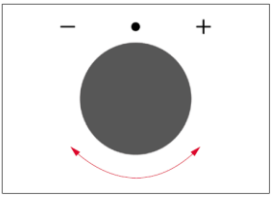
De sonde gebruiken:

1. Steek de sonde in de ontworpen poort op de oven en steek het accessoire in het voedsel.
2. Op het display verschijnt het pictogram voor de sonde. Alleen specifieke functies of bereidingsprogramma's zijn beschikbaar. Vanaf dit moment wordt de temperatuur van de sonde weergegeven.
3. Kies zie bereidingsfunctie en stel om te beginnen de richttemperatuur van de sonde in. De oven zal dan de gegevens van de sonde gebruiken om de interne temperatuur van uw voedsel te controleren en zal stoppen met de bereiding zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

   OPMERKING: Als u de sonde gebruikt, hoeft u geen kookwekker in te stellen. De bereiding stopt automatisch zodra de gewenste temperatuur is bereikt.
4. Zodra de gewenste interne temperatuur is bereikt, klinkt het alarm en gaat de oven uit. Haal de sonde voorzichtig uit het voedsel voordat u het uit de oven haalt.



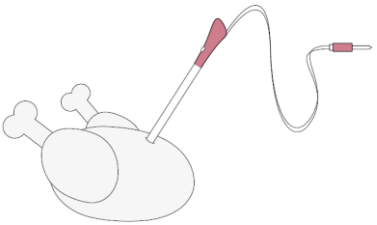




Het sondepictogram wordt weergegeven op het scherm. Alleen specifieke functies of bereidingsprogramma's zijn toegankelijk wanneer dit pictogram actief is. Als u andere functies probeert te gebruiken, zal de oven een bericht weergeven met de tekst ‘can't use probe’ (kan sonde niet gebruiken).

Kooktips

De sonde is uitgerust met één meetpunt. Steek hem volledig in het voedsel met de metalen punt in het midden van het voedsel. Plaats de punt zo dicht mogelijk bij het dikste (koudste) gedeelte van het voedsel om het bereidingsproces nauwkeurig te volgen.



De sonde kan worden gebruikt met handmatige functies (Conventioneel, Heteluch + 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

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete bakkerij	Kleine cakes/ muffins	1	Conventioneel multilevel	175°C 160°C		Bakplaat Bakplaat	L3 L4	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	L4	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metalen roosters + cakevorm	L1+L4	50-60
	Biscuits/ koekjes	1	Conventioneel multilevel	150°C 150°C		Bakplaat Bakplaat	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Bakplaten	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Conventioneel	190°C		Bakplaat	L4	25-35
		2	Multilevel	170°C		Bakplaat	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Ja	Bakplaat		90-160
	Macaron	1	Conventioneel	150°C	Ja	Bakplaat	L3	15-20
	Appeltaart	1	Conventioneel	185°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	40-60
	Chocola-desoufflé	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	Ja	Bakplaat	L3	20-25
		2	Conventioneel	180°C		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

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Brood en platbrood	Geroosterd brood	1	Supergrill	5	Nee	Metalen rooster	L6	4-6
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L2 of L3	25-35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	35-50
Hartige taarten en oven-schotels	Hartige taarten/quiches (26 cm Ø)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L1 of L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L1+L4	50-70
	Kaassoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat + vormpjes	L3	20-35
	Lasagne, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	40-60
	Lasagne, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50-60
	Cannelloni, diepvries	1	Conventioneel	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	250°C	Ja	Bakplaat	L2 of L3	15-20
	Pizza, vers (plaat)	1	Pizza	250°C	Nee	Bakplaat	L2 of L3	18-25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	25-35
	Pizza, vers (rond)	1	Conventioneel	250°C	Ja	Bakplaat	L2 of L3	8-10
	Pizza, vers (rond)	1	Pizza	300°C	Nee	Bakplaat	L2 of L3	15-20
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30-40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Conventioneel	220°C		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	
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Pizza	200°C	Nee	Metalen rooster	L2	10-15
Vlees en gevogelte	Gebraden hele kip (1-1,2 kg)	1	Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster/ L4-positie Bakplaat op L1 met 150 ml water	L4	40-60
	Kippendijen	1	AirFry**	220°C	Nee	Airfry-plaat**	L4	30-50
	Geroosterde eend	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50-60
Vlees en gevogelte	Haan	1	Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20-40

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
	Geroosterde kalkoen	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50-60
	Varkensrib-betjes (1000-1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80-100
	Worstjes	1	Supergrill	4	Ja	Metalen rooster	L5	40-50
	Runderfilet (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	60-80
	Rosbief (500 g)	1	Gratineren	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20-40
	Gehaktbrood (1000-1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40-50
	Geroosterde kip met aardappelen	1	Gratineren	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	45-60
Vis en zee-vruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	4	Nee	Metalen rooster	L5	15-30
	Diepvriessticks	1	AirFry**	200°C	Nee	Airfry-plaat**	L4	20-25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	40-60
Groenten	Gegratineerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80-90
	Diepvriesfriet (300-500 g)	1	AirFry**	220°C	Nee	Airfry-plaat**	L4	18-25
	Aardappelgratin	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 wordt de standaardtijd weergegeven en deze kan worden gewijzigd door aan de rechterknop te draaien; de bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door op het daarvoor bestemde pictogram te drukken. Beide parameters kunnen worden ingesteld binnen een beperkt bereik zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

Sym-bool	Beschrijving	Voorver-warmen	Plaatpo-sitie	Tempera-tuurbereik (°C)	Tijds-bereik (min.)	Temperatuur Heat Feel-sensor (indien beschikbaar)	Beschrijving
	Vlees	NEE	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Voor rund-, kalfs- en varkensgebraad, gevogelte en stukken vlees.
	Vis	NEE	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Voor hele vis en filets.
	Groenten	NEE	3-4	180-200	30-80	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 programma's voor Everyday Cooking, maar te kiezen voor standaardfuncties.

Recept	Portie-grootte	Bereidings-programma's	Temp. °C	Kookacces-soire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Rundergebraad	500-800 g	Vlees	190°C	Metalen rooster	L3	30-40
Runderfilet	200 g	Vlees		Metalen rooster	L3	
Gehaktbrood	1000-1500 g	Vlees	180°C	Metalen rooster	L3	40-50
Beef Wellington	500 g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	50-80
Gebraden varkensvlees	800-1000 g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	40-70
Varkensribben	1000-1200 g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	80-100
Lamsrack	800-1000 g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	60-80
Lamsbout	1500-2000 g	Vlees	190°C	Metalen rooster	L3	80-100
Zalmfilets	200-600 g	Vis	170°C	Bakplaat	L3	20-35
Tonijnsteaks	600 g (ca. 4 stuks)	Vis	180°C	Metalen rooster	L3	10-20
Zwaardvissteaks	700 g (ca. 4 stuks)	Vis	200°C	Bakplaat	L3	15-20
Kabeljauwfilet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis	150°C	Bakplaat	L3	10-20
Zeebrasem, heel	1	Vis	170°C	Bakplaat	L3	35-45
Zeebrasem, filet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis	150°C	Bakplaat	L3	10-20
Zeebaarsfilet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis	150°C	Bakplaat	L3	10-20
In zout gebakken vis	1	Vis	220°C	Bakplaat	L3	30-40
Visspiesjes	8 stuks	Vis	150°C	Metalen rooster	L3	20-30
Gevulde inktvis	4 stuks	Vis	180°C	Bakplaat	L3	25-40
Heel brood	1	Deegwaren	200°C	Metalen rooster	L3	35-50
Roggebrood	1	Deegwaren	190°C	Metalen rooster	L3	35-50
Sandwichbrood	1	Deegwaren	200°C	Metalen rooster	L3	35-50

Recept	Portie-grootte	Bereidings-programma's	Temp. °C	Kookacces-soire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Diepvries-stokbrood	1	Deegwaren	200°C	Metalen rooster	L3	15-25
Diepvriesbla-derdeeghapjes	1	Deegwaren	190°C	Metalen rooster	L3	20-30
Venkelknollen	1 bakplaat	Groenten	200°C	Metalen rooster	L3	30-40
Gemengde groenten	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40-45
Bloemkool	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40-50
Pompoenen, in blokjes	1 bakplaat	Groenten	200°C	Metalen rooster	L3	30-40
Gevulde paprika's	1 bakplaat	Groenten	180°C	Metalen rooster	L3	70-80
Gevulde courgette	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	35-45
Wortelsticks	1 bakplaat	Groenten	180°C	Bakplaat	L3	35-40
Broccoli	1 bakplaat	Groenten	190°C	Bakplaat	L3	30-40
Ratatouille	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40-45
Groenteflan	6 schaaltjes	Groenten	180°C	Bakplaat + vormpjes	L3	25-35

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

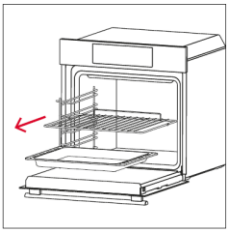
Pyrolytische reiniging (*afhankelijk van het ovenmodel)
Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.

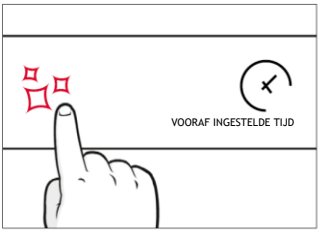
Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.
Aan het einde van de reinigingscyclus blijft er alleen een minimale hoeveelheid stof achter in de holte, dat eenvoudig kan worden weggeveegd met een vochtige doek.

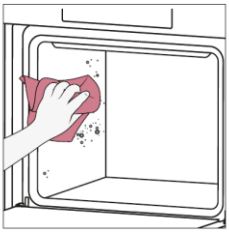
Hoe het werkt:

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.





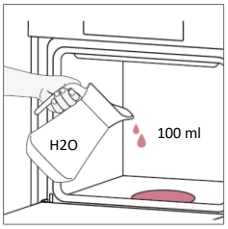


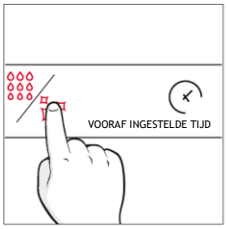
Hydroeasy

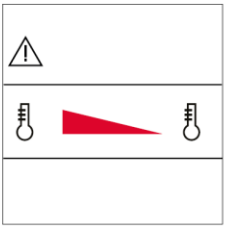
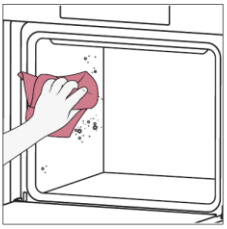
De Hydroeasy-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

Hoe het werkt:

1. Giet 100 ml water in het onderste reliëf van de oven.
2. Draai de knop naar . Draai indien nodig aan de draaiknop om het Hydroclean-programma in te stellen. Laat de functie gedurende de vooraf ingestelde tijd werken.
3. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
4. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.
5. ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



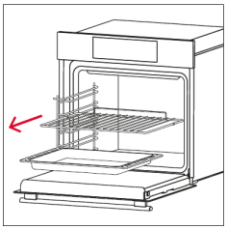
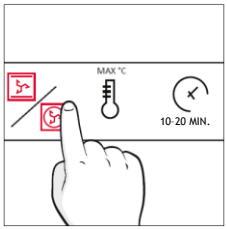


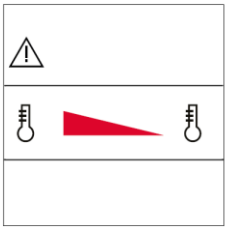
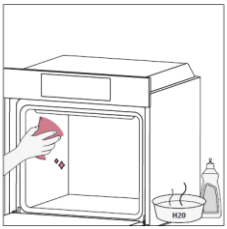



Katalytisch reinigen

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

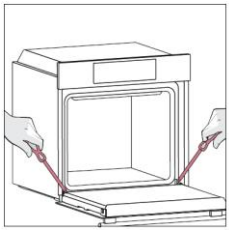
Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

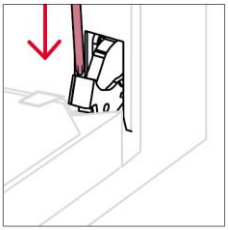



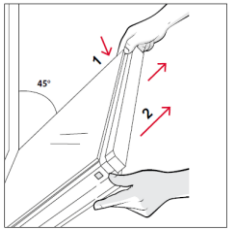
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

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

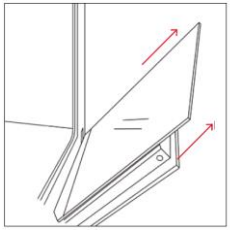




2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.

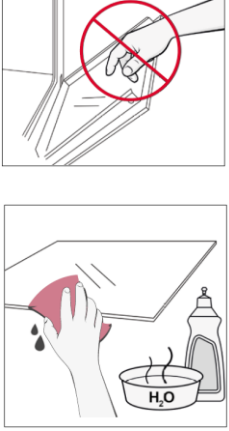


3. Verwijder heel voorzichtig het ovenglas, te beginnen met de binnenkant. Houd tijdens de procedure het glas stevig vast met beide handen en plaats het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stuk stof).

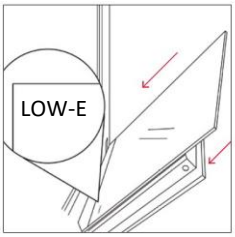


4. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.

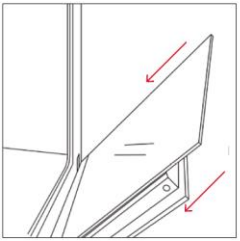
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



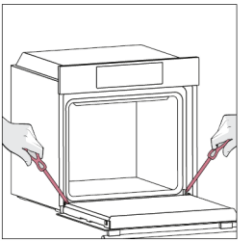
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het ‘Low-E’-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.



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.

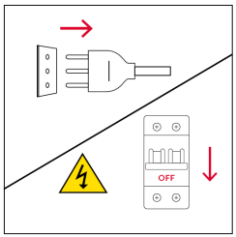
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

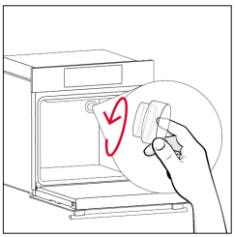
De lamp bovenin vervangen:

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.

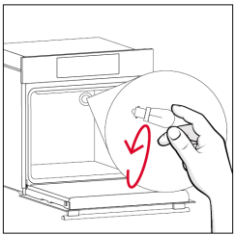
Stap 1



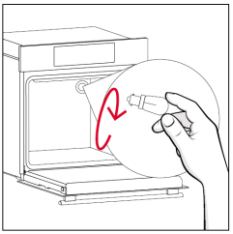
Stap 2



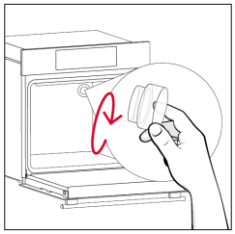
Stap 3



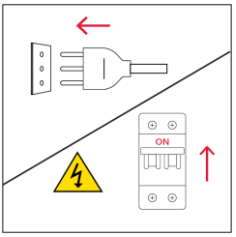
Stap 4



Stap 5



Stap 6

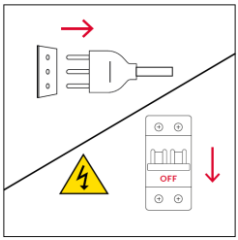


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

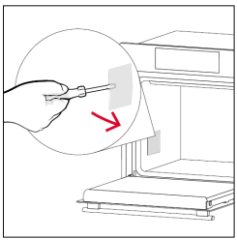
De lamp aan de zijkant vervangen:

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.

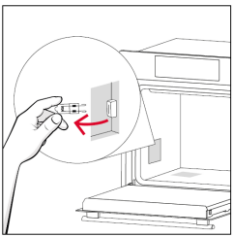
Stap 1



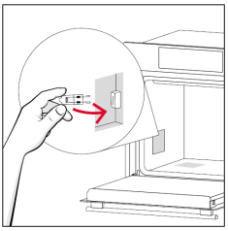
Stap 2



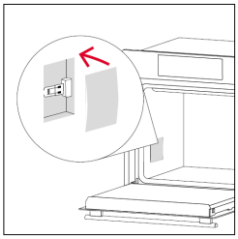
Stap 3



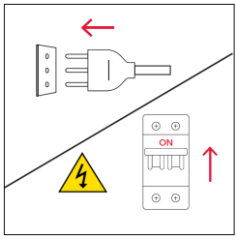
Stap 4



Stap 5



Stap 6



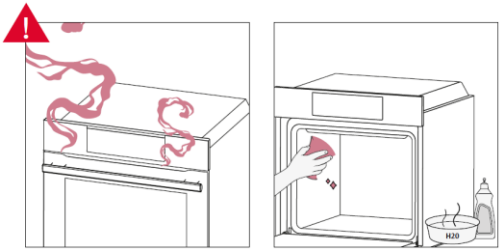
Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

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 klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

Fout

Rook



8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.
Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

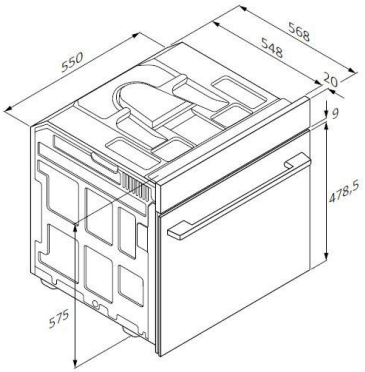
- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

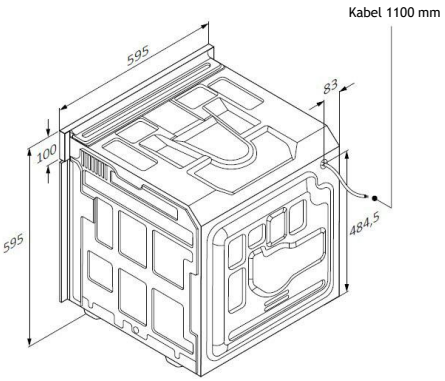
In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

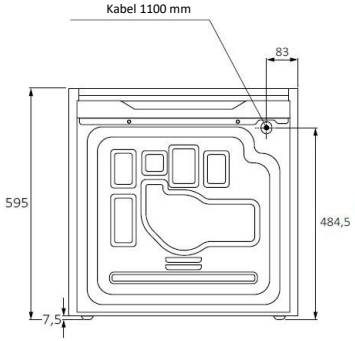
Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.
Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de holte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma ‘uitgestelde bereiding’ het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in de periode met gereduceerd tarief.

9. INSTALLATIE

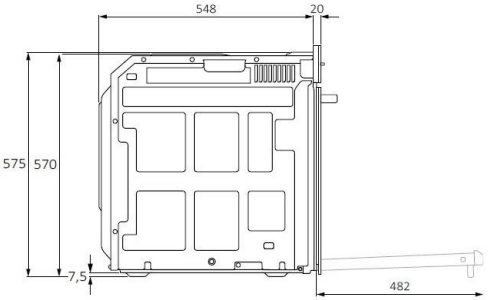




mm

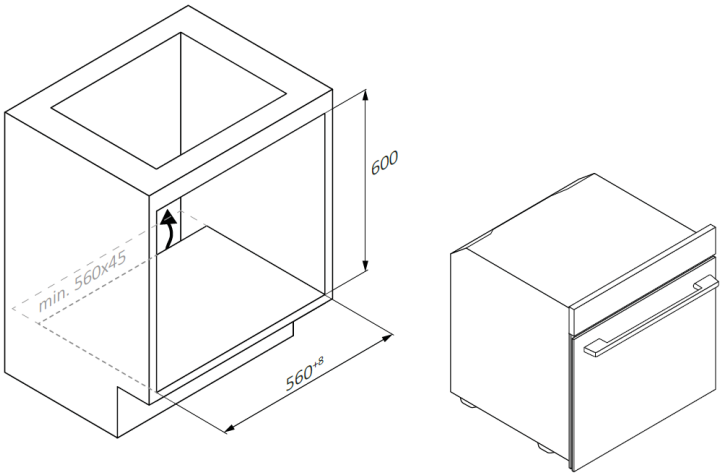


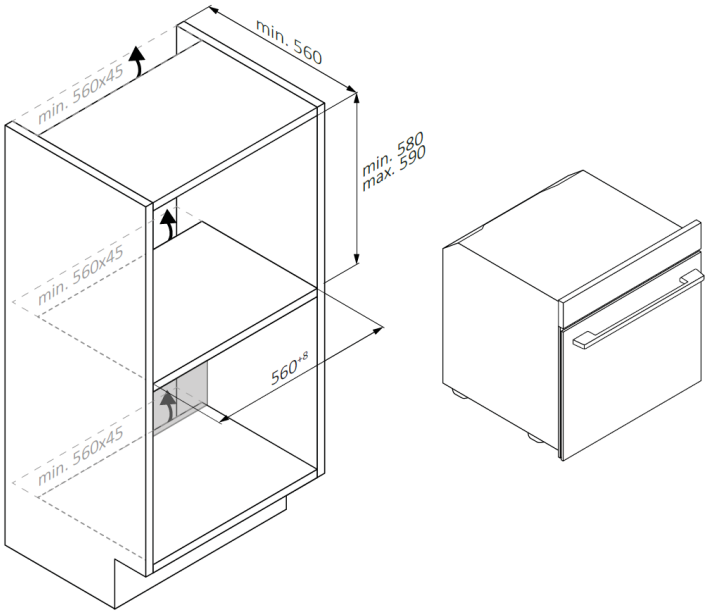
Achteraanzicht

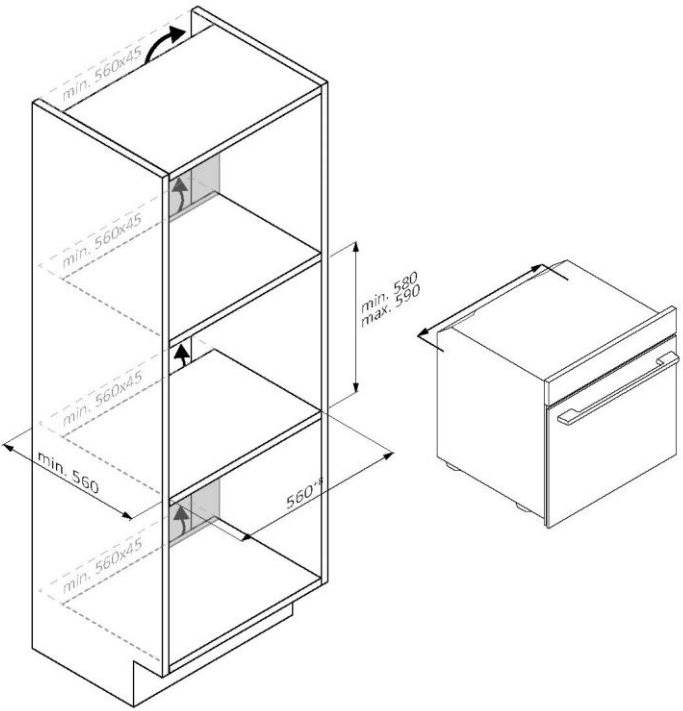


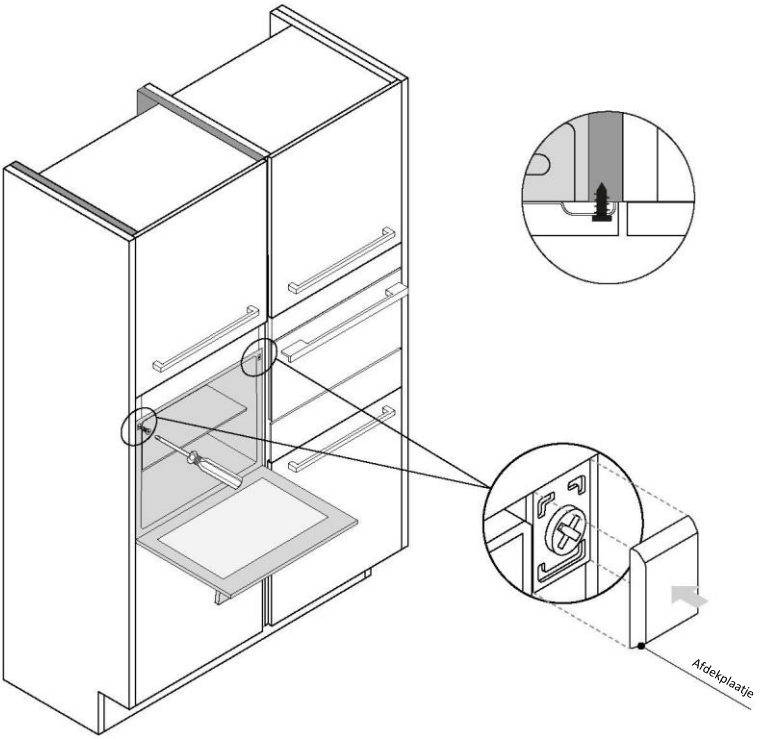
Zijaanzicht

mm


600
min. 560x45
560+s


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


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



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.

i 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 CONFEÇÃO
4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO
4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

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 o serviço de apoio 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.

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;
  - em 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 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 colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.

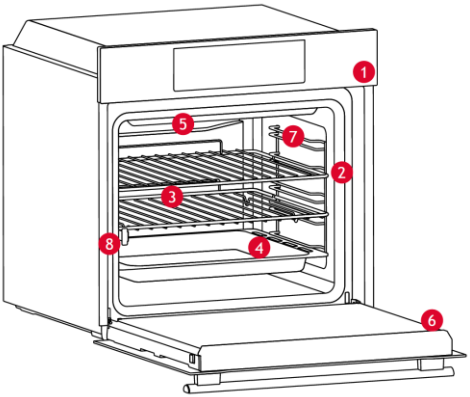
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO**: Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- ⚠ **AVISO**: Nunca remova o vedante da porta do forno.
- ⚠ **CUIDADO**: Não encha o fundo 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.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

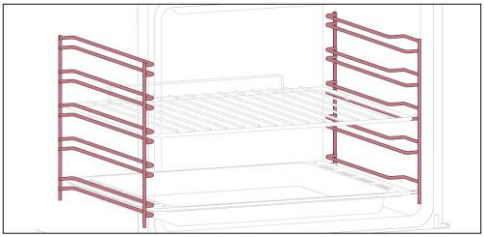


1. Painel de controlo
2. Números das posições das prateleiras
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Tampa do ventilador
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Número de série e código QR

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

2.2. ACESSÓRIOS

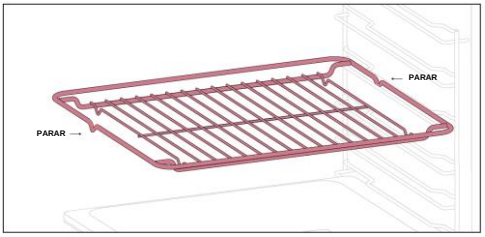
Grades de arame laterais (apenas se presentes*)



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

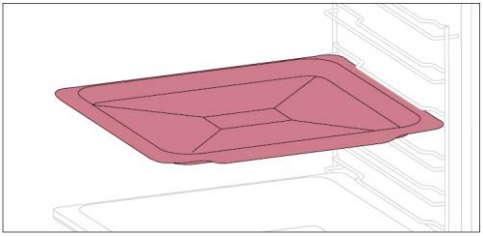
NOTA: 6 ou 7 níveis, consoante o modelo.

Grade metálica



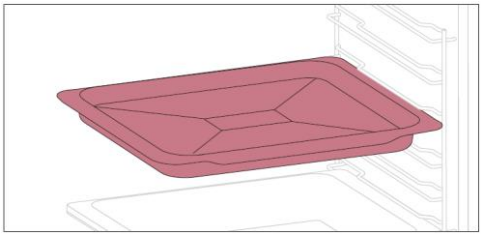
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pousar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



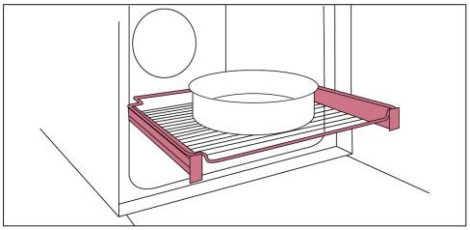
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Tabuleiro mais Fundo



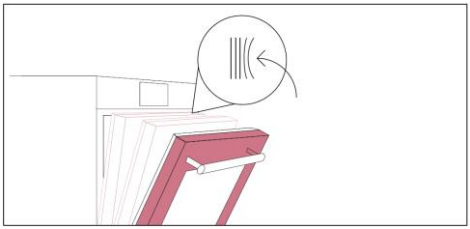
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Guias telescópicos (apenas se presentes*)



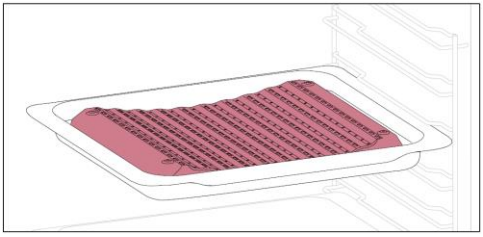
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

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



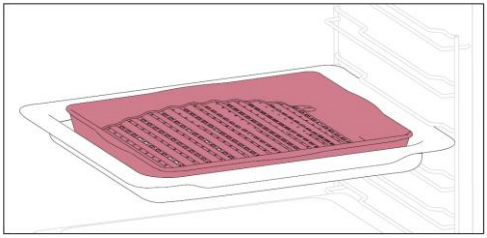
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Tabuleiro H-Lab - Modo BBQ (apenas se presente*)



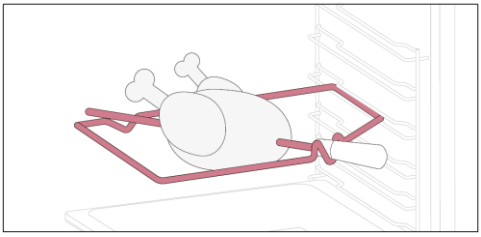
A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Tabuleiro H-Lab - Modo VAPOR (apenas se presente*)



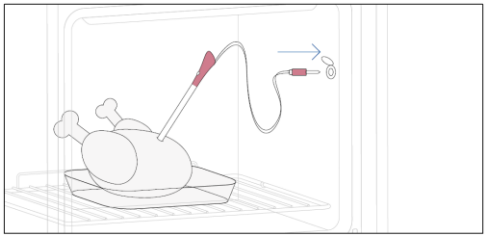
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

Espeto rotativo (apenas se presente*)



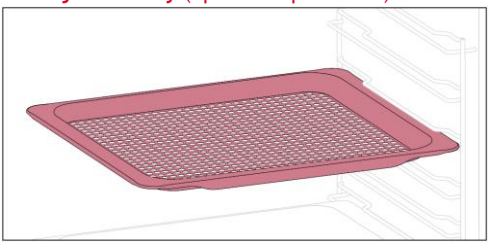
O espeto rotativo funciona em conjunto com a resistência superior, rodando os alimentos podem ser cozinhados de forma homogénea. Resulta melhor em alimentos de tamanho médio. Ideal para redescobrir o sabor dos assados tradicionais.

Sensor Heat Feel (apenas se presente*)



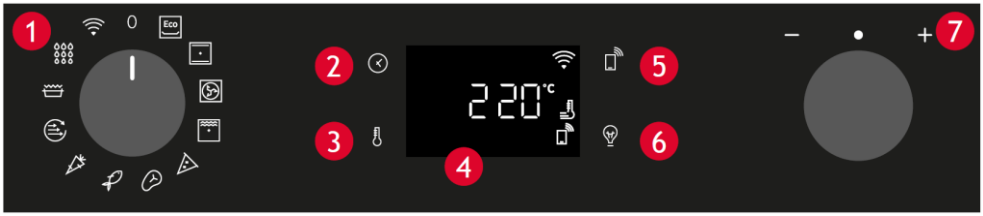
Esta sonda de carne é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por cabo, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.

Bandeja de Airfry (apenas se presente*)



A bandeja de Airfry garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Para recolher sucos e migalhas, coloque-o em cima do tabuleiro de forno.

2.3. PAINEL DE CONTROLO



As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

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

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 4 funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Tempo	Premir uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos (disponível no modo standby), três vezes para a hora do dia e quatro vezes para o início retardado. No modo de espera, apenas o temporizador de cozinha está acessível.
	Temperatura	Prima uma vez para verificar a temperatura da cavidade, prima e mantenha premido durante 3 segundos para ativar a opção de pré-aquecimento rápido (apenas disponível durante a fase de pré-aquecimento do forno). Quando o pré-aquecimento está ativo, o ícone relacionado é apresentado no visor.
	Controlo Remoto on/off	Prima o botão para ativar o controlo remoto, depois de emparelhar o forno com a aplicação hOn (através da aplicação).
	Luz	Prima para ligar/desligar a luz do forno.

2.4. 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

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 botão de função é colocado numa posição diferente de zero.

Como desativar a porta de rede wireless:

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

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com

COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

NOTA

- Quando se liga o forno, os ícones WIFI piscam durante 30 minutos. Durante este período é possível registar o produto.
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação do forno pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

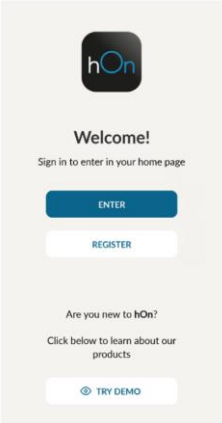
Descarregue no seu smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTO DE NOVO UTILIZADOR

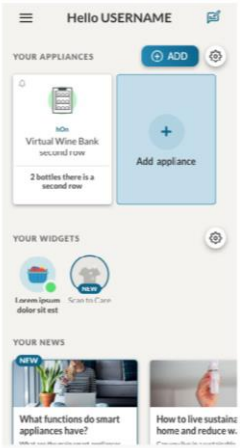
- Clique em "Registar"
- Pode registar-se através de contas de redes sociais ou inscrever-se com o seu e-mail pessoal



EMPARELHAMENTO RÁPIDO

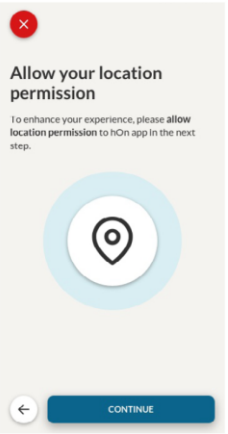
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



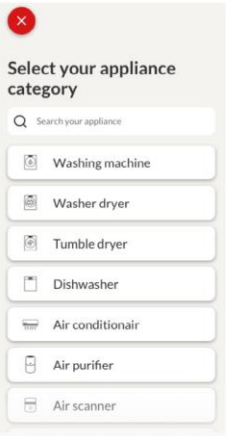
Passo 2

- Permita a sua localização.



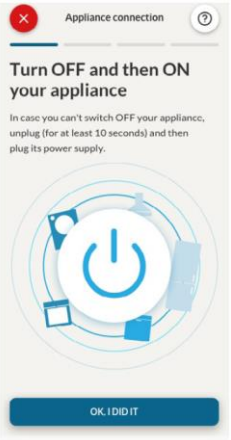
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



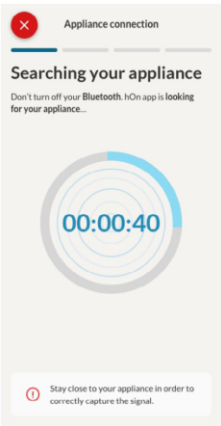
Passo 4

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



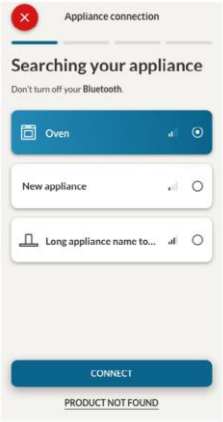
Passo 5

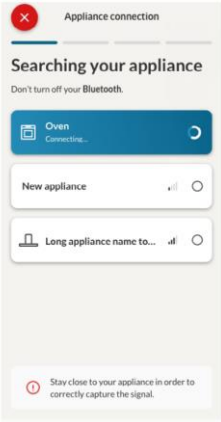
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



Passo 6.1-6.2

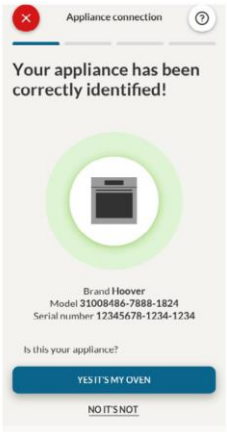
- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.





Passo 7

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

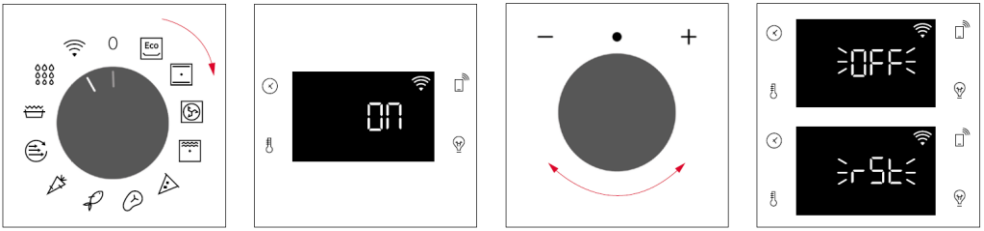


COMO ALTERAR AS DEFINIÇÕES DE WIFI

Quando o aparelho estiver registado, o utilizador pode alterar as definições WIFI entre:

- **WIFI ON:** Só é possível monitorizar o estado do forno através da aplicação.
- **WIFI DESLIGADO:** O forno não está conectado, mas está inscrito com as credenciais de rede guardadas.
- **WIFI RESET:** A conexão é redefinida e uma nova matrícula é possível.

1. Rode o botão de função no menu WIFI.
2. No ecrã aparece "On".
3. Rode o botão rotativo até aparecer "Off" ou a definição de reposição "rSt".



CONTROLO REMOTO

O Controlo Remoto oferece inúmeras vantagens para os utilizadores, melhorando a conveniência, a eficiência e a experiência geral de cozinhar, dando a capacidade de controlar o produto diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn

Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização; monitorização do processo de cozedura utilizando a sonda.
Além disso, é possível receber notificações quando os programas ou receitas são concluídos.
O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

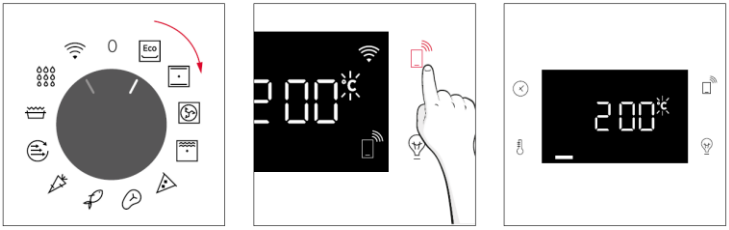
NOTA: Está disponível para todas as funções do produto, exceto para os programas Gratinar e Supergrill.

Como ativar o controlo remoto:

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

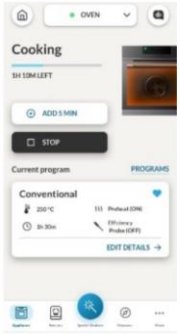
Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente

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



Também pode parar o programa de cozedura remotamente usando a aplicação clicando no botão 'STOP' no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.

NOTA: Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, 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

Para as funções que utilizam o grelhador, graças à tecnologia de interrutor de porta, o forno pausa automaticamente as resistências quando abre a porta e continua a cozinhar quando a fecha.
Esta função está disponível apenas em configurações específicas de fornos. Todos os modelos pirolíticos têm esta função.
Durante o processo de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece sempre fechada. Se não estiver bloqueada, o forno exibirá o código de erro 24 e interromperá a função de limpeza.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.
Nos fornos equipados com um interrutor de porta (ver abaixo), a luz acende-se automaticamente quando a porta é aberta.
Nos fornos equipados com botão de lâmpada, pode também ser utilizado para ativar a iluminação.
Se a porta do forno permanecer aberta durante mais de 10 minutos, as luzes apagam-se automaticamente.
Durante o processo de limpeza pirolítica, a luz permanece apagada. *

Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois do forno ter sido desligado.
Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo. Durante a limpeza pirolítica e quando a porta está fechada, a ventoinha de arrefecimento está ligada. *
Durante a função ECO, a luz permanece apagada.

(*apenas para fornos Pyro)

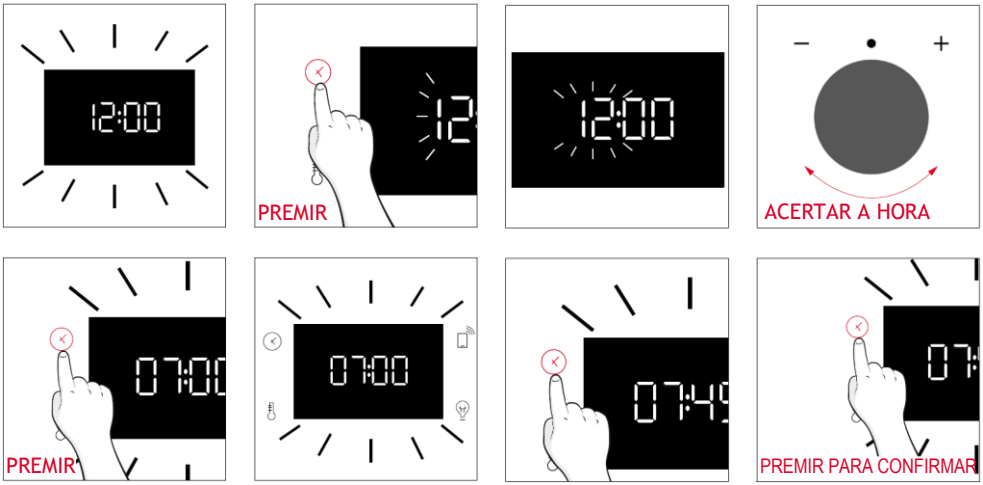
Como funciona a barra de estado

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

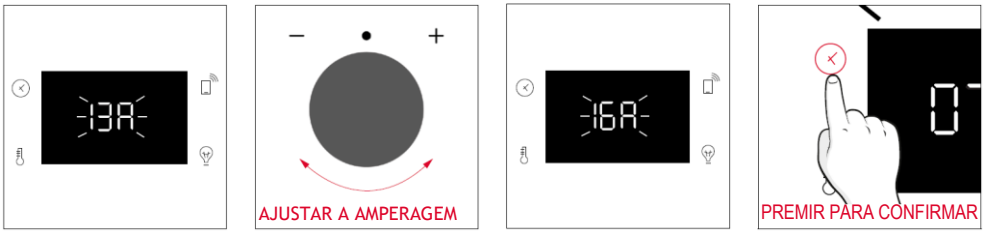
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia, escolher entre 13 amperes ou 16 amperes, selecionar a luminosidade e o nível sonoro.

- **DEFINIR A HORA:** O ecrã apresentará a hora predefinida '12:00' a piscar. Para a modificar, prima e utilize o botão direito para ajustar a hora atual. Prima novamente e siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima mais uma vez.

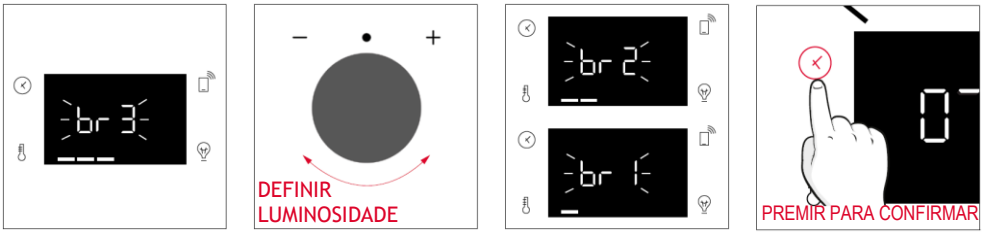


- **AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência inferior, pode alterar esta definição para 13 A.
  Esta definição afeta a rapidez com que o forno aquece. 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. Basta rodar o botão direito para escolher o que pretende e, em seguida, premir para confirmar.

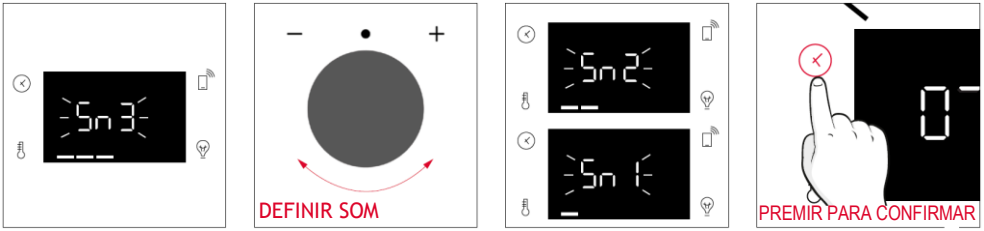


NOTA: A opção de definir a amperagem só está disponível durante a instalação inicial.
Para modificar a amperagem definida, consulte as instruções pós-instalação.

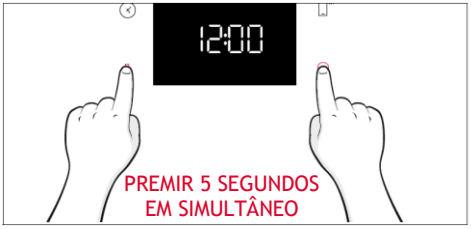
- **BRILHO:** O visor apresenta o símbolo "br". Os números representam o nível de intensidade de brilho, que pode ser editado rodando o botão direito. Para confirmar, prima ⏲



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



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



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

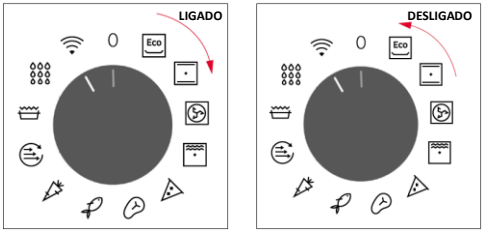
Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

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

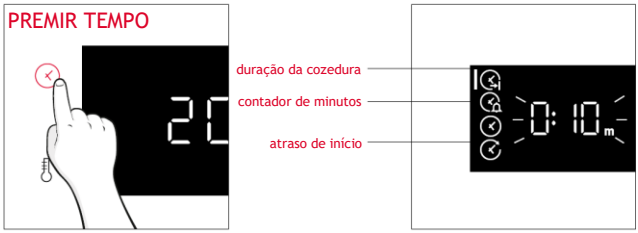


DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

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

MENU TEMPO

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

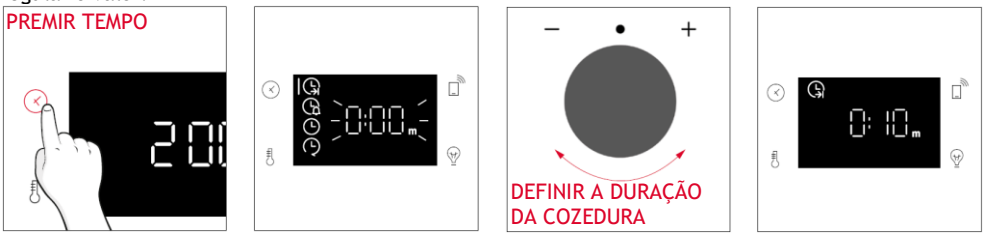


NOTA: não é possível definir vários parâmetros ao mesmo tempo, pelo que apenas o último parâmetro definido permanece na memória enquanto o anterior é apagado.

DURAÇÃO DA COZEDURA

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

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



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

CONTADOR DE MINUTOS

Permite utilizar o forno como despertador.

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

Quando a função está definida, a informação principal apresentada no ecrã é sempre a hora.

Para editar a temperatura, prima para entrar no modo de edição dedicado. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua até o botão esquerdo ser rodado para a posição 0.

Esta função também pode ser definida quando o forno está no modo standby, premindo . Quando ativado, o contador de minutos funciona independentemente das funções de cozedura do forno.

ATRASO DE INÍCIO

Permite selecionar a hora de início da cozedura.

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

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

FUNÇÕES ADICIONAIS

TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores.
Para ativar o bloqueio do ecrã, prima e mantenha os botões Controlo remoto e Lâmpada em simultâneo.
Repita a mesma ação para desativar o trinco.

4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO

OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para acelerar a fase de pré-aquecimento, a opção de pré-aquecimento rápido pode ser selecionada premindo o ícone da temperatura durante 3 s depois de ter selecionado o programa de cozedura e a temperatura. Esta opção ativa uma combinação de ventilador e resistências, independentemente da função de cozedura escolhida.
Para poupar energia, quando o pré-aquecimento rápido é ativado, a ventoinha do forno desliga-se até o forno atingir a temperatura desejada.

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase.

Símbolo	Função	T°C predefinido, intervalo T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aqueci-mento	Sugestões
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	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
	*Estático	30-250°C	L2/L3	Sim/Pré-aqueci-mento rápido	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel.
	Multinível	160°C 50-250°C	L4 (um tabuleiro) L2+L5 (dois tabuleiros) L2+L4+L6 (três tabuleiros)	Sim/Pré-aqueci-mento rápido	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NÃO	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).

	**Gratinar (***)	200˚C 150-250˚C	L4/L5	Sim/Pré-aqueci-mento rápido	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.
	Airfry (***)	200˚C 150-250˚C	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou alimentos panados pré-cozinhados que são normalmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado, o ar quente pode circular uniformemente sobre os alimentos.
	Gentle cooking	70˚C 50-90˚C	3.º nível	NÃO	PRECISO PARA: cozedura lenta com resultado semelhante ao sous-vide. Utilize-o para carne, peixe e legumes Pode ser usado com a Preci Probe.

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

4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

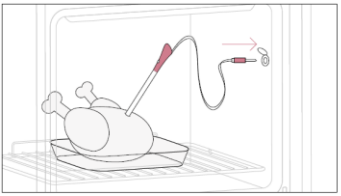
Símbolo	Função	T˚C predefinido, intervalo T˚C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aqueci-mento	Sugestões
	Pizza	300 ˚C+ 200-300 ˚C	2/3	NÃO	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas sem pré-aquecer o forno. Utilize temperaturas mais baixas para produtos congelados e 300˚C para receitas caseiras

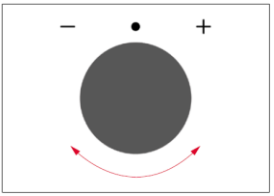
SONDA COM FIO

Como utilizar a sonda:

1. Puxe a Sonda para a porta concebida no forno e insira o acessório no alimento.
2. No ecrã aparece o ícone Sonda. Só estão disponíveis funções ou programas de cozedura específicos. A partir deste momento, a temperatura indicada será a da sonda
3. Escolher a função de cozedura e definir a temperatura alvo da sonda para começar.
   O forno utiliza então os dados da sonda para monitorizar a temperatura interna dos alimentos e para de cozinhar quando a temperatura desejada é atingida.

   NOTA: Ao utilizar a sonda, não é necessário definir um temporizador de cozedura; este para automaticamente quando a temperatura desejada é atingida.
4. Quando a temperatura interna desejada é atingida, o alarme soa e o forno desliga-se. Antes de retirar os alimentos do forno, certifique-se de que retira cuidadosamente a Sonda dos alimentos.

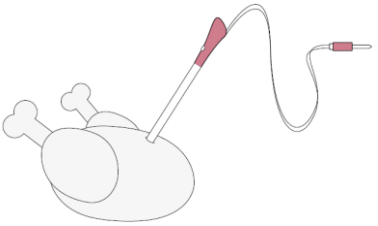




O ícone da sonda é apresentado no ecrã. Apenas funções ou programas de cozedura específicos estão acessíveis quando este ícone está ativo. Se tentar utilizar outras funções, o forno apresenta uma mensagem com a indicação "can't: use probe".

Dicas de cozinha

A sonda está equipada com um único ponto de medição. Introduza-a completamente no alimento com a ponta metálica posicionada no centro do alimento. Coloque este ponto o mais próximo possível da parte mais espessa (mais fria) do alimento para monitorizar com precisão o processo de cozedura.



A sonda pode ser utilizada com as funções manuais (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

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

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-aqueci-mento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/Queques	1	Multinível estático	175°C 160°C		Tabuleiro de forno Tabuleiro de forno	L3 L4	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	L4	40-50
		2	Multinível	150°C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L1+L4	50-60
	Biscoitos/ Bolachas	1	Multinível estático	150°C 150°C		Tabuleiro de forno Tabuleiro de forno	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multinível	140°C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
		3	Multinível	140°C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Estático	190°C		Tabuleiro de forno	L4	25-35
		2	Multinível	170°C		Tabuleiro de forno	L3	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		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	L4	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

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-aqueci-mento* (min)
	Croissants congelados	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-25
		2	Estático	180°C		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
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Supergrill	5	N	Grade metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou 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 Ø)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L1 ou L2	30-50
		2	Multinível	180°C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L1+L4	50-70
	Suflê de queijo	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	20-35
	Lasanha, fresca	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	40-60
	Lasanha, congelada	1	Estático	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelados	1	Estático	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	250°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	15-20
	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Pizza	250°C	N	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	18-25
		2	Multinível	180°C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	25-35
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Estático	250°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	8-10
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Pizza	300°C	N	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	15-20
		2	Multinível	180°C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Estático	220 °C		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	
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Pizza	200°C	N	Grade metálica	L2	10-15
Carnes e Aves	Frango inteiro assado (1-1,2 kg)	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica/ L4 Colocar o tabuleiro de forno em L1 com 150 ml de água	L4	40-60
	Coxas de frango	1	AirFry**	220 °C	N	Tabuleiro Airfry**	L4	30-50

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-aqueci-mento* (min)
	Pato assado	1	Gratinar	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
Carnes e Aves	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 (10001200g)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas	1	Supergrill	4	Y	Grade metálica	L5	40-50
	Lombo de vaca (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	60-80
	Rosbife (500g)	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	4	N	Grade metálica	L5	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	AirFry**	200°C	N	Tabuleiro Airfry**	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	AirFry**	220 °C	N	Tabuleiro Airfry**	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, o tempo predefinido será apresentado e pode ser editado rodando o botão direito; a temperatura de cozedura pode ser alterada premindo o ícone dedicado. Ambos os parâmetros podem ser definidos dentro de um intervalo limitado, conforme indicado no quadro seguinte.

Símbolo	Descrição	Pré-aqueci-mento	Posição da pra-teleira	Intervalo de tempe-raturas (°C)	Intervalo de tempo (min)	Temperatura do Sensor Heat Feel (se disponível)	Descrição
	Carne	NÃO	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Para assados de carne de vaca, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe	NÃO	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes	NÃO	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Para legumes assados e batatas

NOTA: se, depois de ter desligado o forno, for necessário continuar a cozinhar, recomenda-se evitar a utilização dos programas Everyday Cooking e optar pelas funções padrão.

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Assado de carne	500-800g	Carne	190°C	Grade metálica	L3	30-40
Lombo de vaca	200 g	Carne		Grade metálica	L3	
Rolo de carne	1000-1500g	Carne	180°C	Grade metálica	L3	40-50
Bife Wellington	500 g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	50-80
Porco assado	800-1000g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	40-70
Costeletas de porco	1000-1200g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	80-100
Costeleta de borrego	800-1000g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	60-80
Perna de borrego	1500-2000g	Carne	190°C	Grade metálica	L3	80-100
Filetes de salmão	200-600g	Peixe	170°C	Tabuleiro de forno	L3	20-35
Bifes de atum	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	180°C	Grade metálica	L3	10-20
Bifes de peixe-espada	700g (aprox. 4 pç)	Peixe	200°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de bacalhau	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Goraz, inteiro	1	Peixe	170°C	Tabuleiro de forno	L3	35-45
Goraz, filete	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Filete de robalo	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Peixe ao sal	1	Peixe	220 °C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Espetadas de peixe	8 pedaços	Peixe	150°C	Grade metálica	L3	20-30
Lulas recheadas	4 pedaços	Peixe	180°C	Tabuleiro de forno	L3	25-40
Pão integral	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	35-50
Pão de centeio	1	Padaria	190°C	Grade metálica	L3	35-50

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Pão de forma	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	35-50
Baguetes congeladas	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	15-25
Snacks de massa folhada congelada	1	Padaria	190°C	Grade metálica	L3	20-30
Funchos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grade metálica	L3	30-40
Legumes variados	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-45
Couves-flor	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-50
Abóboras, em cubos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grade metálica	L3	30-40
Pimentos recheados	1 tabuleiro	Legumes	180°C	Grade metálica	L3	70-80
Abobrinhas recheadas	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	35-45
Palitos de cenoura	1 tabuleiro	Legumes	180°C	Tabuleiro de forno	L3	35-40
Brócolos	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Ratatouille	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-45
Pudim de legumes	6 ramequins	Legumes	180°C	Tabuleiro de forno + formas	L3	25-35

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza

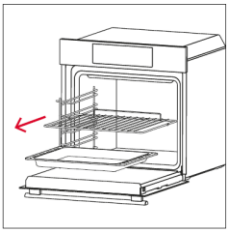
Limpeza pirolítica (*consoante o modelo do forno)
Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

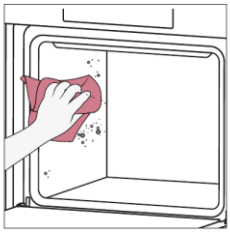
Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.
No final do ciclo de limpeza, tudo o que resta no forno é um depósito mínimo de pó, facilmente removido com um pano húmido.

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.



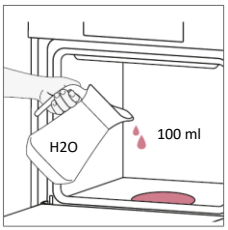


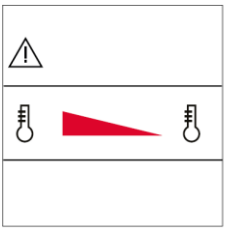
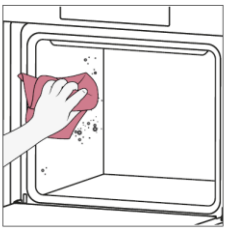
Hidroeasy

A função Hydroeasy 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. Deitar 100 ml de água no fundo do forno.
2. Rodar o botão em . Se necessário, rode o controlo do seletor para definir o programa Hydro Clean. Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
5. ⚠ **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.

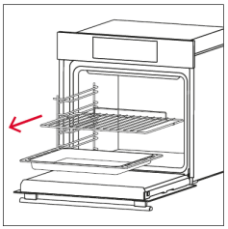
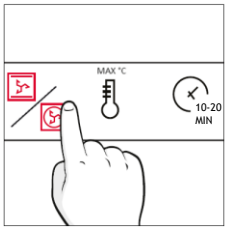


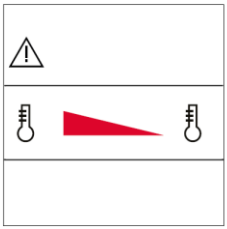
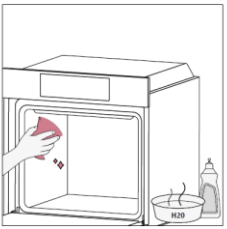



Limpeza catalítica

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.

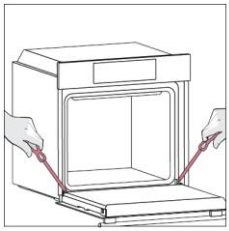
Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

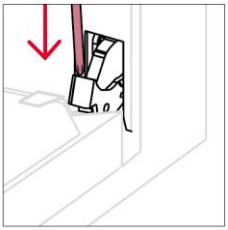



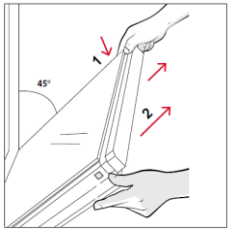
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

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

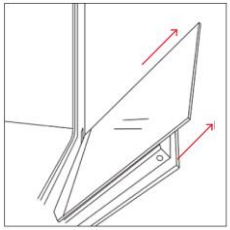




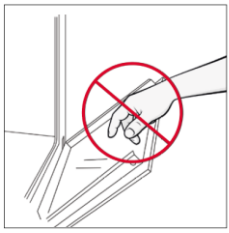
2. Posicionar a porta a 45°.
Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



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).

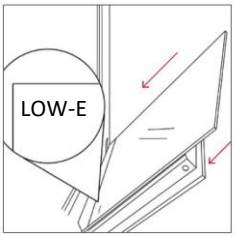


4. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.

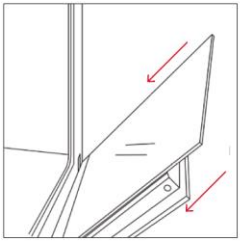


5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.

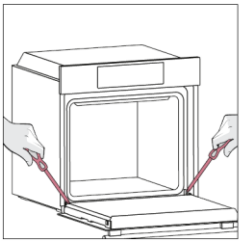
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "Low-E" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

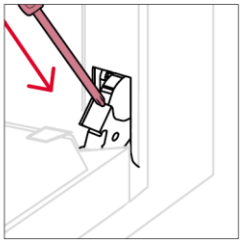


7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



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.

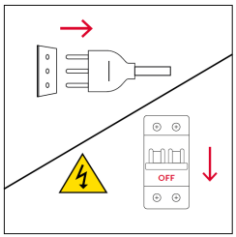
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

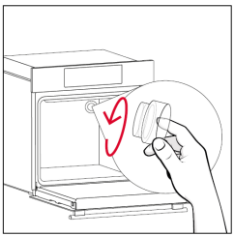
Trocar a lâmpada no topo:

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.

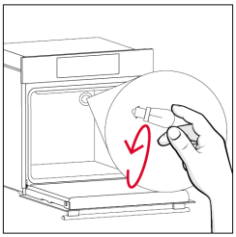
Passo 1



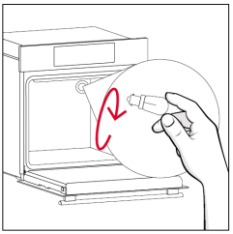
Passo 2



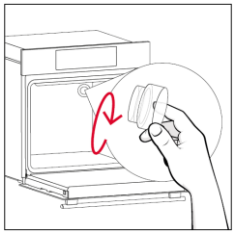
Passo 3



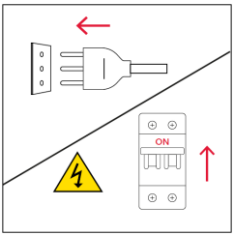
Passo 4



Passo 5



Passo 6

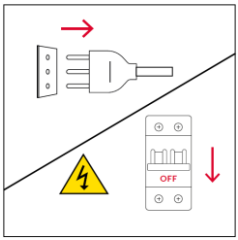


Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

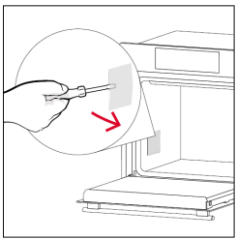
Substituição da lâmpada lateral:

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.

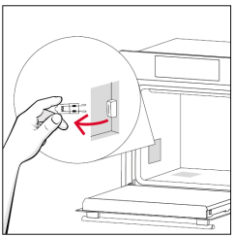
Passo 1



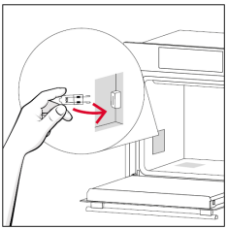
Passo 2



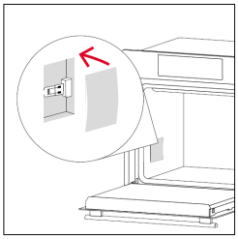
Passo 3



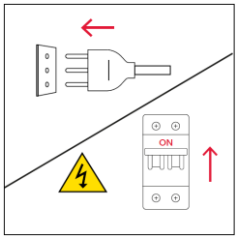
Passo 4



Passo 5



Passo 6



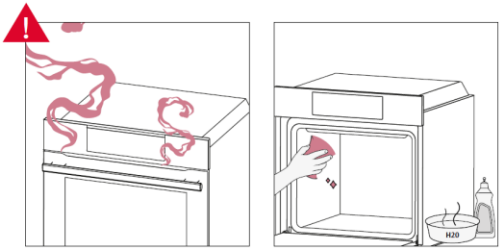
Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

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 o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro

Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

Este aparelho 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:

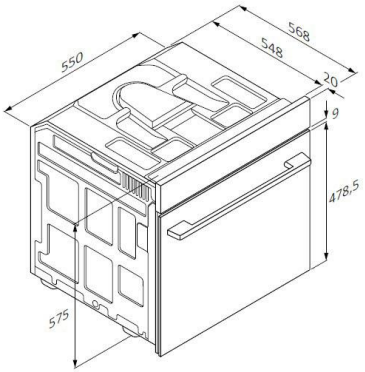
- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

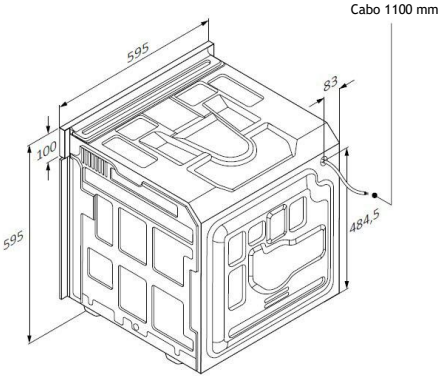
Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

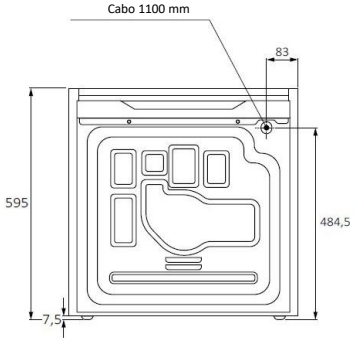
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes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

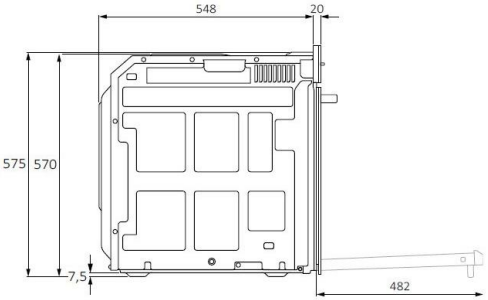




mm

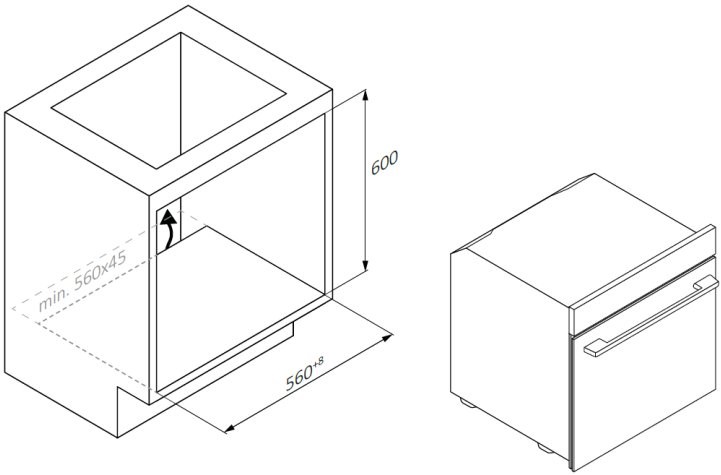


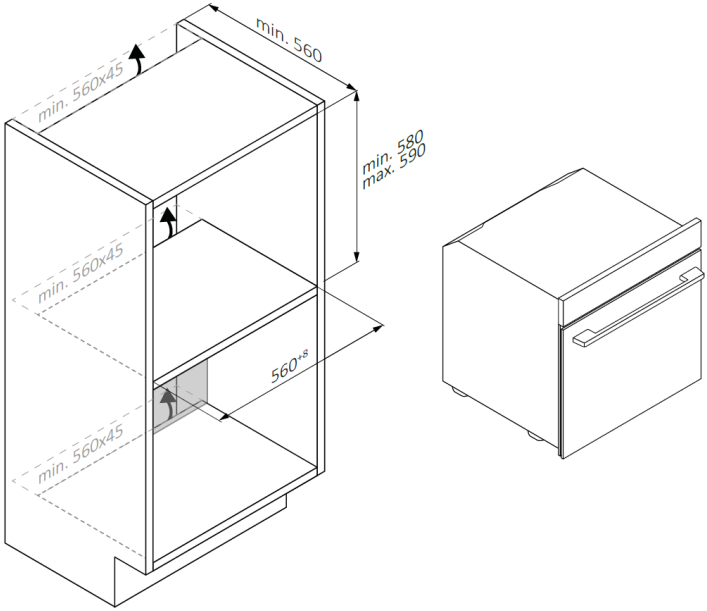
Vista posterior

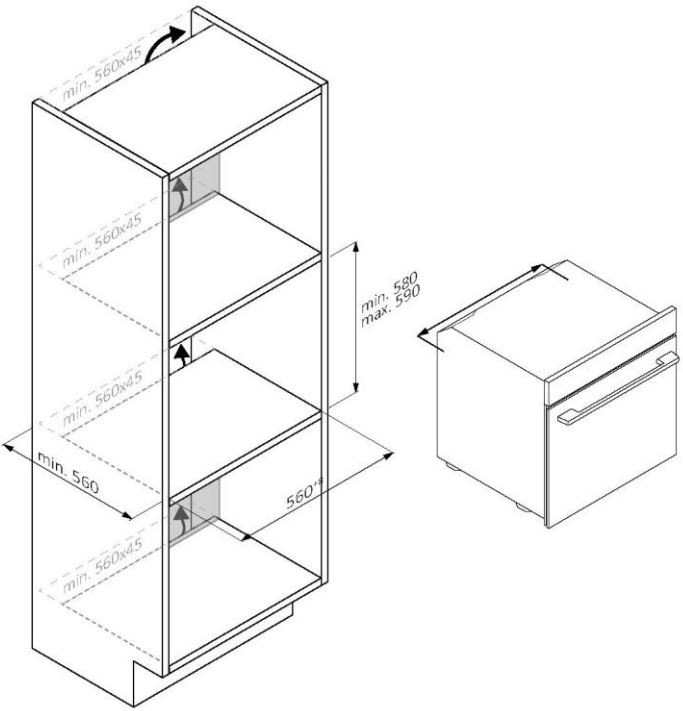


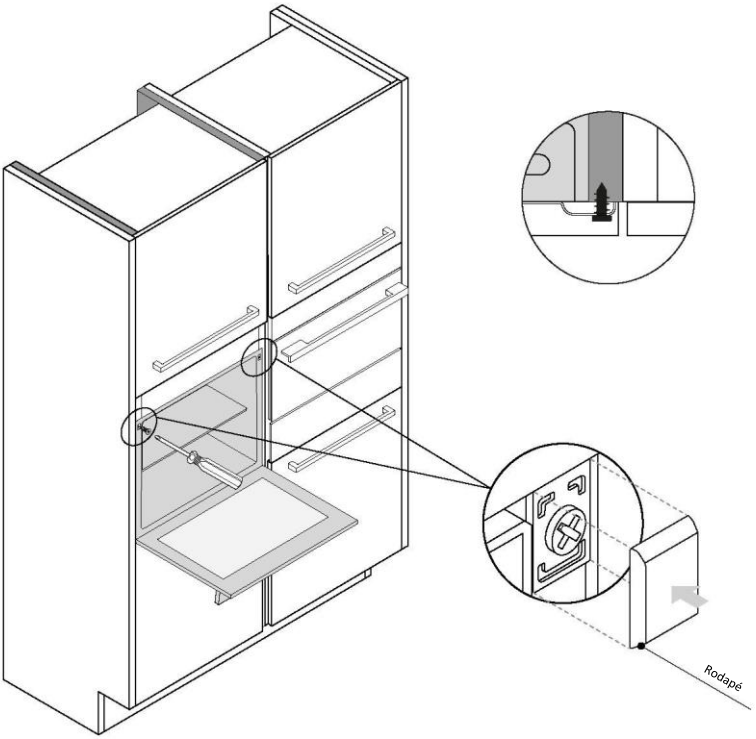
Vista lateral

mm


600
min. 560x45
560+s


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


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



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.

i POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

2. ÚVOD K VÝROBKU
2.1. PREHĽAD VÝROBKU
2.2. PRÍSLUŠENSTVO
2.3. OVLÁDACÍ PANEL
2.4. KONEKTIVITA

3. PRED ZAČATÍM
3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM
3.2. PRVÉ POUŽITIE
3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

4. OBSLUHA SPOTREBIČA
4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA
4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA
4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE
4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

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**: na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač. Nesmie byť ani pripojený na napájací obvod pravidelne zapínaný a vypínaný elektrickým rozvodným zariadením
- 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 dostupné diely horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrevných článkov. 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.

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**: na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, ani sa nesmie pripájať k obvodu, ktorý sa pravidelne zapínaný a vypínaný elektrickým rozvodom.
- 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 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.

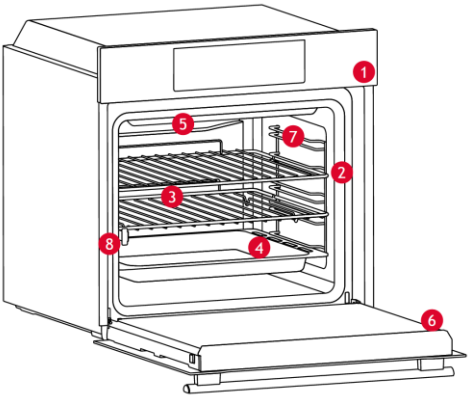
- Počas varenia sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu varenia.
- Zeleninu 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.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** 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.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU

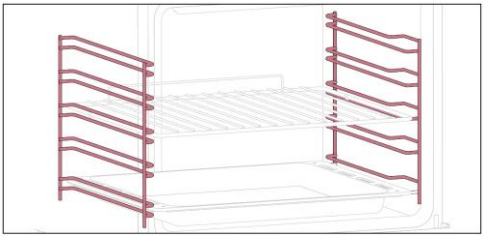


1. Ovládací panel
2. Čísla úrovní
3. Rošty
4. Plechy
5. Kryt ventilátora
6. Dvierka rúry
7. Bočné drôtené držiaky
   (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo a QR kód

Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.

2.2. PRÍSLUŠENSTVO

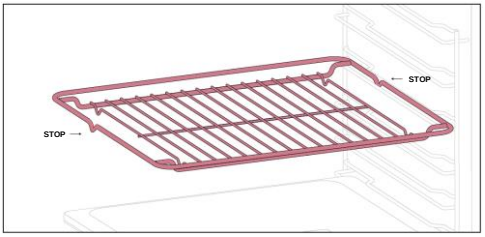
Bočné drôtené držiaky (iba ak sú prítomné*)



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

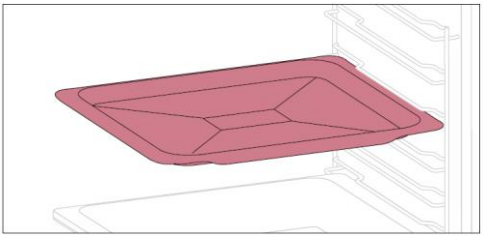
POZNÁMKA: 6 alebo 7 úrovní, v závislosti od modelu.

Kovový rošt



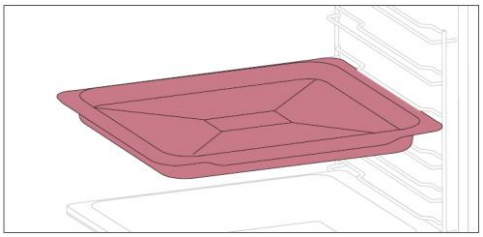
Kovový rošt sa dá z rúry vybrať. Nastaviteľný rošt, ktorý drží riad, zabezpečuje rovnomerné pečenie a uľahčuje čistenie. Môže sa použiť na držanie tanierov a panvíc v rôznych výškach pri rôznych druhoch prípravy jedla.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



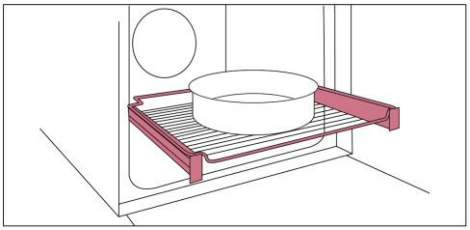
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Hlbší plech



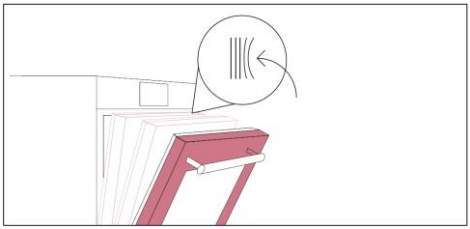
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Teleskopické vodiace lišty
(iba ak sú prítomné*)



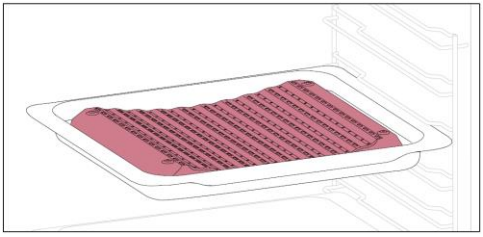
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním
(iba ak sú prítomné*)



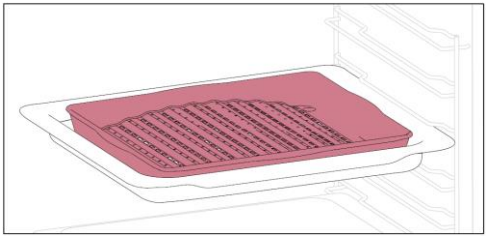
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

H-Lab plech - režim BBQ (iba ak je prítomný*)



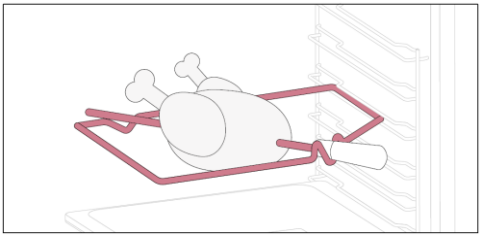
Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

H-Lab plech - režim PARA (iba ak je prítomný*)



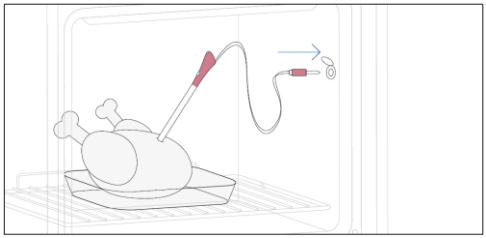
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

Otočný ražeň (iba ak je prítomný*)



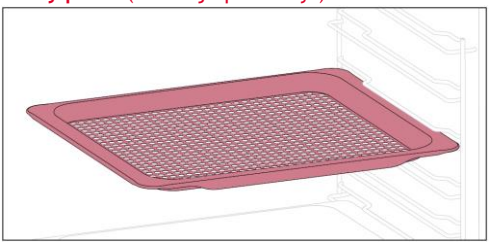
Otočný ražeň funguje spolu s horným ohrevným článkom, otáčaním jedla je možná homogénna príprava jedla. Je najvhodnejší pre stredne veľké potraviny. Ideálne na znovuobjavenie chuti tradičných pečených jedál.

Sonda Heat Feel (iba ak je prítomná)



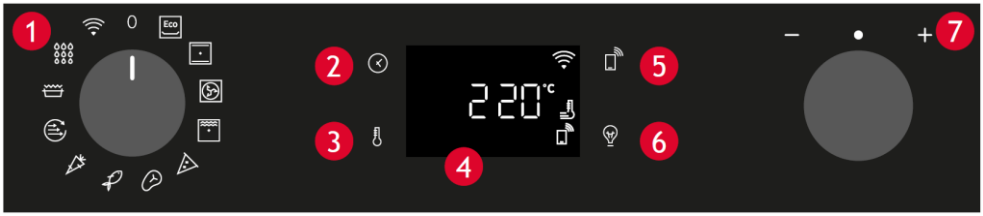
Táto sonda na mäso je teplotný snímač, ktorý sa vsúva do jedla, a pripojený k rúre káblom umožňuje kontrolovať vnútornú teplotu jedla počas varenia. Používa sa hlavne na ryby a mäso.

Airfry plech (iba ak je prítomný*)



Airfry plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Ak chcete zachytávať šťavu a omrvinky, položte ho na plech na pečenie.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.

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

HLAVNÉ FUNKCIE

Displej má 4 hlavné funkcie:

Symbol	Funkcia	Opis
	Čas	Ak stlačíte raz, zistíte trvanie prípravy, ak dvakrát, zapnete odpočítavanie času (k dispozícii v pohotovostnom režime), ak trikrát, zobrazí sa presný čas a ak štyrikrát, aktivujete oneskorenie štartu. V pohotovostnom režime je prístupný iba kuchynský časovač.
	Teplota	Jedným stlačením skontrolujte teplotu v rúre, stlačením a podržaním po dobu 3 sekúnd aktivujte možnosť rýchleho predhrievania (k dispozícii len počas fázy predhrievania rúry). Keď je predohrev aktívny, na displeji sa zobrazí príslušná ikona.
	Diaľkové ovládanie zapnuté/vypnuté	Stlačením tlačidla aktivujte diaľkové ovládanie po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).
	Svetlo	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie vnútra rúry.

2.4. KONEKTIVITA

Parametre bezdrôtovej siete

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

Informácie o produkte pre zariadenia v sieti

Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete:
2,0 W.

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

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

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

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

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

AKO KOMUNIKOVAŤ S APLIKÁCIOU

Váš spotrebič môže byť pripojený k domácej bezdrôtovej sieti a dá sa ovládať na diaľku pomocou aplikácie. Pripojte svoj spotrebič, aby ste zabezpečili aktualizáciu na najnovší softvér a funkcie.

POZNÁMKA

- Po zapnutí rúry budú ikony WIFI blikať 30 minút. Počas tohto obdobia je možné produkt zaregistrovať.
- Uistite sa, že je sieť Wi-Fi v domácnosti zapnutá.
- Podrobné pokyny sa budú zobrazovať na spotrebiči aj na mobilnom zariadení.
- Pripojenie rúry môže trvať až 10 minút.
- Ďalšie pokyny a riešenie problémov nájdete v aplikácii.

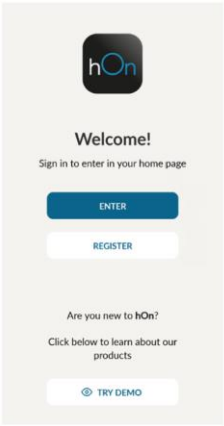
Stiahnite si do smartfónu.

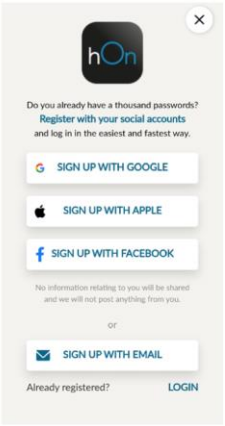
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRÁCIA NOVÉHO POUŽÍVATEĽA

- Kliknite na „ Zaregistrovať sa“
- Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu

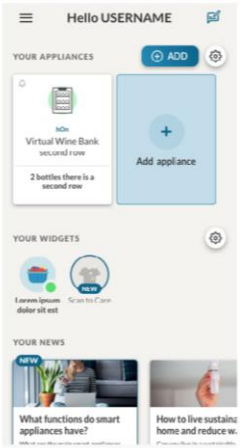




RÝCHLE PÁROVANIE

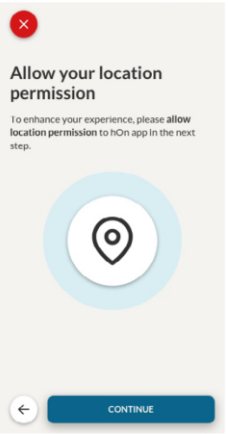
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



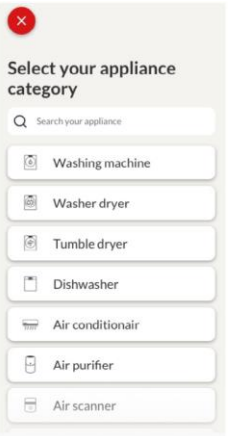
Krok 2

- Povoľte lokalizáciu zariadenia.



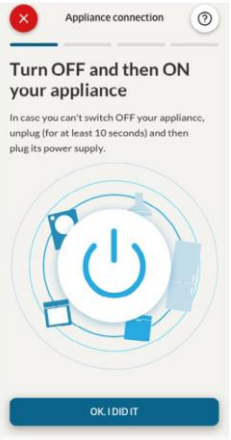
Krok 3

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



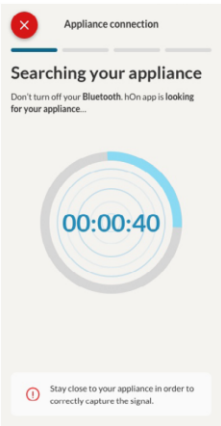
Krok 4

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



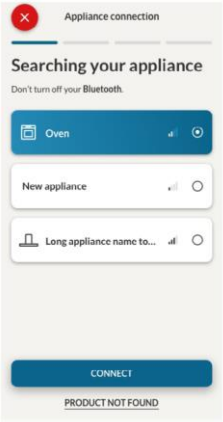
Krok 5

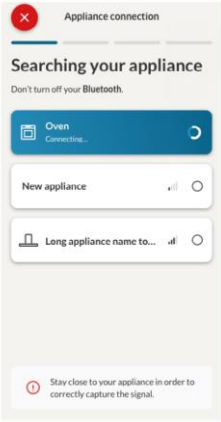
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



Krok 6.1-6.2

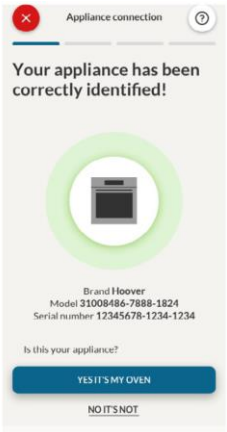
- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.





Krok 7

- Po vyhľadaní rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.

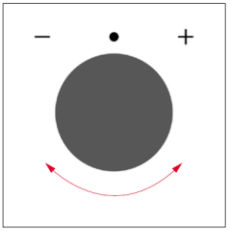


AKO ZMENIŤ NASTAVENIA WI-FI

Po zaregistrovaní spotrebiča môže používateľ zmeniť nastavenia WIFI na:

- **WIFI ON:** Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.
- **WIFI OFF:** Rúra nie je pripojená, ale je ešte stále zaregistrovaná s uloženými prihlasovacími údajmi pre sieť.
- **WIFI RESET:** Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.

1. Otočte gombík funkcií na ponuku WIFI.
2. Na displeji sa zobrazí „On“.
3. Otáčajte ovládacím gombíkom, kým sa nezobrazí „Off“ (Vypnuté) alebo zresetovanie nastavenia „rSt“.



DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn

Táto funkcia umožňuje prostredníctvom vášho zariadenia využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už k dispozícii v aplikácii, monitorovanie prípravy jedál v reálnom čase, úpravu používaných parametrov prípravy jedál, monitorovanie postupu prípravy jedla použitím sondy.
Okrem toho je možné dostávať upozornenia na dokončenie programov alebo receptov.
Diaľkové ovládanie je možné aktivovať výlučne po zaregistrovaní produktu.

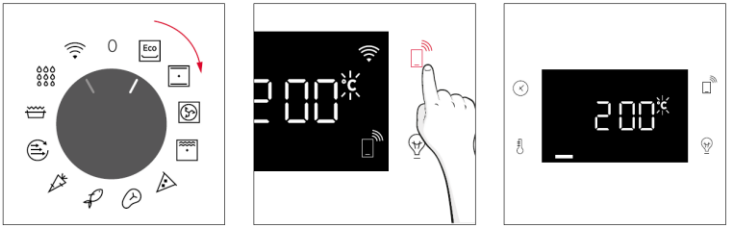
POZNÁMKA: Je k dispozícii pre všetky funkcie prípravy jedla na výrobku, s výnimkou programov na gratinovanie a Supergrill.

Ako aktivovať diaľkové ovládanie:

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

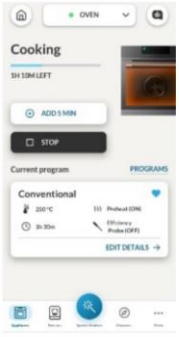
Okrem toho je možné aktivovať diaľkové ovládanie počas prípravy jedla stlačením príslušného tlačidla.

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



Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

POZNÁMKA: Ak používateľ zastaví prebiehajúcu prípravu jedla ovládačmi rúry, v aplikácii sa zobrazí zastavená príprava jedla.



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

Pri funkciách, ktoré používajú gril, vďaka technológii spínača dvierok rúra pri otvorení dvierok automaticky pozastaví ohrevné články, a po zatvorení dvierok pokračuje v príprave jedla.
Táto funkcia je k dispozícii len pri špecifických konfiguráciách rúry. Majú ho k dispozícii všetky modely pyro.
Počas procesu pyrolytického čistenia zostávajú dvierka rúry vždy uzamknuté. Ak nie sú uzamknuté, rúra zobrazí kód chyby 24 a pozastaví funkciu čistenia.

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.
V prípade rúr vybavených spínačom na dvierkach (pozri nižšie) sa svetlo automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok.
V prípade rúr vybavených tlačidlom svetla sa dá toto tlačidlo použiť aj na zapnutie osvetlenia.
Ak zostanú dvierka rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, osvetlenie sa automaticky vypne.
Počas procesu pyrolytického čistenia zostáva osvetlenie vypnuté.*

Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po aj po vypnutí rúry.
Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.
Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.
Ventilátor ostáva zapnutý počas pyrolytického čistenia a keď sú zamknuté dvierka rúry.*
Počas funkcie ECO ostáva osvetlenie vypnuté.

(*len pre pyrolytické rúry)

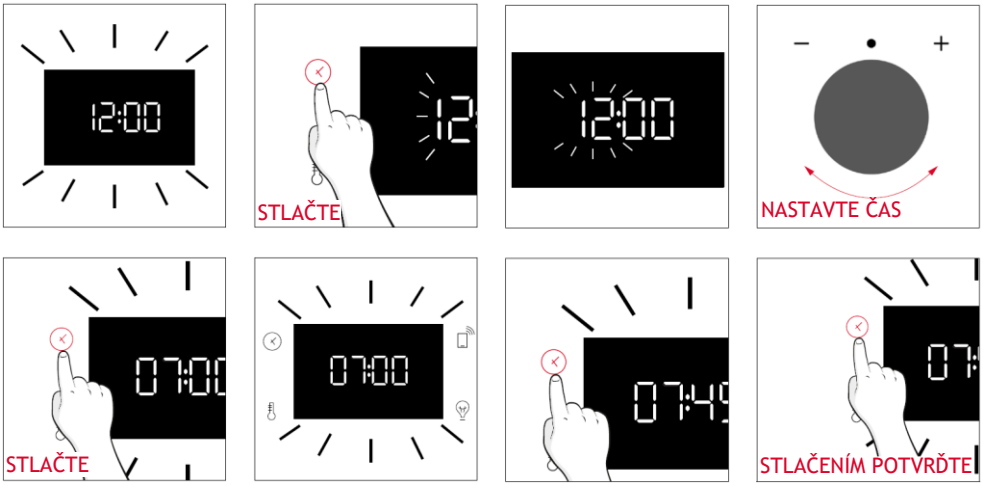
Ako funguje pruh stavu

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

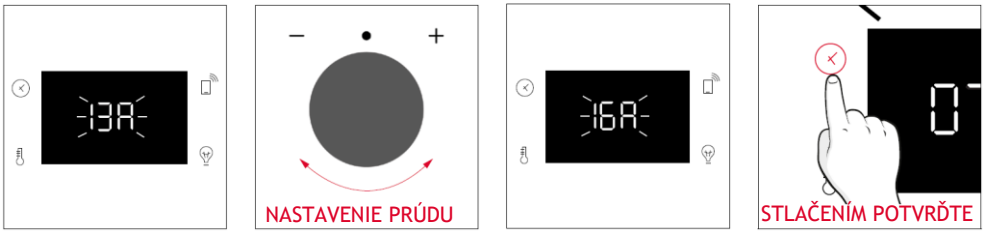
3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času, výber možnosti 13 ampérov alebo 16 ampérov, výber jasu a úrovne hlasitosti.

- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí blikajúci prednastavený čas „12:00“. Ak chcete hodnotu upraviť, stlačte ⏲ a pravým gombíkom upravte hodiny. Znova stlačte tlačidlo ⏲ a rovnakým postupom nastavte minúty. Hodnoty potvrďte ďalším stlačením ⏲.

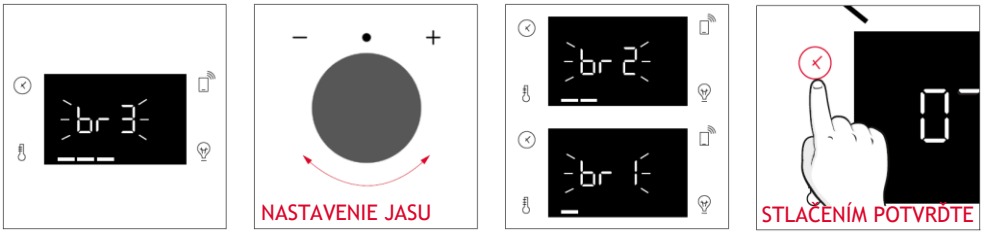


- **INTENZITA PRÚDU:** V predvolenom nastavení je rúra nastavená na prácu s vyšším výkonom vhodným pre domácnosti s výkonom viac ako 3 kW (16 A). Ak je vo vašej domácnosti elektrická sieť s nižším výkonom, môžete toto nastavenie zmeniť na 13 A.
  Toto nastavenie ovplyvňuje rýchlosť ohrevu rúry. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Stačí otočiť pravým gombíkom a vybrať želanú hodnotu, ktorú potom potvrďte stlačením tlačidla ⏲.

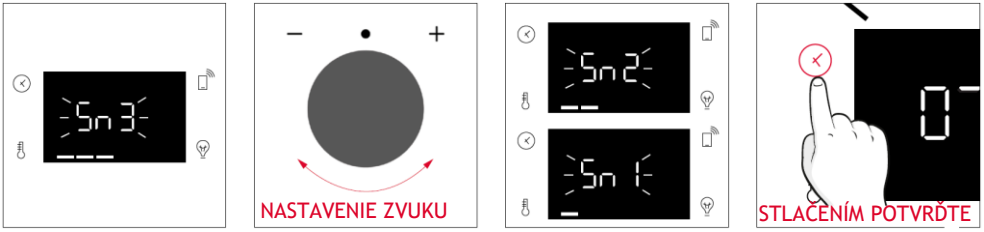


POZNÁMKA: Možnosť nastavenia prúdu je k dispozícii len počas počiatočnej inštalácie. Ak chcete upraviť nastavený prúd, pozrite si pokyny po inštalácii.

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



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



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

3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

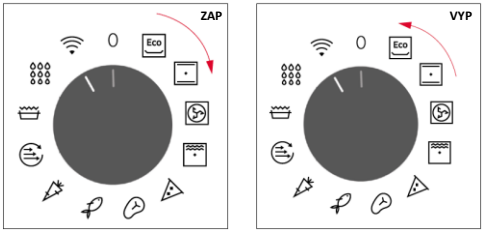
Pred prvým použitím rúru vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

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

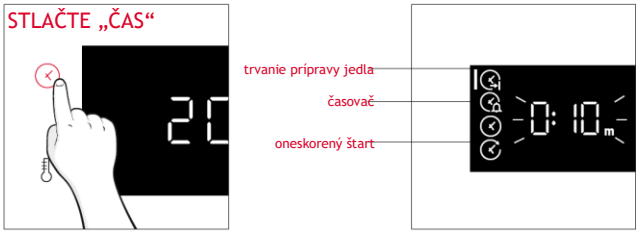


NASTAVENIE PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

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

PONUKA ČASU

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

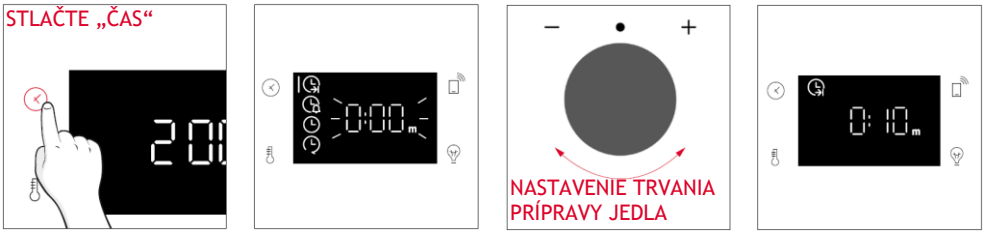


POZNÁMKA: nie je možné nastaviť niekoľko parametrov súčasne, preto v pamäti ostane iba posledné nastavenie, predchádzajúce sa vymaže.

TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA

Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept.

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

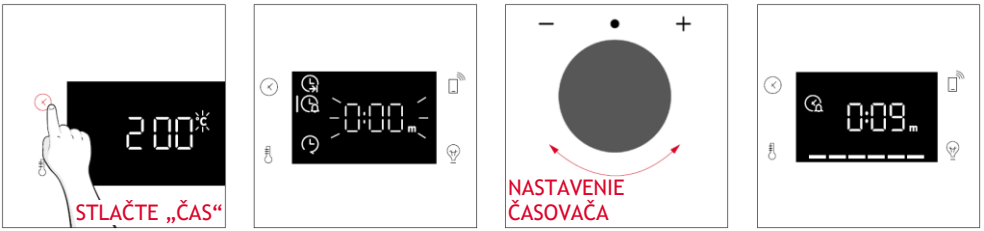


Odpočítavanie sa začína po ukončení predhrievania (ak je k dispozícii). Počas prípravy jedla je možné zmeniť hodnotu trvania otáčaním pravého gombíka. Po uplynutí nastavenej doby sa príprava jedla zastaví.

ČASOVAČ

Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky.

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



Keď je nastavená táto funkcia, na displeji sa budú primárne zobrazovať informácie o čase. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte , aby ste vstúpili do vyhradeného režimu úprav. Po uplynutí nastavenej doby bude príprava jedla pokračovať, kým sa ľavý gombík neotočí do polohy 0.

Túto funkciu je možné nastaviť stlačením tlačidla aj vtedy, keď je rúra v pohotovostnom režime. Po aktivácii budú kuchynské minútky fungovať nezávisle od funkcií rúry na pečenie.

ONESKORENÝ ŠTART

Umožňuje zvoliť čas začiatku prípravy jedla.

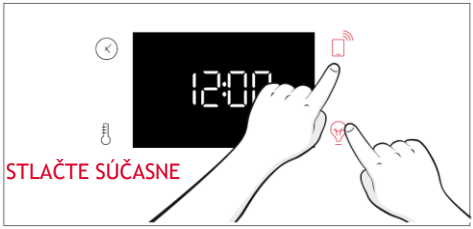
AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky času. Stláčajte, kým sa nezobrazí funkcia „Oneskorený štart“. Potom ovládačom nastavte čas začiatku prípravy jedla.

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

ĎALŠIE FUNKCIE

DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak chcete zamknúť obrazovku, súčasne stlačte a podržte stlačené tlačidlá diaľkového ovládania a svetla.
Zámka sa vypne rovnakým postupom.



4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA

Na urýchlenie fázy predhrievania je možné zvoliť možnosť rýchleho predhrievania stlačením ikony teploty na 3 s po výbere programu varenia a teploty. Táto možnosť aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných prvkov bez ohľadu na zvolenú funkciu rúry.
Ak chcete ušetriť energiu, po aktivácii rýchleho predhrievania ostane ventilátor rúry VYPNUTÝ, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu.

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: v prípade funkcií, ktoré vyžadujú predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo.

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	Odporúčania
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké. Osvetlenie rúry je vypnuté
	*Statický	30-250 °C	L2/L3	Áno/Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu. Možno použiť so sondou Heat Feel.
	Viacúrovňové	160 °C 50-250 °C;	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tri plechy)	Áno/Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Heat Feel.
	**Supergril	05 01-05	L6	NIE	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.

	**Gratino-vanie (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Áno/Rýchle predhrie-vanie	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.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu mrazených potravín alebo obalených predvarených jedál, ktoré sa zvyčajne vysmážajú. Vďaka špeciálnemu plechu môže horúci vzduch prúdiť voľne okolo jedla.
	Gentle cooking	70°C 50-90°C	3. úroveň	NIE	IDEÁLNE PRE: pomalé varenie s výsledkom podobným sous-vide. Použite ho na prípravu mäsa, rýb a zeleniny Možno použiť so sondou Preci Probe.

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

4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

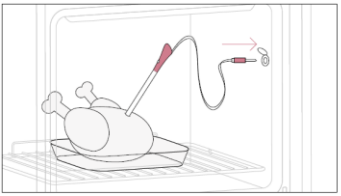
Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrie-vanie	Odporúčania
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NIE	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze bez predhrievania rúry. Použite nižšie teploty pre mrazené potraviny a 300 ° C pre doma pripravené jedlá

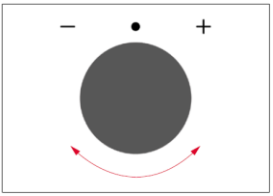
SONDA S KÁBLOM

Ako používať sondu:

1. Zapojte sondu do príslušného portu na rúre a vložte príslušenstvo do jedla.
2. Na displeji sa zobrazí ikona sondy. K dispozícii budú iba príslušné funkcie alebo programy prípravy jedla. Od danej chvíle bude zobrazená teplota sondy
3. Vyberte funkciu prípravy jedla a nastavte cieľovú teplotu, aby ste zapli prípravu jedla. Rúra potom použije údaje sondy na monitorovanie vnútornej teploty jedla a po dosiahnutí požadovanej teploty prípravu jedla zastaví.

   POZNÁMKA: Pri používaní sondy nie je potrebné nastavovať časovač. Príprava jedla sa zastaví automaticky ihneď po dosiahnutí požadovanej teploty.
4. Po dosiahnutí požadovanej vnútornej teploty zaznie alarm a rúra sa vypne. Pred vybratím jedla z rúry nezabudnite sondu opatrne vybrať z jedla.

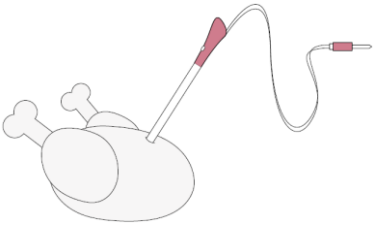




Na obrazovke sa zobrazí ikona sondy. Ak je táto ikona aktívna, sú prístupné iba špecifické funkcie alebo programy varenia. Ak sa pokúsite použiť iné funkcie, rúra zobrazí hlásenie „nie je možné použiť sondu“.

Tipy na varenie

Sonda je vybavená jedným meracím bodom. Vsuňte ho úplne do jedla kovovou špičkou umiestnenou v strede jedla. Umiestnite tento bod čo najbližšie k najhrubšej (najchladnejšej) časti jedla, aby sa postup prípravy jedla monitoroval presne.



Sonda sa môže použiť s manuálnymi funkciami (statické, statické + ventilátor, gril, super gril, gratinované a viacúrovňové), s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA (mäso, ryby a zelenina) a Gentle cooking.

Kategória potravín	Odporúčaná teplota v jadre T°C	Navrhované umiestnenie
Pečené hovädzie mäso	45 °C	Diagonálne v najhrubšej časti. V prípade potravín valcového tvaru (napr. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu
Pečené mäso	55°C / 60°C / 65°C	
Hydina	83-85 °C	Do najhrubšej časti pŕs
Ryby (celé/filety)	65 °C	Diagonálne v najhrubšej časti
Chlieb/Dusené jedlá	90 °C	Blízko geometrického stredu jedla

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriati* (min)
Sladké pečivo	Malé koláče/ Muffiny	1	Statické viacúrovňové	175 °C 160 °C		Plech na pečenie Plech na pečenie	L3 L4	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	Statické	170 °C		Kovový rošt + forma na koláč	L2	30-40
			Viacúrovňové	150 °C	y	Kovový rošt + forma na koláč	L4	40-50
		2	Viacúrovňové	150 °C		Kovové rošty + forma na koláč	L1+L4	50-60
	Sušienky/ krehké pečivo	1	Statické viacúrovňové	150 °C 150 °C		Plech na pečenie Plech na pečenie	L3 L4	25-30 30-40
		2	Viacúrovňové	140 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	30-40
		3	Viacúrovňové	140 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	35-40
	Pusinky z odpaľovaného cesta	1	Statické	190 °C		Plech na pečenie	L4	25-35
		2	Viacúrovňové	170 °C		Plech na pečenie	L3	25-35
	Yorkshirský puding	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20-30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90 °C	Y	Plech na pečenie		90-160
	Makarónky	1	Statické	150 °C	Y	Plech na pečenie	L3	15-20
	Jablčník	1	Statické	185 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	60-70
		1	Viacúrovňové	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L4	65-75
	Koláčiky z krehkého cesta	1	Statické	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	40-60
	Čokoládové suflé	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie + formy	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Statické	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-65
	Mrazené croisanty	1	Statické	180 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20-25
		2	Statické	180 °C		Plechy na pečenie	L2+L5	25-35
		3	Viacúrovňové	160 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	30-40
	Štrúdľa, mrazená	1	Statické	210 °C	Y	Plech na pečenie	L3	30-45
	Toastový chlieb	1	Supergril	5	N	Kovový rošt	L6	4-6

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriati* (min)
Chlieb a nekys-nutý chlieb	Focaccia	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	25-35
	Chlieb, celý	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	35-50
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/Quiches (26 cm Ø)	1	Statické	200 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L1 alebo L2	30-50
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L1+L4	50-70
	Syrové suflé	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie + formy	L3	20-35
	Lasagne, čerstvé	1	Statické	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	40-60
	Lasagne, mrazené	1	Statické	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-60
	Cannelloni, mrazené	1	Statické	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	Statické	250 °C	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	15-20
	Pizza, čerstvá (plech)	1	Pizza	250 °C	N	Plech na pečenie	L2 alebo L3	18-25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	25-35
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Statické	250 °C	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	8-10
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Pizza	300 °C	N	Plech na pečenie	L2 alebo L3	15-20
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	30-40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Statické	220 °C		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	
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Pizza	200 °C	N	Kovový rošt	L2	10-15
Mäso a hydina	Pečené celé kurča (1-1,2 kg)	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Kovový rošt/L4 Umiestnite plech na pečenie na L1 so 150 ml vody	L4	40-60
	Kuracie stehná	1	AirFry**	220 °C	N	Air fry plech**	L4	30-50
	Pečená kačica	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-60
Mäso a hydina	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 (10001200g)	1	Statické	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 predhriati* (min)
	Klobása	1	Supergril	4	Y	Kovový rošt	L5	40-50
	Sviečkovica (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	60-80
	Rozbif (500 g)	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20-40
	Fašírka (1000-1500 g)	1	Statické	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	Supergril	4	N	Kovový rošt	L5	15-30
	Mrazené rybie tyčinky	1	AirFry**	200 °C	N	Air fry plech**	L4	20-25
	Pečené ryby	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L3	40-60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80-90
	Mrazené hranolčeky (300-500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Air fry plech**	L4	18-25
	Gratinované zemiaky	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	15-25
	Pečené zemiaky	1	Statické	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 sa zobrazí vopred nastavený čas, ktorý môžete upraviť otočením pravého gombíka. Teplotu prípravy jedla môžete zmeniť stlačením príslušnej ikony. Oba parametre je možné nastaviť vo vyhradenom rozsahu, ako uvádza tabuľka nižšie.

Symbol	Opis	Predhrievanie	Poloha roštu	Teplotný rozsah (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota snímača Heat Feel (ak je k dispozícii)	Opis
	Mäso	NIE	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Na pečenie hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryby	NIE	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina	NIE	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Pečená zelenina a zemiaky

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

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Hovädzie pečené	500-800g	Mäso	190 °C	Kovový rošt	L3	30-40
Hovädzí steak	200 g	Mäso		Kovový rošt	L3	
Mäsová fašírka	1000 - 1500 g	Mäso	180 °C	Kovový rošt	L3	40-50
Wellington z hovädzieho mäsa	500 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	50-80
Dusené mäso	800-1000 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	40-70
Bravčové rebierka	1000 - 1200 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	80-100
Jahňacie rebierka	800-1000 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	60-80
Jahňacie stehno	1500 - 2000 g	Mäso	190 °C	Kovový rošt	L3	80-100
Filety z lososa	200-600 g	Ryby	170 °C	Plech na pečenie	L3	20-35
Filety z tuniaka	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	180 °C	Kovový rošt	L3	10-20
Filety z mečiara	700 g (pribl. 4 ks)	Ryby	200 °C	Plech na pečenie	L3	15-20
Filety z tresky	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech na pečenie	L3	10-20
Pražma, vcelku	1	Ryby	170 °C	Plech na pečenie	L3	35-45
Pražma, filety	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech na pečenie	L3	10-20
Filety z morského okúňa	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech na pečenie	L3	10-20
Ryba pečená v soli	1	Ryby	220 °C	Plech na pečenie	L3	30-40
Rybacie špízy	8 ks	Ryby	150 °C	Kovový rošt	L3	20-30
Plnený kalmár	4 ks	Ryby	180 °C	Plech na pečenie	L3	25-40
Celý chlieb	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	35-50
Ražný chlieb	1	Pečivo	190 °C	Kovový rošt	L3	35-50
Sendvičový chlieb	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	35-50

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Mrazené bagety	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	15-25
Mrazené pečivo z lístkového cesta	1	Pečivo	190 °C	Kovový rošt	L3	20-30
Fenikel	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30-40
Miešaná zelenina	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-45
Karfiol	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-50
Tekvica, kocky	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30-40
Plnená paprika	1 plech	Zelenina	180 °C	Kovový rošt	L3	70-80
Plnená cuketa	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	35-45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina	180 °C	Plech na pečenie	L3	35-40
Brokolica	1 plech	Zelenina	190 °C	Plech na pečenie	L3	30-40
Ratatouille	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-45
Zeleninový nákyp	6 formičiek	Zelenina	180 °C	Plech na pečenie + formy	L3	25-35

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou ani komerčne dostupným chráničom na jedno použitie. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a následnému silnému zápachu, odporúčame vám nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame používať iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

6.2. ČISTENIE RÚRY

6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia

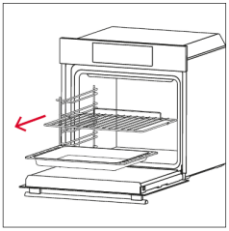
Pyrolytické čistenie (*v závislosti od modelu rúry)
Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.

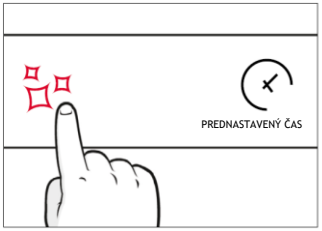
Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.
Po ukončení cyklu čistenia ostáva vnútri iba minimálne množstvo usadeného prášku, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou handričkou.

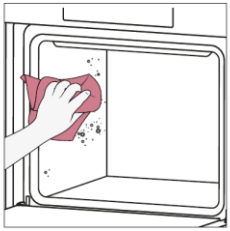
Princíp fungovania:

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.





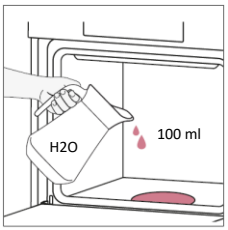


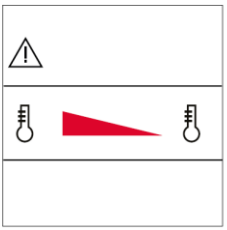
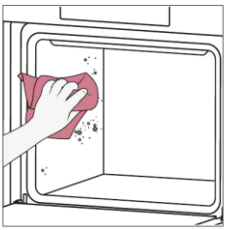
Hydroeasy

Funkcia Hydroeasy je navrhnutá tak, aby bolo možné bez námahy odstrániť mierne znečistenie a poskytla rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútra rúry parou.

Princíp fungovania:

1. Na dno rúry vlejte 100 ml vody.
2. Otočte gombík do polohy . V prípade potreby nastavte ovládačom program Hydro Clean. Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času.
3. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
4. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.
5. ⚠ **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.

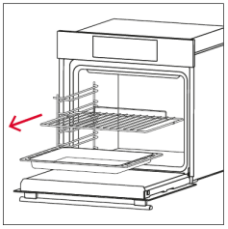
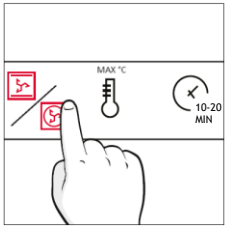


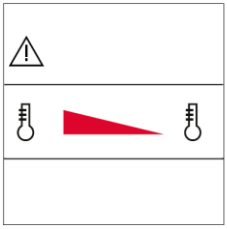
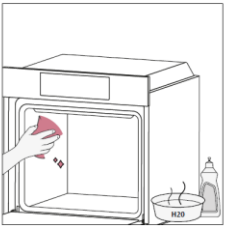



Katalytické čistenie

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.

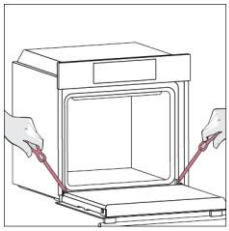
Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

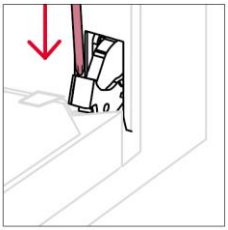



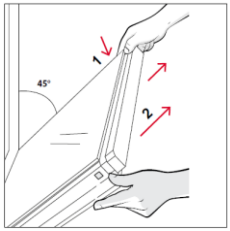
6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

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

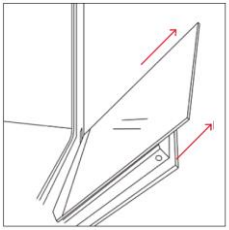




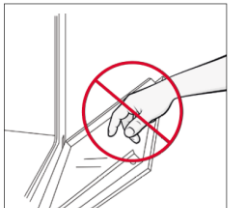
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



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).

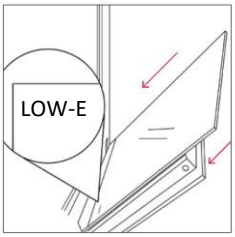


4. ⚠ **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.

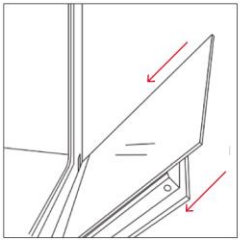


5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.

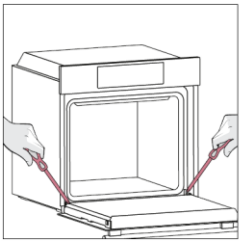
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „Low-E“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.

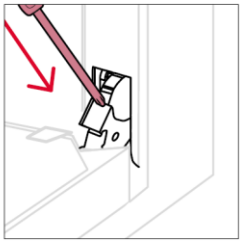


7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



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.

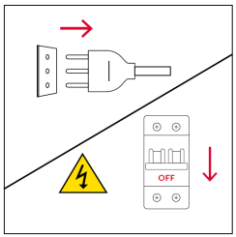
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

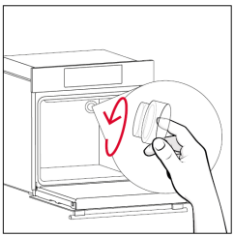
Výmena vrchnej žiarovky:

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.

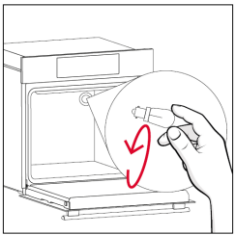
Krok 1



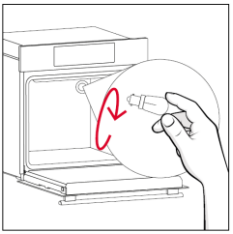
Krok 2



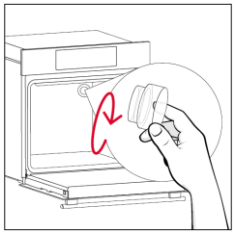
Krok 3



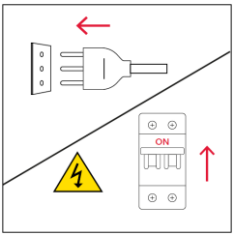
Krok 4



Krok 5



Krok 6

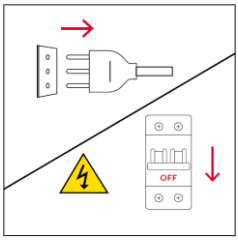


Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

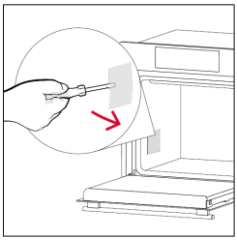
Výmena bočnej žiarovky:

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.

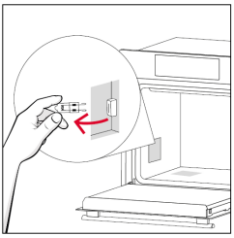
Krok 1



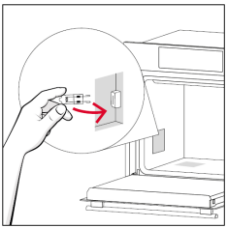
Krok 2



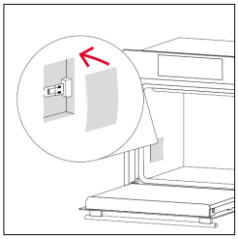
Krok 3



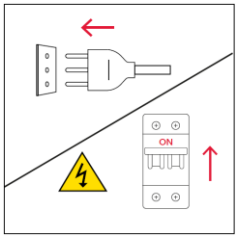
Krok 4



Krok 5



Krok 6



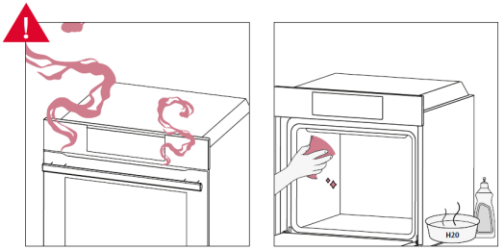
Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

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 je potrebné dodržiavať určité základné pravidlá:

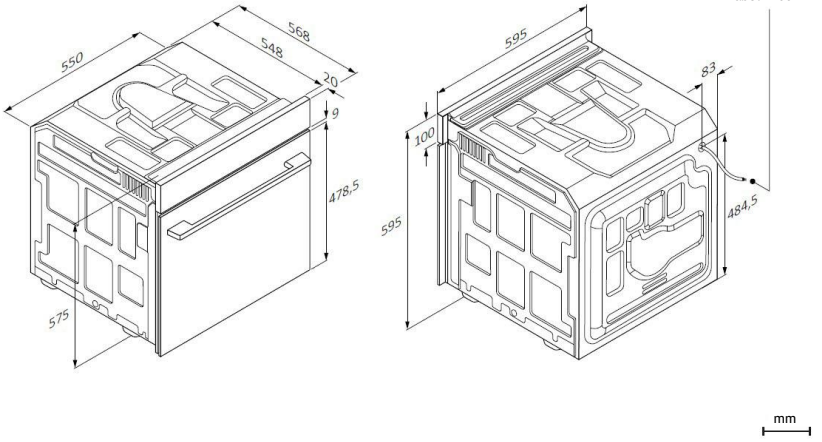
- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

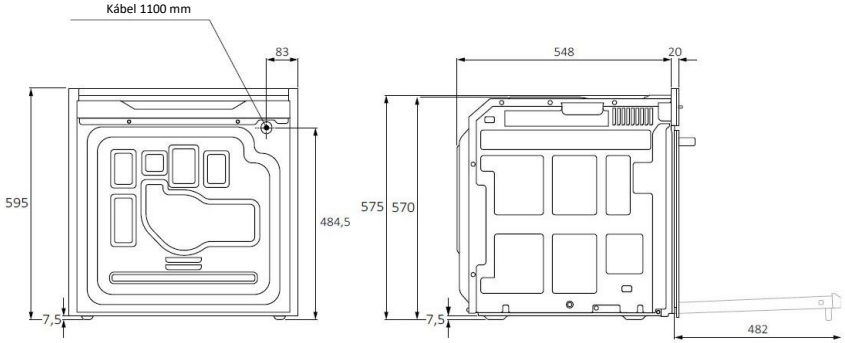
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

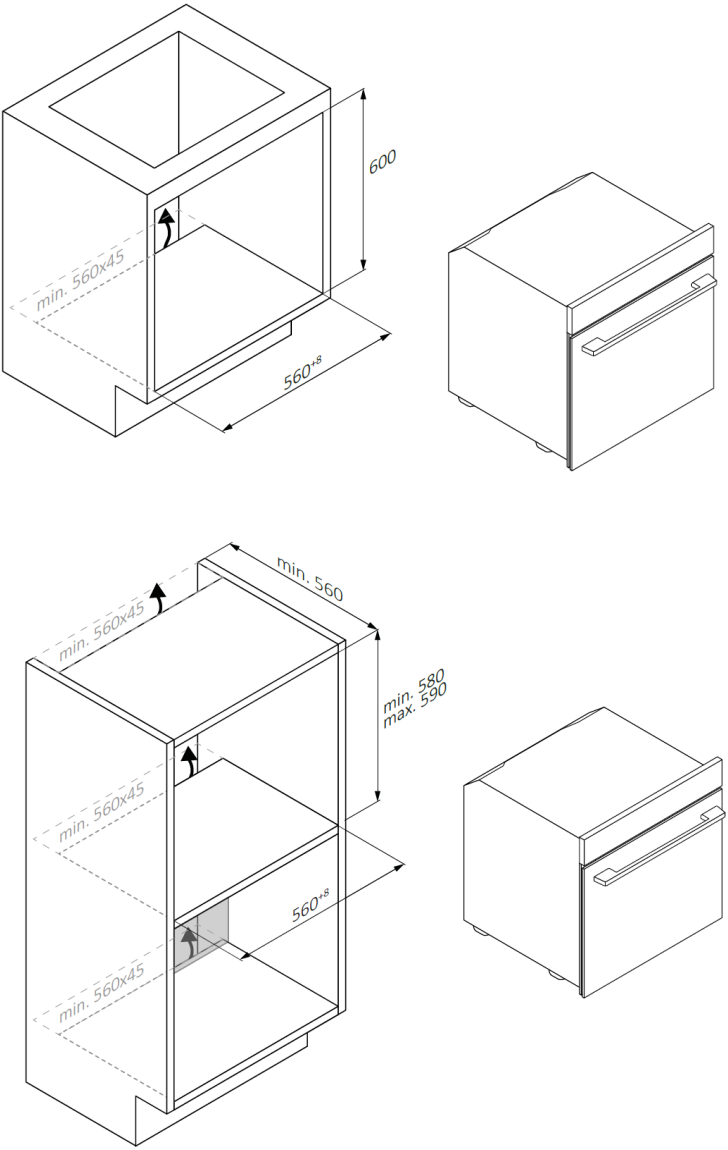
9. INŠTALÁCIA

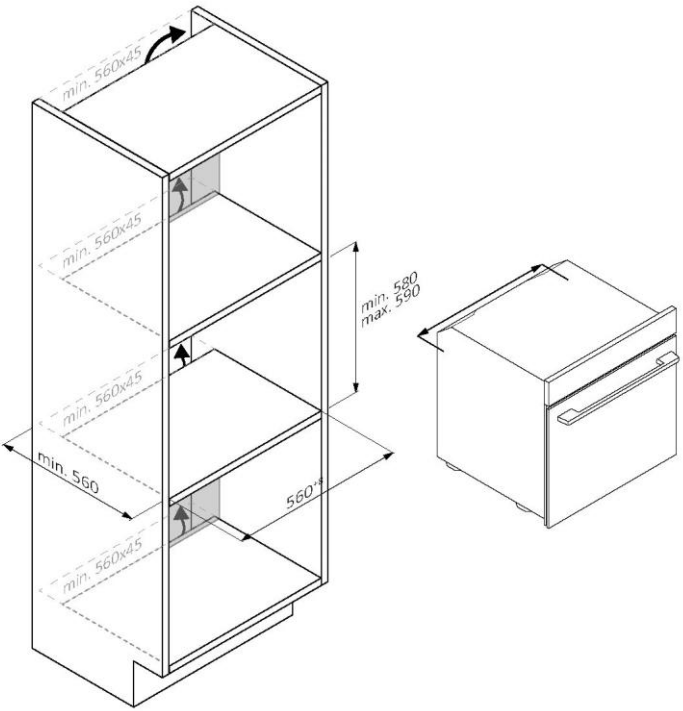


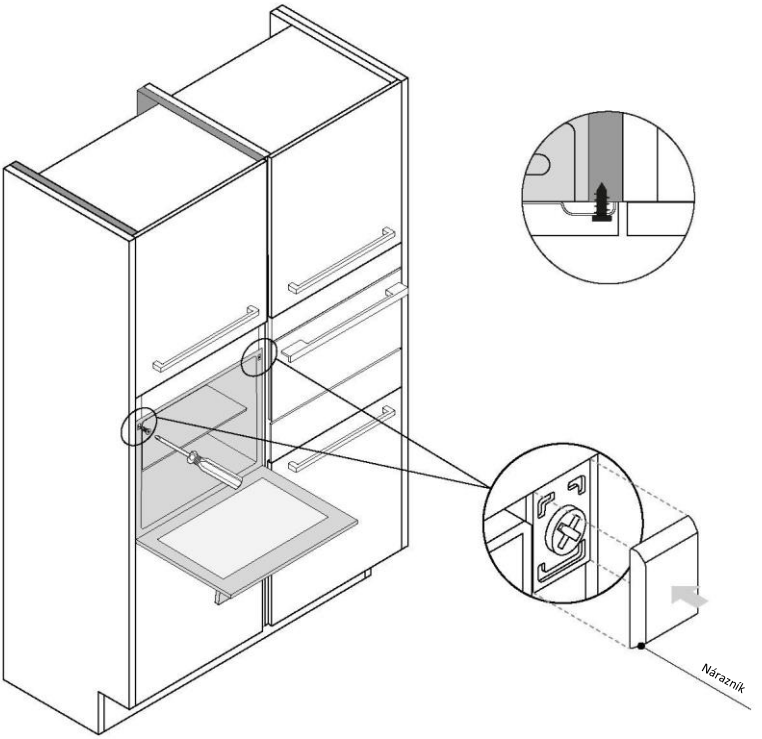


Pohľad zozadu

Pohľad zboku


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



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.

i UWAGA: Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU
2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU
2.2. AKCESORIA
2.3. PANEL STEROWANIA
2.4. ŁĄCZNOŚĆ

3. PRZED URUCHOMIENIEM
3.1. INFORMACJE NA START
3.2. PIERWSZE UŻYCIE
3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

4. DZIAŁANIE PRODUKTU
4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT
4.2. FUNKCJE GOTOWANIA
4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE
4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA
5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA
5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
6.1. ZALECENIA OGÓLNE
6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA
6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW
6.4. KONSERWACJA

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW
8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

9. 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.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie

oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.

- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.
- W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.
- Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
  - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- ⓘ **UWAGA**: Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.

- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- ⚠ **OSTROŻNIE**: aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając 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.

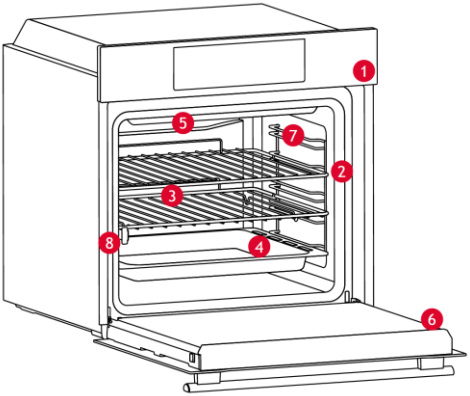
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym 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.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

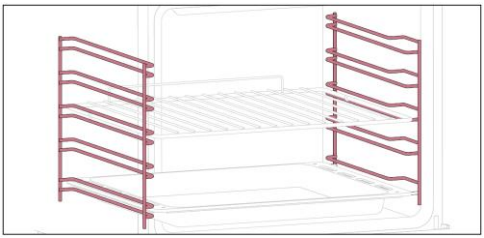


1. Panel sterowania
2. Numery pozycji półek
3. Kratki
4. Tace
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny i kod QR

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

2.2. AKCESORIA

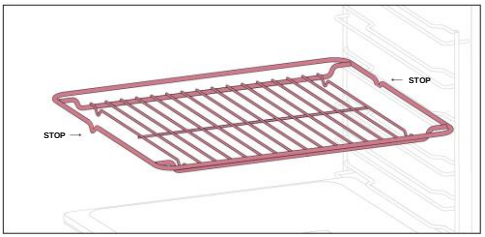
Boczne siatki druciane (tylko jeśli występują*)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

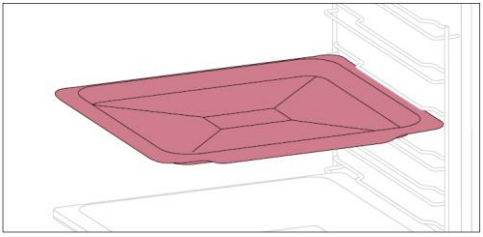
UWAGA: 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

Kratka metalowa



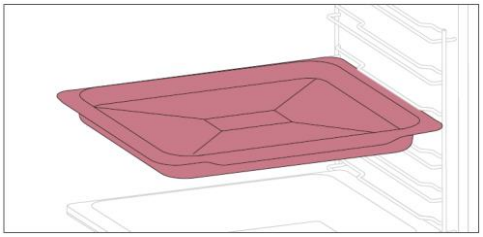
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli występuje*)



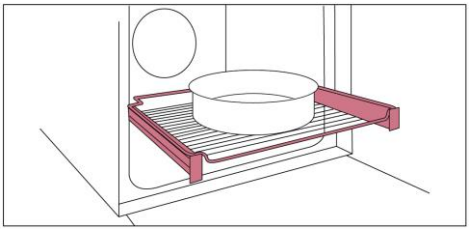
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Głębsza taca



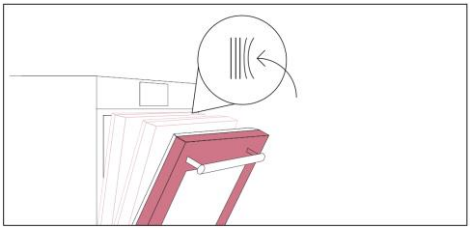
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Prowadnice teleskopowe
(jeśli występują*)



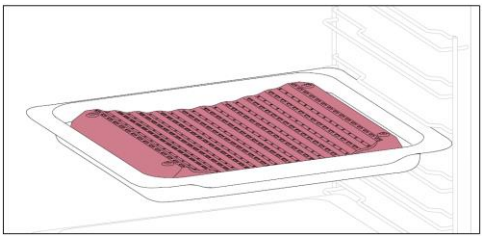
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Zawiasy Soft-close/Soft-open
(tylko jeśli występują*)



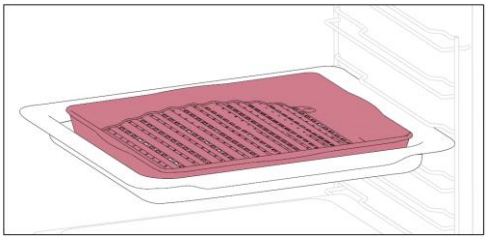
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

Taca H-Lab - tryb BBQ (tylko jeśli jest dostępna*)



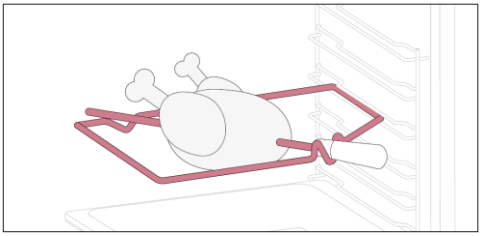
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

Taca H-Lab - tryb PARA (tylko jeśli jest dostępna*)



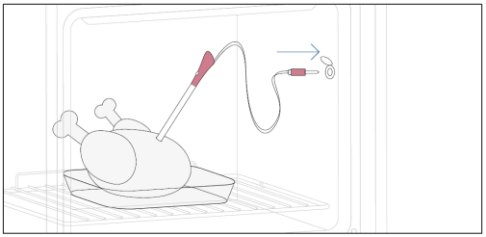
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Rożen (tylko jeśli jest dostępny*)



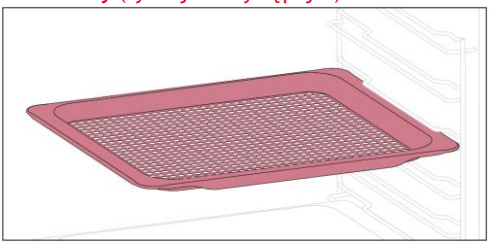
Rożen współpracuje z górnym elementem grzejnym, obracając potrawę, co umożliwia jej równomierne przygotowanie. Najlepiej nadaje się do żywności średniej wielkości. Idealny do odkrywania na nowo smaku tradycyjnej pieczeni.

Czujnik Heat Feel (tylko jeśli jest dostępny*)



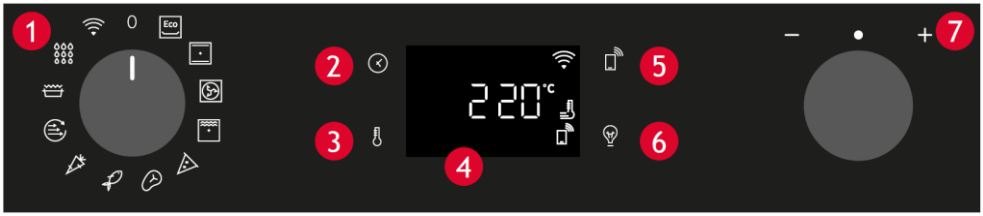
Sonda do mięsa to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą kabla umożliwia kontrolowanie wewnętrznej temperatury potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

Taca Airfry (tylko jeśli występuje*)



Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Aby zebrać soki i panierkę, połóż ją na blasze do pieczenia.

2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

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

GŁÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 4 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby ustawić godzinę i cztery razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest tylko minutnik.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę komory, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć opcję szybkiego nagrzewania (dostępna tylko w fazie wstępnego nagrzewania piekarnika). Gdy rozgrzewanie jest aktywne, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia ikona.
	Zdalne sterowanie Wł./Wył.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika.

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

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

Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych

Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej:
2,0 W.

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi załącza się w momencie ustawienia pokrętła funkcji w pozycji różnej od zera.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

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

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

UWAGA

- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym czasie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

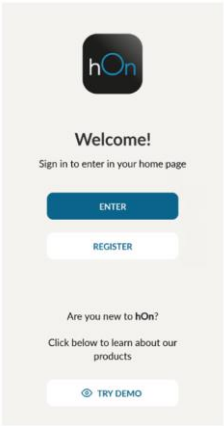
Pobierz na swój smartfon.

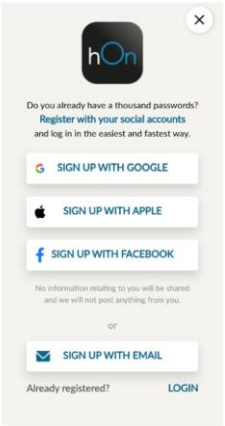
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail

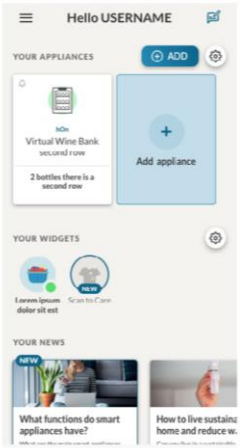




SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

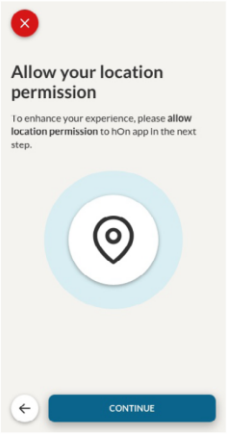
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



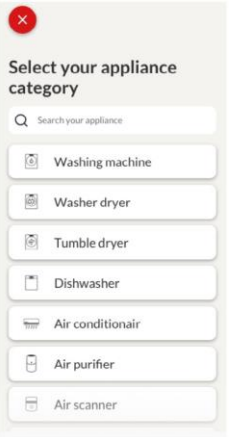
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



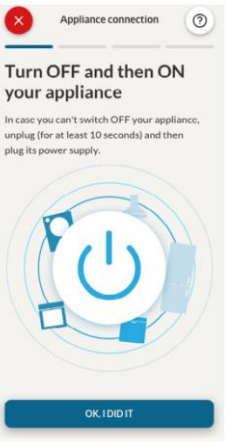
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



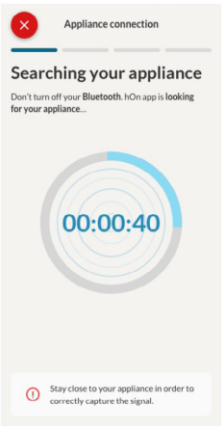
Krok 4

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



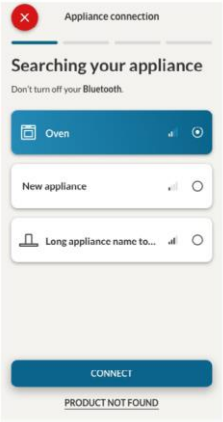
Krok 5

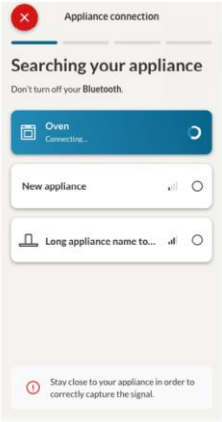
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



Krok 6.1-6.2

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





Krok 7

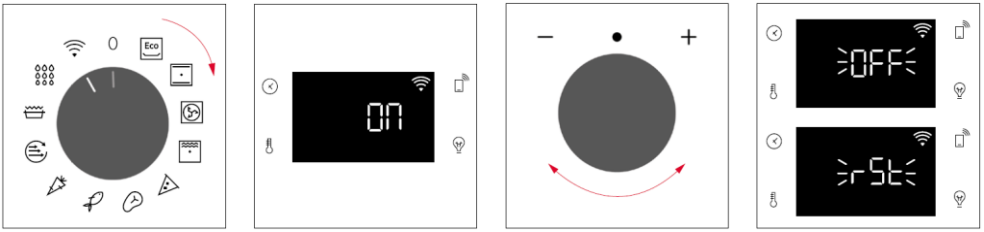
- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WI-FI

Po zarejestrowaniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- **WiFi WYŁ.:** Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.
- **RESET WIFI:** Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.

1. Obróć pokrętło funkcyjne w menu WIFI.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Obracaj pokrętło, aż wyświetli się „Wył” lub ustawienie resetowania „rSt”.



ZDALNE STEROWANIE

Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn

Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji; monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów; dostosowanie używanych parametrów gotowania; monitorowanie procesu gotowania za pomocą sondy.
Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów.
Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

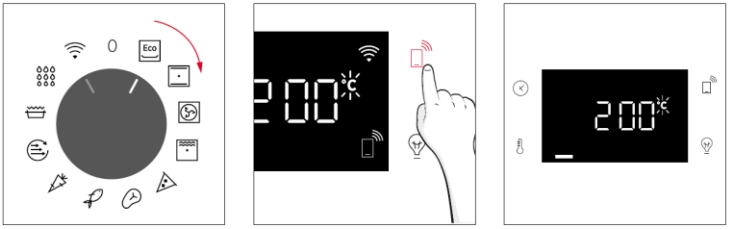
UWAGA: Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekanka i Supergrill.

Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Obróć pokrętło funkcyjne w menu WIFI.
2. Naciśnij .
3. Na wyświetlaczu pojawi się „hOn”. Wyświetlone zostaną ikony Wi-Fi i pilota.
4. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.

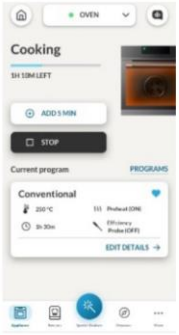
Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku.

Jak zatrzymać zdalne sterowanie:
Program gotowania można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, obracając pokrętło funkcji do innej pozycji. Czynności te przerywają proces gotowania.
Innym sposobem jest naciśnięcie odpowiedniego przycisku zdalnego sterowania dołączonego do urządzenia. Czynności te przerywają proces gotowania.



Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



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

W przypadku funkcji wykorzystujących grill, dzięki technologii wyłącznika drzwiowego, piekarnik automatycznie wstrzyma działanie elementów grzejnych po otwarciu drzwi i będzie kontynuował gotowanie po ich zamknięciu.
Ta funkcja jest dostępna tylko w określonych konfiguracjach piekarnika. Wszystkie modele z pirolizą są w to wyposażone.
Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwiczki piekarnika pozostają przez cały czas zamknięte. Jeżeli nie jest zablokowany, piekarnik wyświetli kod błędu 24 i wstrzyma funkcję czyszczenia.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.
W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.
W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia.
Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie.
Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. *

Jak działa wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.
Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.
Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania. Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. *
Podczas działania funkcji ECO światło pozostanie wyłączone.
(*tylko dla piekarników z pirolizą)

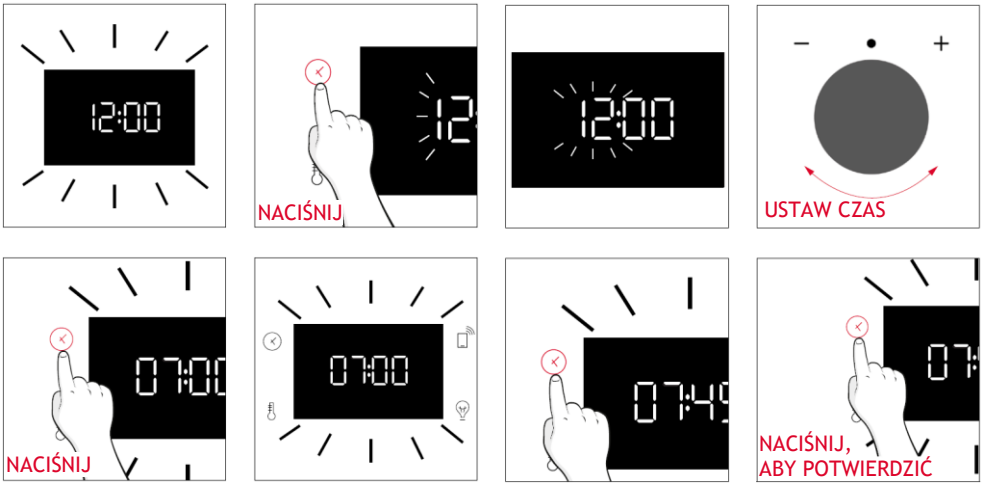
Jak działa pasek stanu

Pasek stanu, oparty na ustawionych programach, ułatwia monitorowanie temperatury i czasu. W szczególności w przypadku funkcji obejmujących podgrzewanie wstępne wyświetla wzrost temperatury w tej fazie. W programach gotowania i funkcji czyszczenia pirolitycznego pokazuje odpowiednio odliczanie czasu gotowania i cykl czyszczenia.

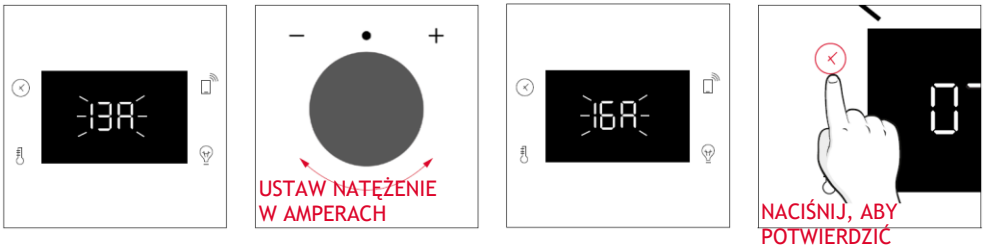
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami, wybranie jasności i poziomu dźwięku.

- **USTAW CZAS:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00". Aby ją zmodyfikować, naciśnij ⏲ i prawym pokrętłem ustaw aktualną godzinę. Naciśnij ponownie ⏲ i wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij jeszcze raz ⏲.

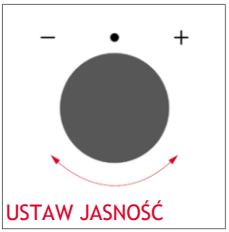


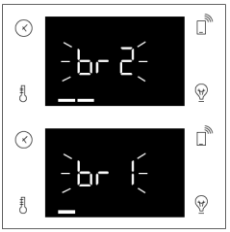
- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli Twój dom ma niższą moc, możesz zmienić to ustawienie na 13 A.
  To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Po prostu obróć prawe pokrętło, aby wybrać żądane ustawienie, a następnie naciśnij przycisk ⏲, aby potwierdzić.



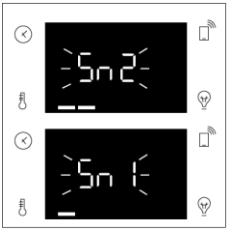
UWAGA: Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, edytowalny za pomocą prawego pokrętła. Aby potwierdzić, naciśnij ⏲





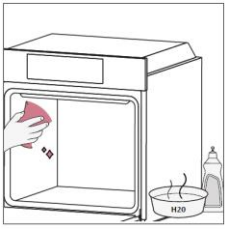
- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sn”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, edytowalny za pomocą prawego pokrętła. Aby potwierdzić, naciśnij ⏲

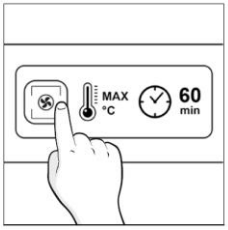


Gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, można powrócić do ustawień początkowych naciskając jednocześnie przyciski Temperatura i Lampa przez 5 sekund.

3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.



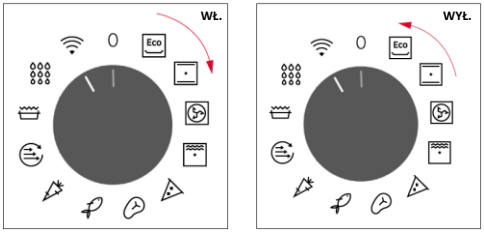


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętło funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program gotowania.
Aby wyłączyć, ustaw pokrętło funkcji w pozycji „0”.

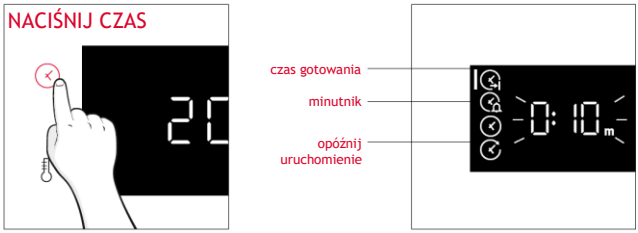


USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętło funkcji i wybierz żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura, którą w każdej chwili można edytować kręcąc prawym pokrętłem (zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę).

MENU CZASU

Uzyskaj dostęp do menu Czas, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

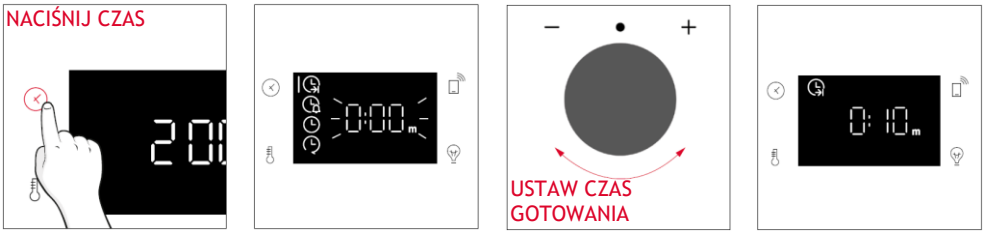


UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.

AKTYWACJA: naciśnij, aby wejść do menu Czas. Kliknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj pokrętła, aby wyregulować wartość.

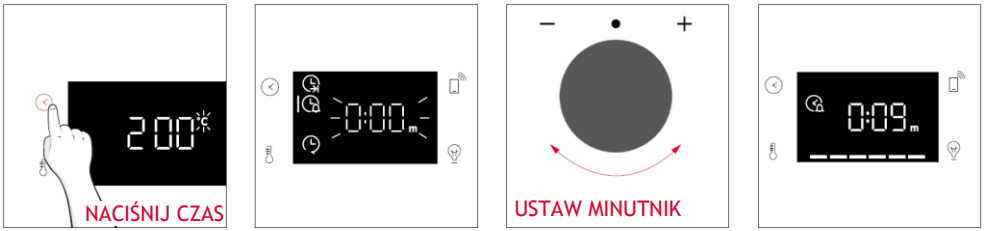


Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, obracając prawe pokrętło. Po upływie czasu gotowanie zostaje zatrzymane.

MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.

AKTYWACJA: naciśnij, aby wejść do menu Czas. Kliknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj pokrętła, aby wyregulować wartość.



Gdy funkcja jest ustawiona, główną informacją pokazywaną na wyświetlaczu jest zawsze godzina.

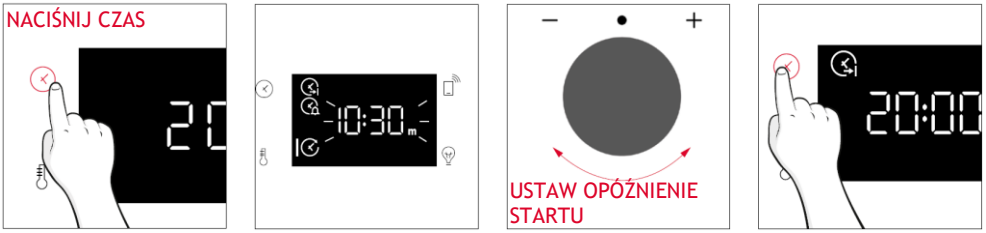
Aby edytować temperaturę, naciśnij, aby przejść do dedykowanego trybu edycji. Po upływie czasu gotowanie trwa do momentu obrócenia lewego pokrętła do pozycji 0.

Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk. Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.

OPÓŹNIJ URUCHOMIENIE

Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania.

AKTYWACJA: naciśnij, aby wejść do menu Czas. Stuknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie za pomocą pokrętła ustaw godzinę rozpoczęcia gotowania.

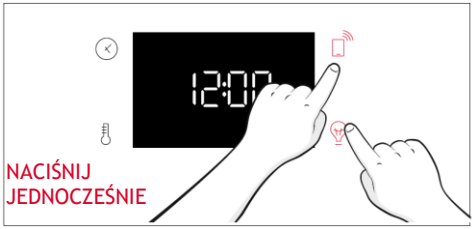


UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

FUNKCJE DODATKOWE

BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby włączyć blokadę ekranu, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski zdalnego sterowania i lampy.
Powtórz tę samą czynność, aby dezaktywować blokadę.



4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.
Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania wentylator komory zostanie WYŁĄCZONY do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wnękowa jest wyłączona
	*Statyczny	30-250°C	L2/L3	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250°C	L4 (jedna taca) L2+L5 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.

	**Zapiekanka (***)	200˚C 150-250˚C	L4/L5	Tak/ Szybkie wstępne nagrze-wanie	IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.
	Airfry (***)	200˚C 150-250˚C	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.
	Gentle cooking	70˚C 50-90˚C	3. poziom	NIE	IDEALNY DO: powolnego gotowanie z efektem sous-vide. Używany do przyrządzania mięsa, ryb i warzyw Może być używany z sondą Preci Probe.

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
** Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
*** Zależy od modelu piekarnika.

4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

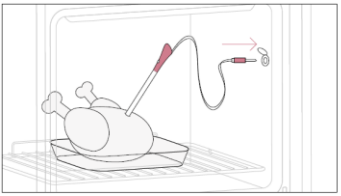
Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T˚C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrze-wanie	Sugestie
	Pizza	300˚C 200-300˚C	2/3	NIE	IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300˚C w przypadku przepisów domowych

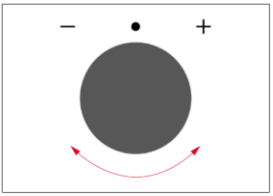
SONDA PRZEWODOWA

Jak używać sondy:

1. Podłącz sondę do odpowiedniego portu piekarnika i włóż akcesorium do potrawy.
2. Na wyświetlaczu pojawi się ikona sondy. Dostępne są tylko dedykowane funkcje lub programy gotowania. Od tego momentu wyświetlana będzie temperatura sondy.
3. Wybierz funkcję gotowania i ustaw docelową temperaturę sondy, aby rozpocząć. Piekarnik użyje wówczas danych z sondy do monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy i zakończy pieczenie po osiągnięciu żądanej temperatury.

   UWAGA: Gdy korzysta się z sondy, nie ma potrzeby ustawiania minutnika; pieczenie zatrzyma się automatycznie po przekroczeniu żądanej temperatury.
4. Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy ostrożnie wysunąć sondę z potrawy.

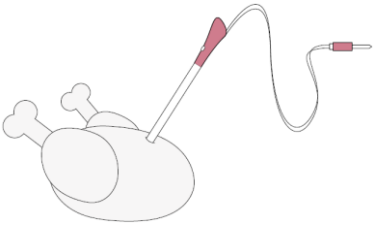




Ikona sondy zostanie wyświetlona na ekranie. Gdy ta ikona jest aktywna, dostępne są tylko określone funkcje lub programy gotowania. Jeżeli spróbujesz skorzystać z innych funkcji, piekarnik wyświetli komunikat „nie można użyć sondy”.

Porady dotyczące gotowania

Sonda wyposażona jest w jeden punkt pomiarowy. Włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się pośrodku potrawy. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby dokładnie monitorować proces gotowania.



Sondy można użyć z funkcjami ręcznymi (statyczny, termoobieg + fan, grill, super grill, zapiekanka i wielopoziomowy), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI (mięso, ryby i warzywa) oraz opcją Gentle cooking.

Kategoria żywności	Sugerowana wewnętrzna T°C	Sugerowane umiejscowienie
Pieczeń wołowa	45°C	Po przekątnej w najgrubszej części. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego
Pieczone mięsa	55°C / 60°C / 65°C	
Drób	83-85°C	W najgrubszej części piersi
Ryba (cała/steki)	65°C	Po przekątnej w najgrubszej części
Chleb/zapiekanki	90°C	Blisko geometrycznego środka potrawy

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T °C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ babeczki	1	Statyczny wielopoziomowy	175 °C 160 °C		Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	L3 L4	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	Statyczne	170 °C		Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150 °C	y	Siatka metalowa + forma do ciasta	L4	40-50
		2	Wielopoziomowo	150 °C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L1+L4	50-60
	Ciastka/Kruche Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150 °C 150 °C		Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	L3 L4	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140 °C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140 °C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	35-40
	Krokiety	1	Statyczne	190 °C		Blacha do pieczenia	L4	25-35
		2	Wielopoziomowo	170 °C		Blacha do pieczenia	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statyczne	200 °C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90 °C	T	Blacha do pieczenia		90-160
	Makaron	1	Statyczne	150 °C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczne	185 °C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170 °C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L4	65-75
	Tarta Tatin	1	Statyczne	170 °C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Statyczne	200 °C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczne	150 °C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczne	180 °C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Statyczne	180 °C		Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160 °C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczne	210 °C	T	Blacha do pieczenia	L3	30-45

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	5	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Statyczne	200°C	T	Siatka metalowa + forma do quiche	L1 lub L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Siatka metalowa + forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	20-35
	Lasagne, świeża	1	Statyczne	200°C	T	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Statyczne	180°C	T	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Statyczne	180°C	T	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczne	250°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	15-20
	Pizza, świeża (taca)	1	Pizza	250°C	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczne	250°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	8-10
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Pizza	300°C	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczne	220°C		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	
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Pizza	200°C	N	Kratka metalowa	L2	10-15
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	T	Siatka metalowa/L4 Umieść blachę do pieczenia na poziomie L1 ze 150 ml wody	L4	40-60
	Udka kurczaka	1	AirFry**	220°C	N	Taca AirFry**	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Zapiekanka	200°C	T	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
Mięso i drób	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	T	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	T	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczne	200°C	T	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski	1	Supergrill	4	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Filet wołowy (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	60-80
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Zapiekanka	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Pieczeń mięsna (1000-1500 g)	1	Statyczne	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	4	N	Kratka metalowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	AirFry**	200°C	N	Taca AirFry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	ECO	200°C	N	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500 g)	1	AirFry**	220°C	N	Taca AirFry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Zapiekanka	200°C	T	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczne	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 wyświetli się domyślny czas, który można edytować obracając prawe pokrętło; temperaturę gotowania można zmienić naciskając dedykowaną ikonę.
Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.

Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura czujnika Heat Feel (jeśli jest dostępny)	Opis
	Mięso	NIE	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Do pieczeni wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.
	Ryby	NIE	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków

UWAGA: jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie zfunkcji standardowych.

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa	500-800 g	Mięso	190°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Polędwiczka wołowa	200 g	Mięso		Kratka metalowa	L3	
Pieczeń mięsna	1000-1500 g	Mięso	180°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Filet wołowy alla Wellington	500 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	50-80
Schab	800-1000 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	40-70
Żeberka wieprzowe	1000-1200 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Stojak jagnięcy	800-1000 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Mięso	190°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Filety z łososia	200-600 g	Ryby	170°C	Blacha do pieczenia	L3	20-35
Stek z tuńczyka	600 g (ok. 4 szt.)	Ryby	180°C	Kratka metalowa	L3	10-20
Steki z miecznika	700 g (ok. 4 szt.)	Ryby	200°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z dorsza	600 g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Blacha do pieczenia	L3	10-20
Dorada, cała	1	Ryby	170°C	Blacha do pieczenia	L3	35-45
Filety z dorady	600 g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Blacha do pieczenia	L3	10-20
Filet z okonia morskiego	600 g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Blacha do pieczenia	L3	10-20
Ryba pieczona w soli	1	Ryby	220°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Szaszłyki rybne	8 sztuki	Ryby	150°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Faszerowane kalmary	4 sztuki	Ryby	180°C	Blacha do pieczenia	L3	25-40
Pełnoziarnisty chleb	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	35-50

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Chleb żytni	1	Wypieki	190°C	Kratka metalowa	L3	35-50
Bochenek kanapkowy	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	35-50
Mrożone bagietki	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	15-25
Mrożone przekąski z ciasta francuskiego	1	Wypieki	190°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Koper Włoski	1 taca	Warzywa	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Dynie, pokrojone w kostkę	1 taca	Warzywa	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Nadziewana papryka	1 taca	Warzywa	180°C	Kratka metalowa	L3	70-80
Nadziewana cukinia	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	35-45
Paluszki marchewkowe	1 taca	Warzywa	180°C	Blacha do pieczenia	L3	35-40
brokuł	1 taca	Warzywa	190°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Ratatouille	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Flan warzywny	6 ramekinów	Warzywa	180°C	Blacha do pieczenia + formy	L3	25-35

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

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. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

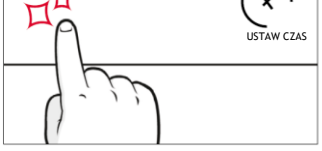
Czyszczenie pirolityczne (*w zależności od modelu piekarnika)
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia we wnęce pozostaje jedynie minimalny osad kurzu, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką.

Jak to działa:

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba półek bocznych (*);
2. Ustaw 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.

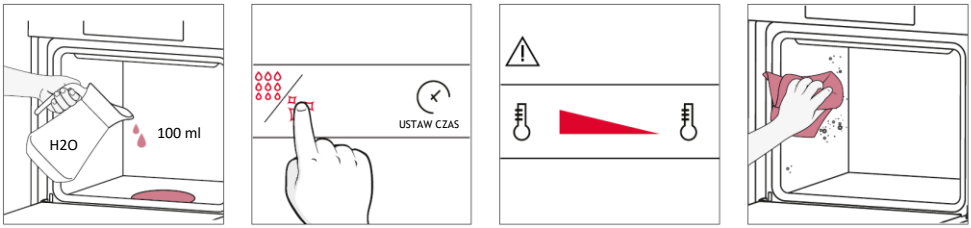


Hydroeasy

Funkcja Hydroeasy została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

Jak to działa:

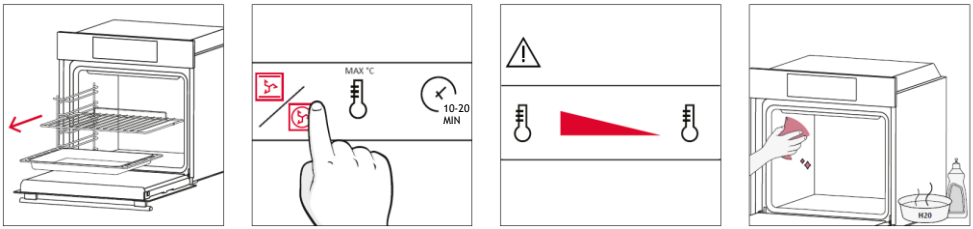
1. Do dolnego wytłoczenia piekarnika wlać 100 ml wody.
2. Ustaw pokrętło na . W razie potrzeby obróć pokrętło, aby ustawić program Hydro Clean. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.



Czyszczenie katalityczne

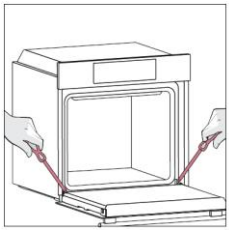
Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

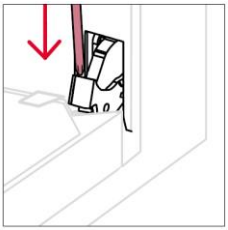
Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.



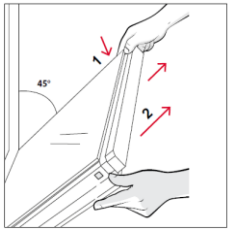
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

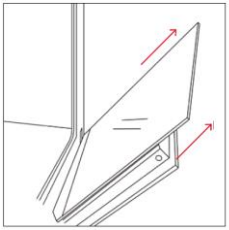




2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



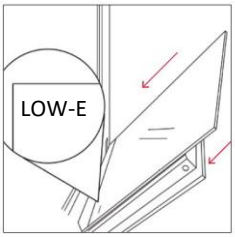
3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



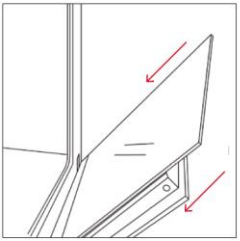
4. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.

5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.

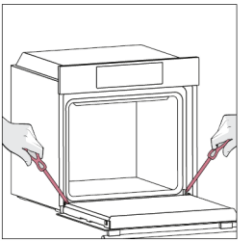
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „Low-E” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.



7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.



6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

- **Model 6-poziomowy**
  1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
  2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
  3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.

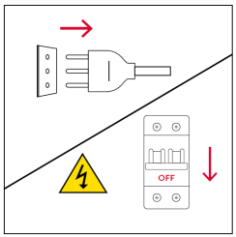
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

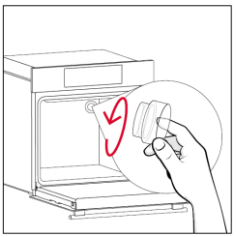
Wymiana żarówki na górze:

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.

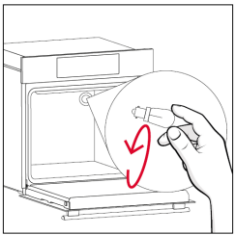
Krok 1



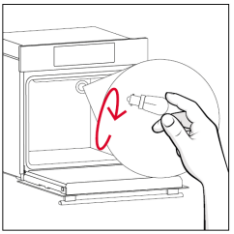
Krok 2



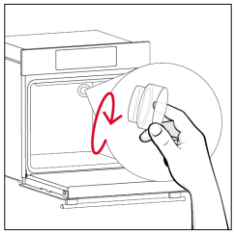
Krok 3



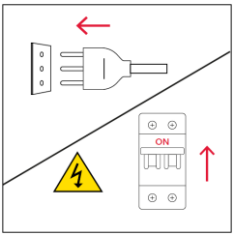
Krok 4



Krok 5



Krok 6

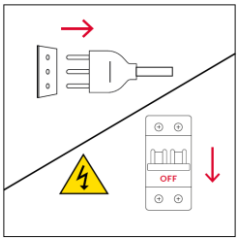


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

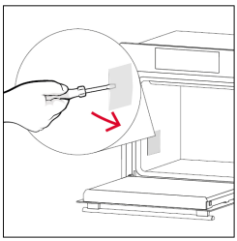
Wymiana żarówki bocznej:

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.

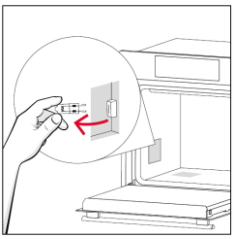
Krok 1



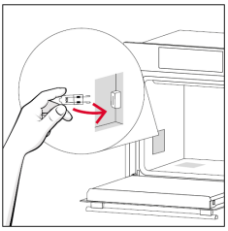
Krok 2



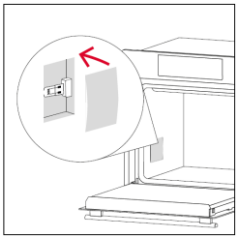
Krok 3



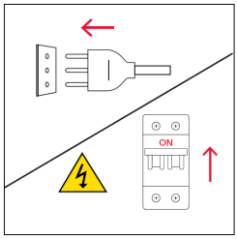
Krok 4



Krok 5



Krok 6



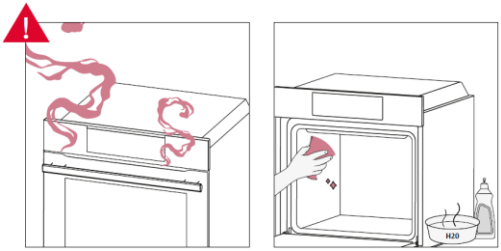
Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

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:

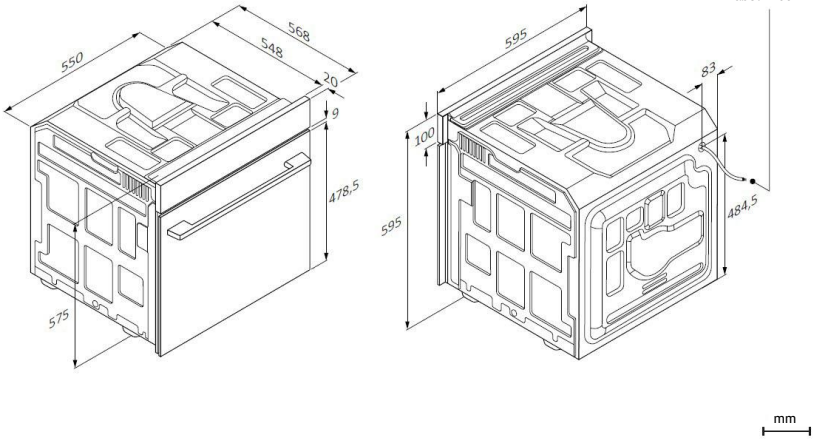
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

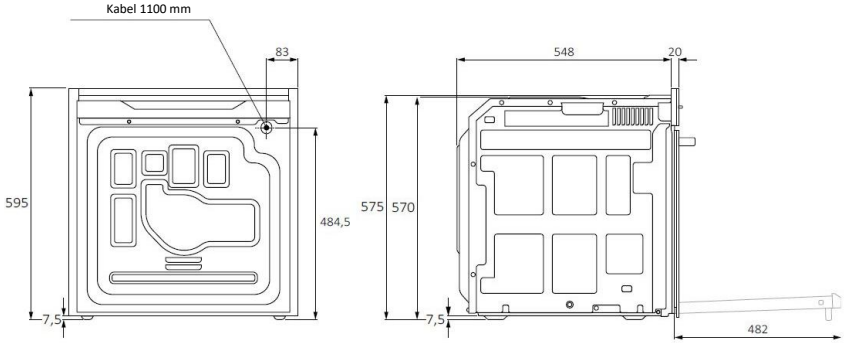
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić. Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego" ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

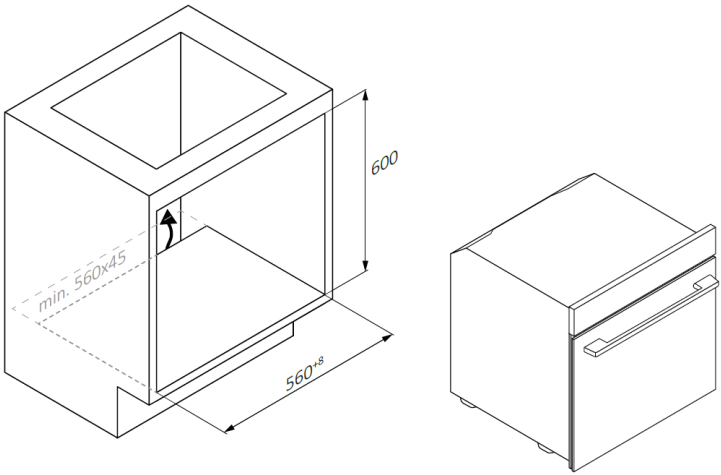
9. INSTALACJA

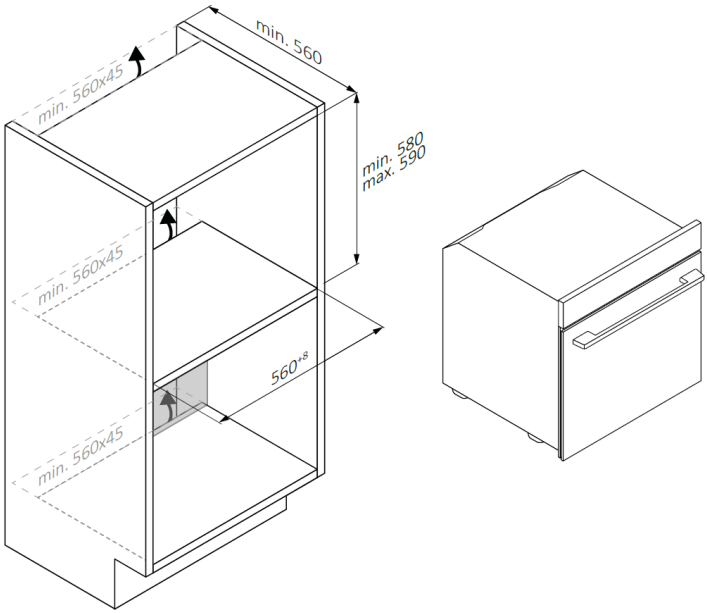


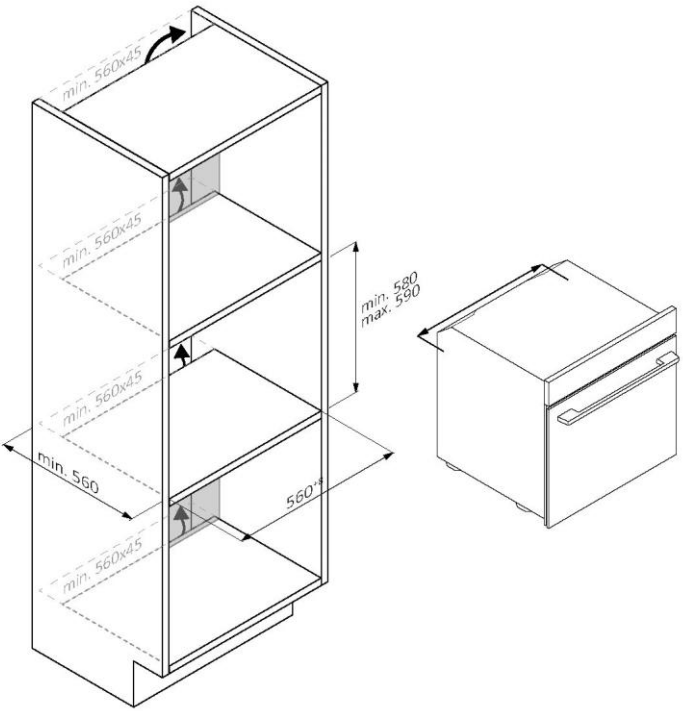


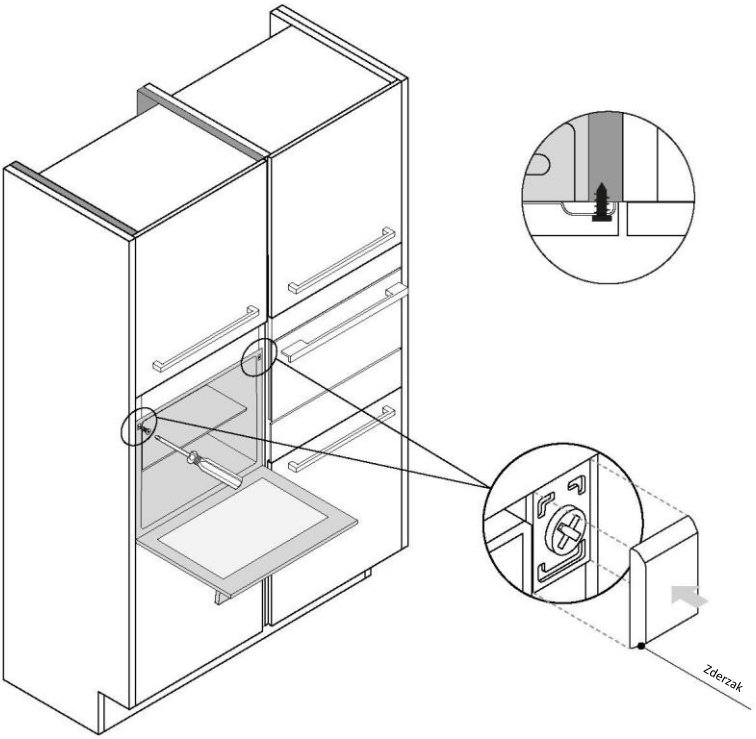
Widok tylny

Widok boczny


600
min. 560x45
560*s


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


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



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.

i 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

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.

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;
  - používání 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 roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácen dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.

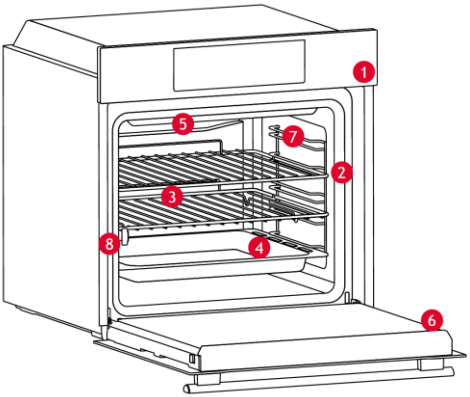
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- ⚠ **POZOR**: Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo 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.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU

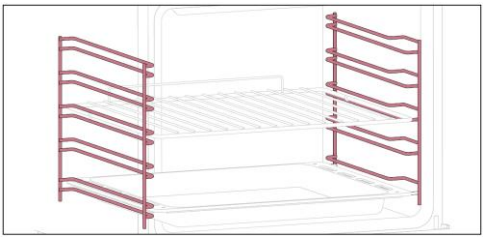


1. Ovládací panel
2. Čísla pozic
3. Rošty
4. Plechy
5. Kryt ventilátoru
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo a kód QR

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

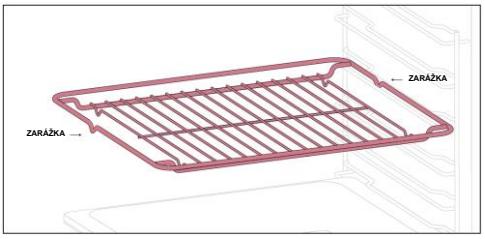
Boční drátěné rošty (pouze pokud jsou ve výbavě*)



Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

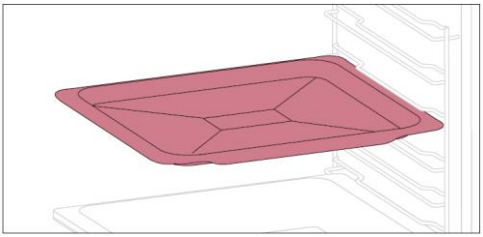
POZNÁMKA: 6 nebo 7 úrovní v závislosti na modelu.

Kovový rošt



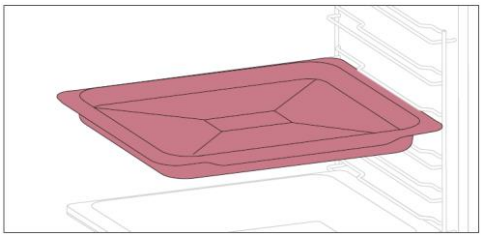
Kovový rošt v troubě je vyjímatelný, nastavitelný rošt, který drží nádobí, zaručuje rovnoměrné propečení a usnadňuje čištění. Lze jej používat k umisťování talířů a hrnců do různých výšek podle různých potřeb pečení.

Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



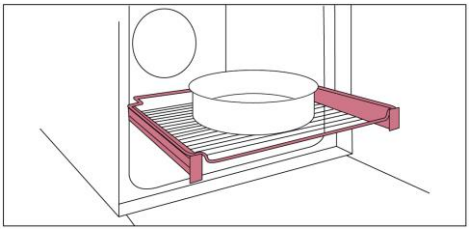
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, plochému provedení se výborně hodí pro sušenky a sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

Hlubší plech



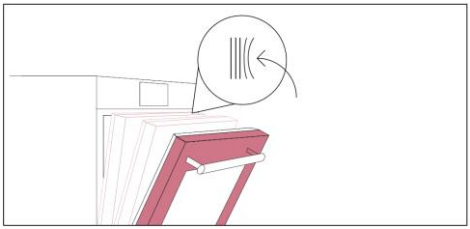
Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

Teleskopické vodicí lišty
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



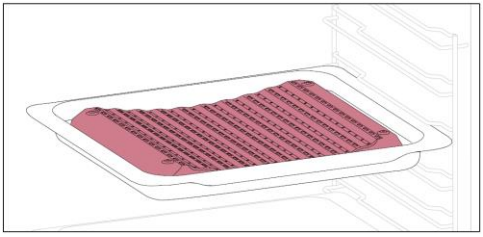
Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



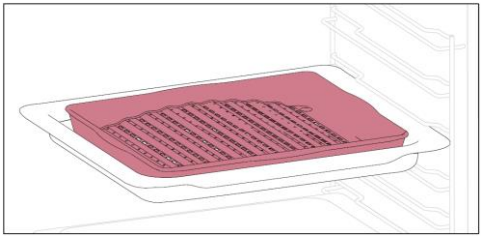
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

Plech H-Lab - režim GRILOVÁNÍ
(pouze pokud je ve výbavě*)



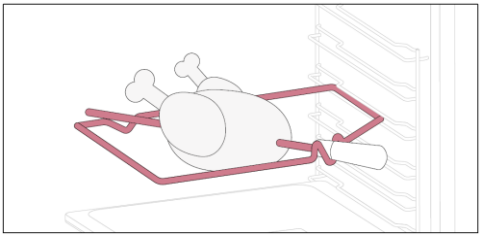
Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Plech H-Lab - režim PÁRA
(pouze pokud je ve výbavě*)



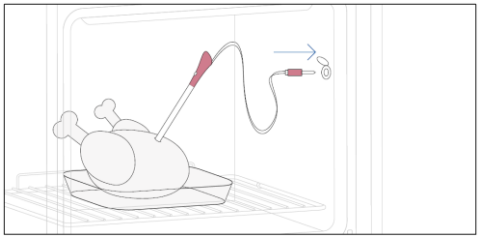
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

Rožeň
(pouze pokud je ve výbavě*)



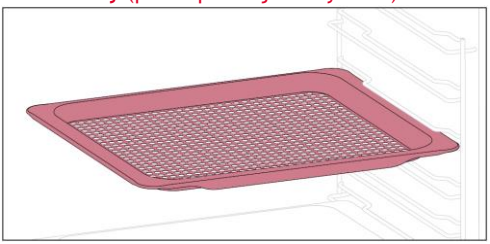
Rožeň funguje společně s horním topným tělesem, aby byl otáčející se pokrm rovnoměrně propečený. Je nevhodnější pro středně velké pokrmy. Ideální pro znovunalezení chuti tradiční pečeně.

Snímač Heat Feel Sensor
(pouze pokud je ve výbavě*)



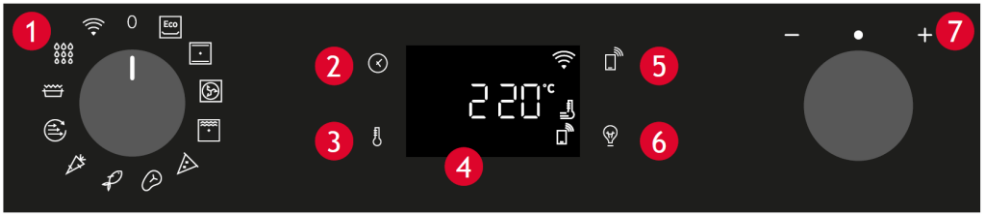
Tato sonda do masa je snímač teploty, který po zasunutí do pokrmu a připojení k troubě prostřednictvím kabelu umožňuje ovládat vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Používá se hlavně pro ryby a maso.

Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě*)



Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Umístěte ho na plech na pečení, který zachytí šťávy a odpadávající kousky povrchu.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Otočný volič funkcí
2. Čas
3. Teplota
4. Displej LED 7
5. Dálkové ovládání
6. Světlo
7. Otočný ovladač

HLAVNÍ FUNKCE

Displej má čtyři hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Čas	Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu), třikrát pro denní čas a čtyřikrát pro odložené spuštění. V pohotovostním režimu je k dispozici pouze minutka.
	Teplota	Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru, stisknutím a podržením na 3 sekundy aktivujte možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby). Když je aktivní předehřev, na displeji se zobrazuje příslušná ikona.
	Dálkové ovládání zapnuto/vypnuto	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace).
	Světlo	Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby.

2.4. PŘIPOJENÍ

Parametry bezdrátového přenosu

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maximální výkon [mW]	100	10

Informace o výrobku pro síťové zařízení

Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě:
2,0 W.

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

Modul WIFI se zapne, jakmile je ovladač funkcí otočen do jiné než nulové polohy.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

Modul WIFI se vždy vypne po otočení ovladače funkcí do nulové polohy.
Pokud je ovladač otočen do jiné polohy, přejděte do nabídky WIFI a volbou Vypnout deaktivujte WIFI.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com.

JAK KOMUNIKOVAT S APLIKACÍ

Spotřebič lze připojit k domácí bezdrátové síti a ovládat na dálku pomocí aplikace.
Připojte spotřebič, aby byl stále aktualizován nejnovějším softwarem a funkcemi.

POZNÁMKA

- Jakmile se trouba zapne, po dobu 30 minut bude blikat ikona WIFI. Během této doby je možné registrovat spotřebič.
- Ujistěte se, že je zapnutá vaše domácí síť Wi-Fi.
- Na spotřebiči i v mobilním zařízení se zobrazí pokyny k jednotlivým krokům.
- Připojování trouby může trvat až 10 minut.
- Další rady a pokyny k řešení problémů najdete v aplikaci.

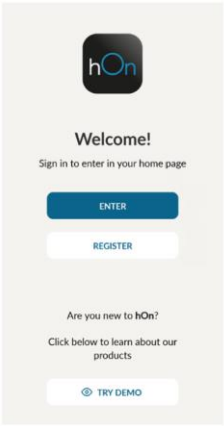
Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.

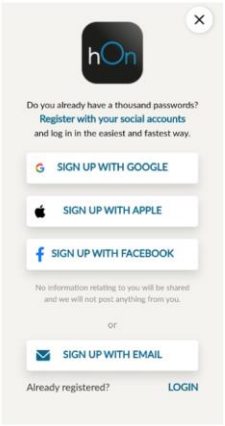
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

- Klikněte na „Registrovat“
- Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu

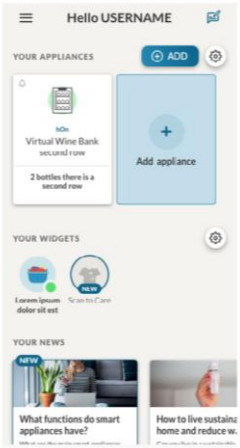




RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

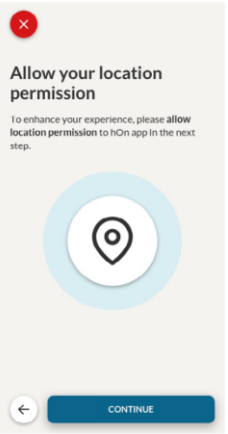
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



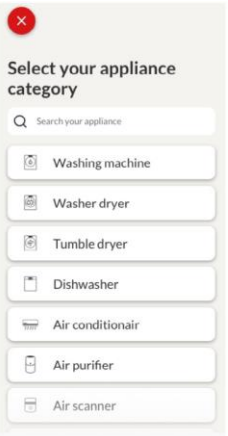
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



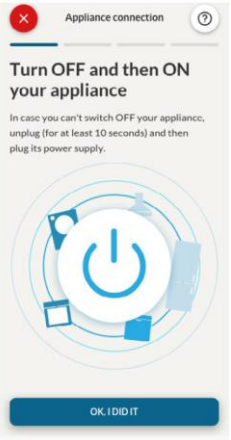
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



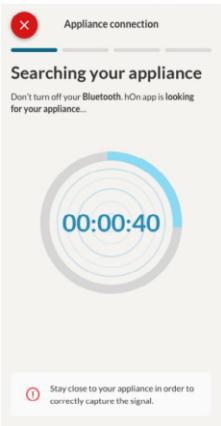
Krok 4

- Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte.



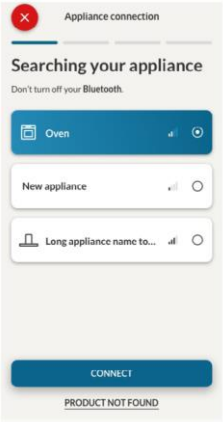
Krok 5

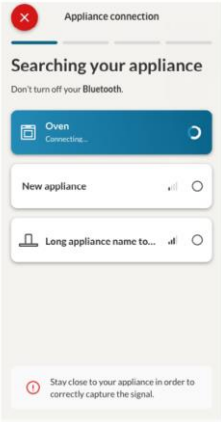
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



Kroky 6.1-6.2

- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.





Krok 7

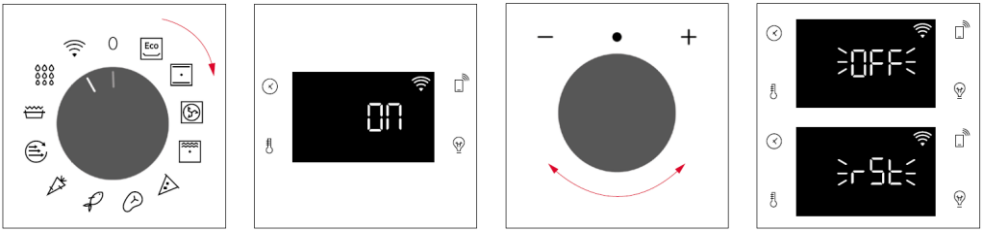
- Trouba bude nalezena a můžete ji ovládat pomocí aplikace hOn.

JAK ZMĚNIT NASTAVENÍ WIFI

Jakmile je spotřebič zaregistrován, uživatel může měnit nastavení WIFI mezi:

- **ZAPNOUT WIFI:** Stav trouby je možné sledovat pouze pomocí aplikace.
- **VYPNOUT WIFI:** Trouba není připojena, ale je stále zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji k síti.
- **RESETOVAT WIFI:** Připojení se resetuje a je možné provést novou registraci.

1. Otočte ovladač funkcí na nabídku WIFI.
2. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
3. Otáčejte otočným ovladačem, dokud se nezobrazí „Vypnuto“ nebo nastavení resetu „rSt“.



DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

Dálkové ovládání umožňuje ovládat spotřebič přímo z panelu a z aplikace hOn, což nabízí uživatelům řadu výhod zlepšujících pohodlí, účinnost a celkový přístup k pečení.

Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase, upravování použitých parametrů pečení a sledování průběhu pečení pomocí sondy.
Navíc je možné dostávat oznámení po dokončení programů nebo receptů.
Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

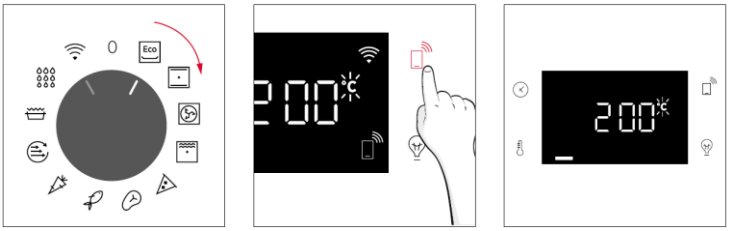
POZNÁMKA: Je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gratinování a Supergrill.

Jak aktivovat dálkové ovládání:

1. Otočte ovladač funkcí na nabídku WIFI.
2. Stiskněte .
3. Na displeji se zobrazí „hOn“. Zobrazí se obě ikony WIFI a Dálkové ovládání.
4. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.

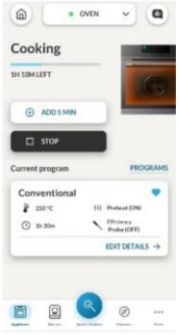
Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.

Jak zastavit dálkové ovládání:
V průběhu programu přípravy pokrmu je možné provést zastavení přímo na spotřebiči otočením ovladače funkcí do jiné polohy. Tyto úkony přeruší probíhající pečení.
Další možností je stisknutí odpovídajícího tlačítka na dálkovém ovladači dodaném se spotřebičem. Tyto úkony přeruší probíhající pečení.



Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji. Trouba automaticky zastaví pečení.

POZNÁMKA: Jestliže uživatel zastaví probíhající pečení na troubě, toto zastavení se zároveň objeví i v aplikaci.



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

U funkcí pracujících s grilem se využívá technologie dveřního spínače, díky níž trouba automaticky pozastaví topná tělesa, když otevřete dvířka, a jakmile je zavřete, bude pokračovat v pečení.
Tato funkce je k dispozici pouze pro určité konfigurace trouby. Nachází se ve všech pyrolytických modelech.
Během pyrolytického čištění zůstávají dvířka trouby po celou dobu zamčená. Pokud nejsou zamčená, trouba zobrazí chybový kód 24 a pozastaví funkci čištění.

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.
U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.
U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.
Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.
Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Z tohoto důvodu je slyšet běžící chladicí ventilátor ještě nějakou dobu po vypnutí trouby.
Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.
Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.
Ventilátor je zapnutý během pyrolytického čištění, když jsou zamčená dvířka.*
Po zapnutí funkce ECO zůstane světlo vypnuté.

(* pouze pro pyrolytické trouby)

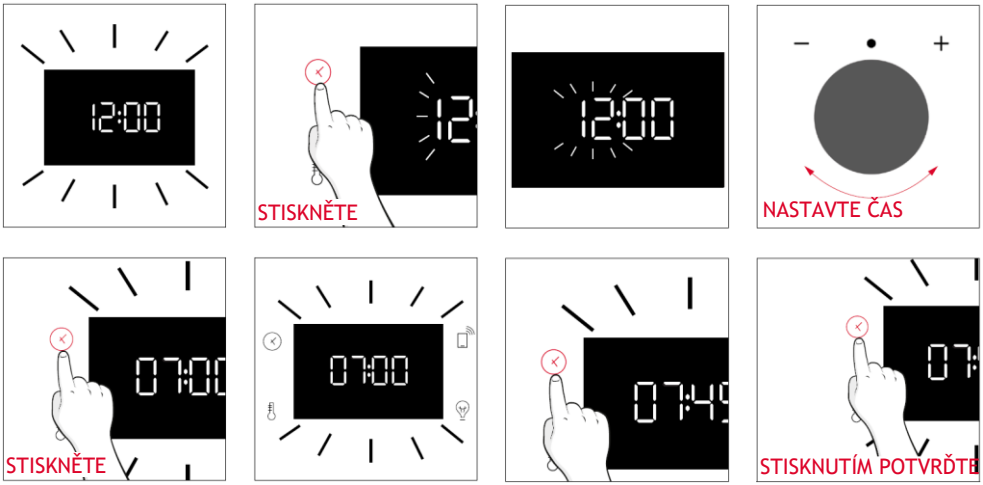
Jak funguje stavový řádek

Stavový řádek zjednodušuje sledování teploty a času podle nastavených programů. Konkrétně u funkcí zahrnujících předehřev zobrazuje zvyšování teploty během této fáze. V programech přípravy pokrmu a při pyrolytickém čištění ukazuje odpočet doby pečení a cyklu čištění.

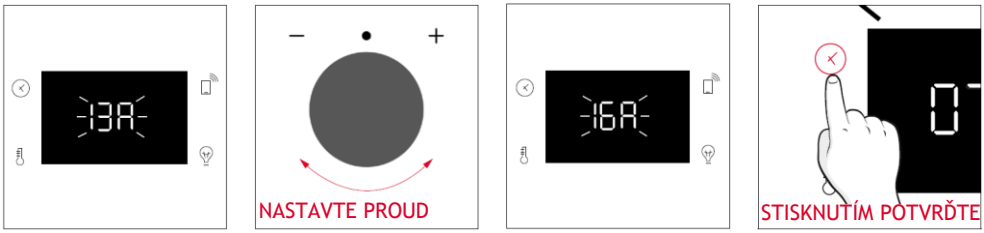
3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

Úvodními kroky po prvním zapnutí spotřebiče jsou nastavení denního času, volba mezi 13 ampéry nebo 16 ampéry a nastavení jasu a hlasitosti.

- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se bude zobrazovat blikající přednastavený čas „12:00“. Chcete-li ho upravit, stiskněte tlačítko ⏲ a pravým otočným ovladačem nastavte aktuální hodiny. Znovu stiskněte tlačítko ⏲ a stejným postupem nastavte minuty. Dalším stisknutím tlačítka ⏲ potvrďte nastavení.

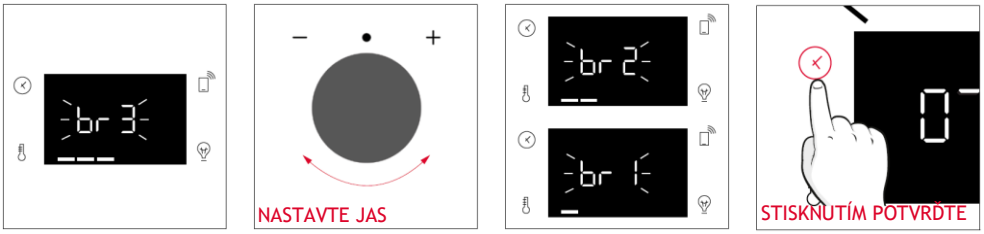


- **PROUD:** Trouba je standardně nastavena tak, aby pracovala s vyšším výkonem vhodným pro domácnosti s příkonem vyšším než 3 kW (16 A). Jestliže má vaše domácnost nižší příkon, můžete změnit toto nastavení na 13 A.
  Toto nastavení ovlivňuje rychlost ohřívání trouby. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se ohřeje rychleji (protože má vyšší odběr proudu). Na displeji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Jednoduše vyberte jednu z nich otočením ovladače a potom potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏲.

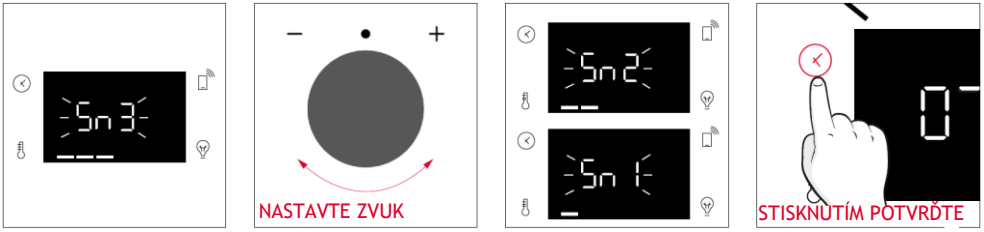


POZNÁMKA: Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnosti po instalaci.

- **JAS:** Na displeji se zobrazuje symbol „br“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka



- **ZVUK:** Na displeji se zobrazuje symbol „Sn“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka



Když je trouba v pohotovostním režimu, současným stisknutím tlačítek Teplota a Světlo po dobu 5 sekund je možné přejít zpět k počátečnímu nastavení.

3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

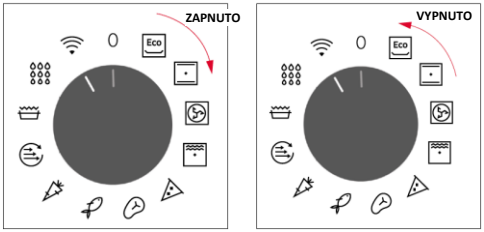
Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li ZAPNOUT troubu, otočte ovladač funkcí (doprava/doleva) a vyberte nějaký program přípravy pokrmu. Chcete-li ji VYPNOUT, nastavte ovladač funkcí do polohy „0“.

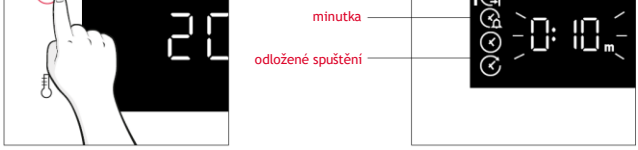


NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

Otáčejte ovladač funkcí a vyberte požadovaný program. Na displeji se zobrazí výchozí teplota, kterou lze kdykoli upravit otočením pravého ovladače (doprava pro zvýšení a doleva pro snížení teploty).

NABÍDKA ČAS

Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka ⏲ pro zadání následujících nastavení:



POZNÁMKA: Současně nelze nastavovat více parametrů, proto zůstane v paměti pouze naposledy nastavený parametr, zatímco předchozí se odstraní.

DOBA PEČENÍ

Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.

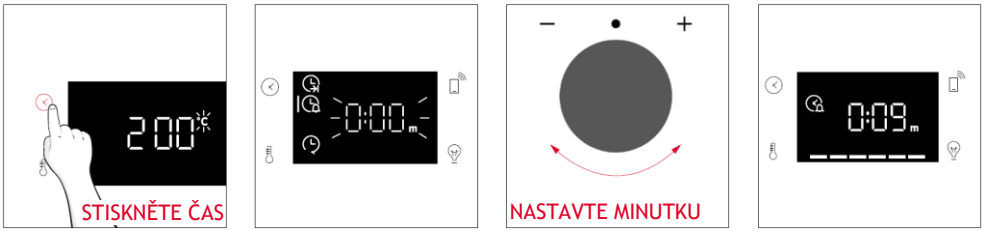
AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Doba pečení“. Potom upravte hodnotu otočným ovladačem.

Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu doby otáčením pravého ovladače. Po uplynutí této doby se pečení zastaví.

MINUTKA

Umožňuje používat troubu jako budík.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Minutka“. Potom upravte hodnotu otočným ovladačem.



Po nastavení této funkce se bude na displeji vždy zobrazovat čas jako primární informace. Chcete-li upravit teplotu, stisknutím tlačítka vstupte do určeného režimu úprav. Po uplynuté nastavené doby bude pečení pokračovat, dokud neotočíte levý ovladač do polohy 0.

Tuto funkci lze nastavit stisknutím tlačítka , i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení.

ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

Umožňuje zvolit čas spuštění pečení.

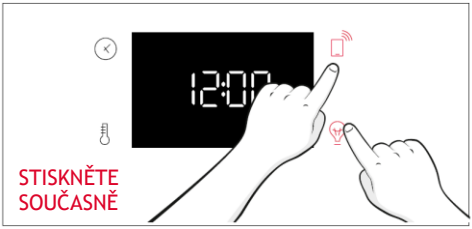
AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom otočným ovladačem nastavte čas spuštění pečení.

POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu.

DALŠÍ FUNKCE

DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li aktivovat zámek obrazovky, současně stiskněte a podržte tlačítka Dálkové ovládání a Světlo. Stejným postupem deaktivujte zámek.



4.2. FUNKCE PEČENÍ

MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Po vybrání programu přípravy pokrmu a teploty lze vybrat možnost předehřevu stisknutím ikony teploty na 3 s, aby se urychlila fáze předehřívání. Tato možnost aktivuje kombinaci ventilátoru a topných těles bez ohledu na zvolenou funkci pečení.
Když je aktivován rychlý předehřev, ventilátor vnitřního prostoru se vypne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

POZNÁMKA: Při používání funkcí vyžadujících předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: grilované maso, ryby nebo zeleninu Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. Světlo ve vnitřním prostoru je vypnuté.
	*Konvenční	30-250 °C	L2/L3	Ano/ Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu. Lze používat se snímačem Heat Feel Sensor.
	Víceúrovňový	160 °C 50-250 °C	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tři plechy)	Ano/ Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů. Lze používat se snímačem Heat Feel Sensor.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NE	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).

	**Gratinování (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Ano/ Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených potravin nebo předpečených potravin, které se obvykle smaží. Díky vyhrazenému plechu může horký vzduch rovnoměrně proudit nad pokrmy.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3. úroveň	NE	IDEÁLNÍ PRO: pomalé pečení s výsledkem podobným sous-vide. Používejte pro maso, ryby a zeleninu. Lze použít se sondou Preci Probe.

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.
** Používejte se zavřenými dvířky.
*** Závisí na modelu trouby.

4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

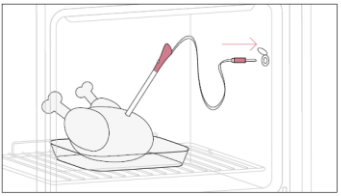
Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NE	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy bez předehřevu trouby. Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °C pro domácí recepty.

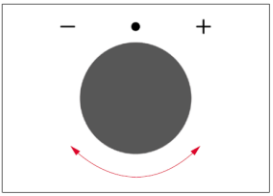
SONDA S KABELEM

Jak používat sondu:

1. Zapojte sondu do určeného portu na troubě a zasuňte toto příslušenství do pokrmu.
2. Na displeji se zobrazí ikona sondy. K dispozici jsou pouze vybrané funkce nebo programy přípravy pokrmu. Od tohoto okamžiku se bude zobrazovat teplota sondy.
3. Začněte tím, že zvolíte funkci přípravy pokrmu a nastavíte cílovou teplotu sondy. Trouba bude potom pomocí sondy monitorovat vnitřní teplotu pokrmu a jakmile dosáhne požadované hodnoty, pečení se zastaví.

   POZNÁMKA: Při používání sondy není nutné nastavovat časovač; po dosažení požadované teploty se pečení automaticky zastaví.
4. Jakmile je dosaženo požadované teploty, ozve se alarm a trouba se vypne. Před vyjmutím pokrmu z trouby je nutné opatrně vyjmout sondu.

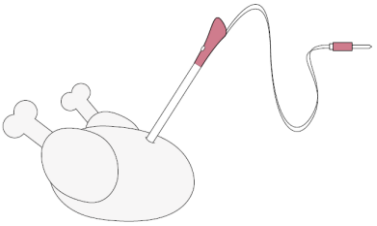




Na obrazovce se zobrazí ikona sondy. Když je tato ikona aktivní, k dispozici jsou pouze určité funkce nebo programy přípravy pokrmu. Jestliže se pokusíte použít jiné funkce, trouba zobrazí hlášení „Nelze použít sondu“.

Tipy pro přípravu pokrmů

Sonda má jeden měřicí bod. Zasuňte do pokrmu celou sondu s kovovou špičkou umístěnou ve středu pokrmu. Umístěte tento bod co nejblíže nejsilnější (nejchladnější) části pokrmu, aby mohla přesně monitorovat průběh pečení.



Sondu lze používat s ručními funkcemi (Konvenční, Konvekce + ventilátor, Gril, Super grill, Gratinování a Víceúrovňový), jednotlivými KATEGORIEMI PEČENÍ POKRMŮ (Maso, Ryby a Zelenina) a Gentle cooking.

Kategorie pokrmu	Doporučená vnitřní T °C	Doporučené umístění
Hovězí pečeně	45 °C	Šikmo do nejsilnější části. U pokrmů válcovitého tvaru (např. hovězí pečeně) umístěte špičku co nejblíže geometrickému středu
Pečené maso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Drůbež	83-85 °C	Do nejsilnější části prsou
Ryby (celé/plátky)	65 °C	Šikmo do nejsilnější části
Chléb/casserole	90 °C	Blízko geometrickému středu pokrmu

5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky /vdolky	1	Konvenční víceúrovňový	175 °C 160 °C		Plech/pekáč Plech/pekáč	L3 L4	20-30 30-40
		2	Víceúrovňový	150 °C	A	Plech + hlubší plech	L2+L5	30-40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy	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	L4	40-50
		2	Víceúrovňový	150 °C		Kovové rošty + dortová forma	L1+L4	50-60
	Pečivo z lineckého těsta	1	Konvenční víceúrovňový	150 °C 150 °C		Plech/pekáč Plech/pekáč	L3 L4	25-30 30-40
		2	Víceúrovňový	140 °C	A	Plech + hlubší plech	L2+L5	30-40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy	L2+L4+L6	35-40
	Francouzské koblížky	1	Konvenční	190 °C		Plech/pekáč	L4	25-35
		2	Víceúrovňový	170 °C		Plech/pekáč	L3	25-35
	Yorkshirský pudink	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	20-30
	Pusinky	1	Víceúrovňový	90 °C	A	Plech/pekáč		90-160
	Makronky	1	Konvenční	150 °C	A	Plech/pekáč	L3	15-20
	Jablkový koláč	1	Konvenční	185 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	60-70
		1	Víceúrovňový	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Konvenční	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	40-60
	Čokoládové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Plech + formy	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50-65
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180 °C	A	Plech/pekáč	L3	20-25
		2	Konvenční	180 °C		Plechy	L2+L5	25-35
		3	Víceúrovňový	160 °C		Plechy	L2+L4+L6	30-40
	Závin, mražený	1	Konvenční	210 °C	A	Plech/pekáč	L3	30-45

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Supergrill	5	N	Kovový rošt	L6	4-6
	Focaccia	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	25-35
	Chléb, celozrnný	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	35-50
Pikantní koláče a casserole	Slané koláče / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L1 nebo L2	30-50
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L1+L4	50-70
	Sýrové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Plech + formy	L3	20-35
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	40-60
	Lasagne, mražené	1	Konvenční	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50-60
	Cannelloni, mražené	1	Konvenční	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	250 °C	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	15-20
	Pizza, čerstvá (plech)	1	Pizza	250 °C	N	Plech/pekáč	L2 nebo L3	18-25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech + hlubší plech	L2+L5	25-35
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Konvenční	250 °C	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	8-10
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Pizza	300 °C	N	Plech/pekáč	L2 nebo L3	15-20
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech + hlubší plech	L2+L5	30-40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Konvenční	220 °C		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	
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Pizza	200 °C	N	Kovový rošt	L2	10-15
Maso a drůbež	Celé pečené kuře (1-1,2 kg)	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt/úroveň L4 Umístěte plech se 150 ml vody do úrovně L1	L4	40-60
	Kuřecí stehna	1	AirFry**	220 °C	N	Plech Air fry**	L4	30-50

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Přede-hřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
	Pečená kachna	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50-60
Maso a drůbež	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
	Klobásy	1	Supergrill	4	A	Kovový rošt	L5	40-50
	Hovězí filet (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	60-80
	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	4	N	Kovový rošt	L5	15-30
	Mražené rybí prsty	1	AirFry**	200 °C	N	Plech Air fry**	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 Air fry**	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 čas, který lze upravit otáčením pravého ovladače; teplotu pečení lze změnit stisknutím příslušné ikony. Oba parametry lze nastavovat v rámci omezeného rozsahu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Symbol	Popis	Přede-hřev	Pozice	Rozsah teplot (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota Heat Feel Sensor (je-li k dispozici)	Popis
	Maso	NE	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Pro hovězí, telecí a vepřové pečeně, drůbež a masové nářezy.
	Ryby	NE	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina	NE	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Pro pečenou zeleninu a brambory.

POZNÁMKA: Jestliže je nutné po vypnutí trouby pokračovat v pečení, doporučuje se nepoužívat programy Everyday Cooking a namísto nich zvolit standardní funkce.

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T °C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Hovězí pečeně	500-800 g	Maso	190 °C	Kovový rošt	L3	30-40
Hovězí filet	200 g	Maso		Kovový rošt	L3	
Sekaná	1000-1500 g	Maso	180 °C	Kovový rošt	L3	40-50
Hovězí Wellington	500 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	50-80
Vepřová pečeně	800-1000 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	40-70
Vepřová žebírka	1000-1200 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	80-100
Jehněčí žebra	800-1000 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	60-80
Jehněčí kýta	1500-2000 g	Maso	190 °C	Kovový rošt	L3	80-100
Filety z lososa	200-600 g	Ryby	170 °C	Plech/pekáč	L3	20-35
Tuňákové steaky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	180 °C	Kovový rošt	L3	10-20
Steaky z mečouna	700 g (přibl. 4 ks)	Ryby	200 °C	Plech/pekáč	L3	15-20
Filet z tresky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech/pekáč	L3	10-20
Pražma, celá	1	Ryby	170 °C	Plech/pekáč	L3	35-45
Pražma, filety	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech/pekáč	L3	10-20
Filety z mořského okouna	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech/pekáč	L3	10-20
Ryba pečená v soli	1	Ryby	220 °C	Plech/pekáč	L3	30-40
Rybí špízy	8 kusů	Ryby	150 °C	Kovový rošt	L3	20-30
Plněná oliheň	4 kusy	Ryby	180 °C	Plech/pekáč	L3	25-40
Celozrnný chléb	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	35-50
Žitný chléb	1	Pečivo	190 °C	Kovový rošt	L3	35-50
Sendvičový bochník	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	35-50
Mražené bagety	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	15-25
Mražené zákusky z listového těsta	1	Pečivo	190 °C	Kovový rošt	L3	20-30

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T °C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Fenykl	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30-40
Zeleninová směs	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-45
Květák	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-50
Dýně, nakrájená na kostky	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30-40
Plněné papriky	1 plech	Zelenina	180 °C	Kovový rošt	L3	70-80
Plněné cukety	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	35-45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina	180 °C	Plech/pekáč	L3	35-40
Brokolice	1 plech	Zelenina	190 °C	Plech/pekáč	L3	30-40
Ratatouille	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-45
Zeleninový koláč	6 forem	Zelenina	180 °C	Plech + 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

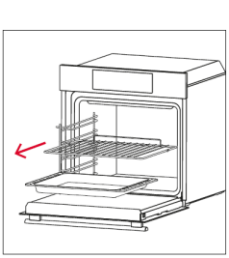
Pyrolytické čištění (*v závislosti na modelu trouby)
Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

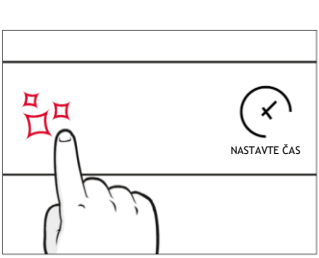
Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění jsou všechny zbytky ve vnitřním prostoru přeměněny na tenkou vrstvu usazeného prachu, který lze snadno setřít vlhkým hadříkem.

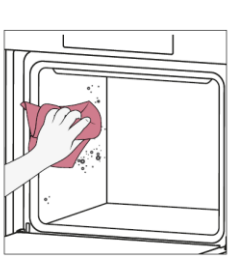
Jak to funguje:

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství jako rošty, bočnice a šrouby bočnic (*).
2. Otočte ovladač funkcí do polohy . Otočným ovladačem nastavte Pyrolitický program. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu. Během tohoto procesu a následující fáze chlazení zůstanou dvířka trouby zamčená.
3. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
   ⚠ **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.

(*) Pouze pro modely se 7 úrovněmi.





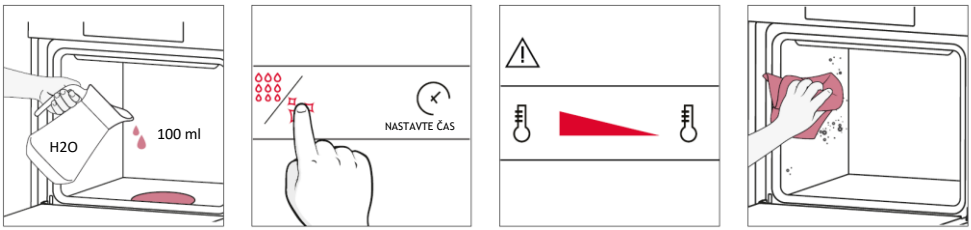


Hydroeasy

Funkce Hydroeasy je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

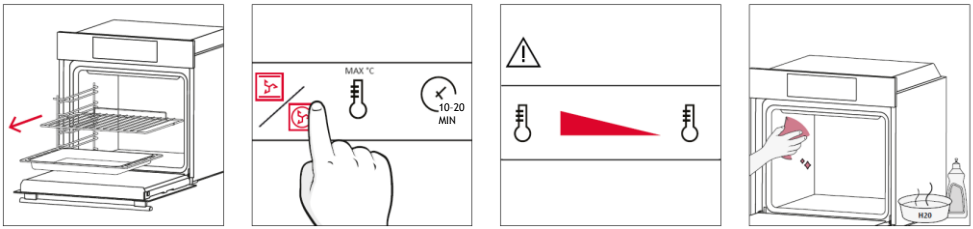
1. Nalijte 100 ml vody do prohlubně na dně trouby.
2. Otočte ovladač do polohy . V případě potřeby nastavte otočným ovladačem program Hydro Clean. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
5. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



Katalytické čištění

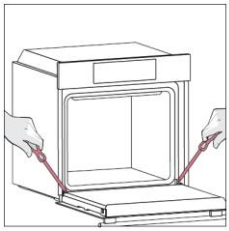
Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

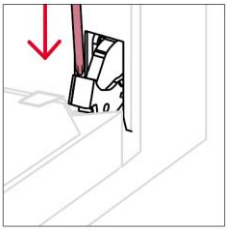
Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.



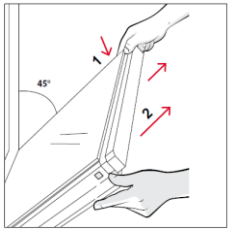
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

1. Otevřete dvířka v úhlu 90°. Otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.

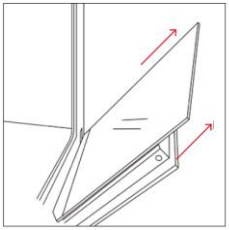




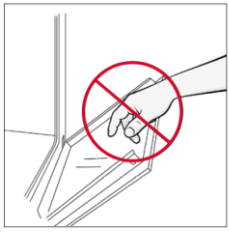
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



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).

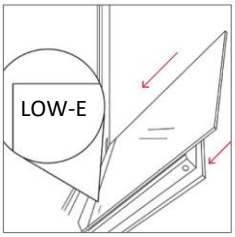


4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.

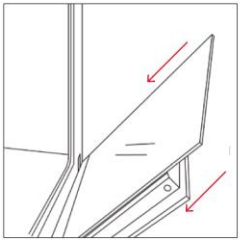


5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.

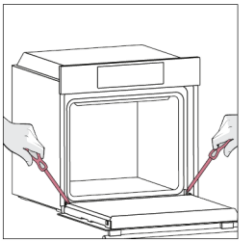
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E“ je správně čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

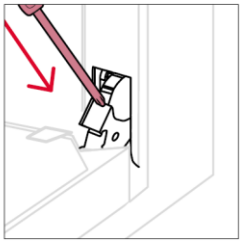


7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.





6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

- **Model se 6 úrovněmi**
  1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
  2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
  3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.

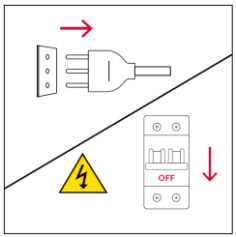
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

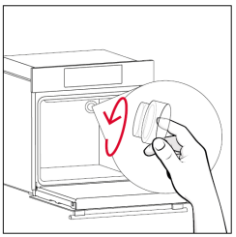
Výměna horní žárovky:

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.

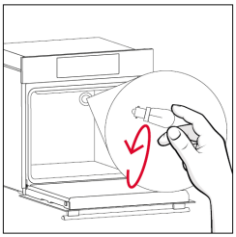
Krok 1



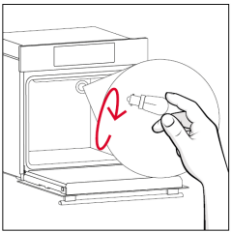
Krok 2



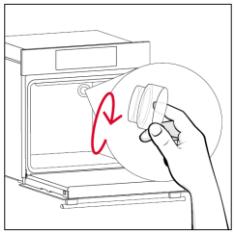
Krok 3



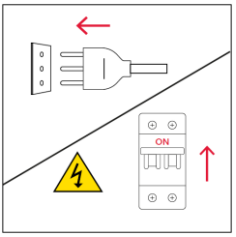
Krok 4



Krok 5



Krok 6

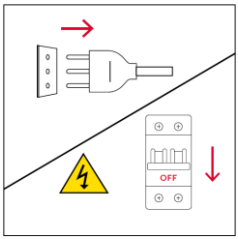


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

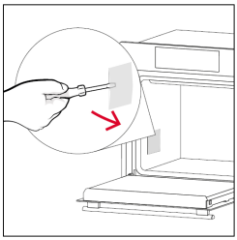
Výměna boční žárovky:

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.

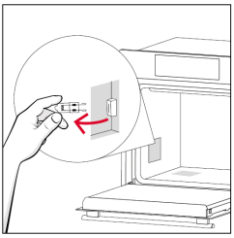
Krok 1



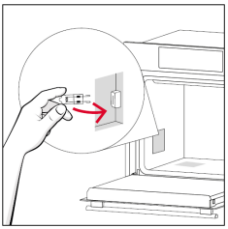
Krok 2



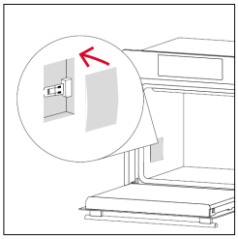
Krok 3



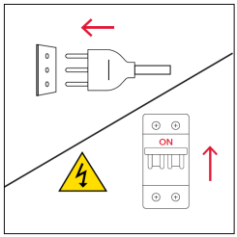
Krok 4



Krok 5



Krok 6



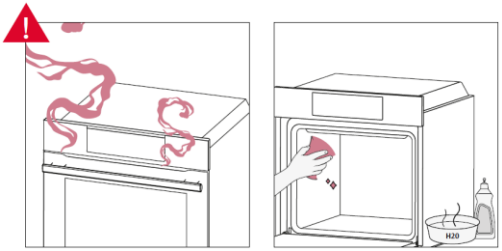
Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

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:

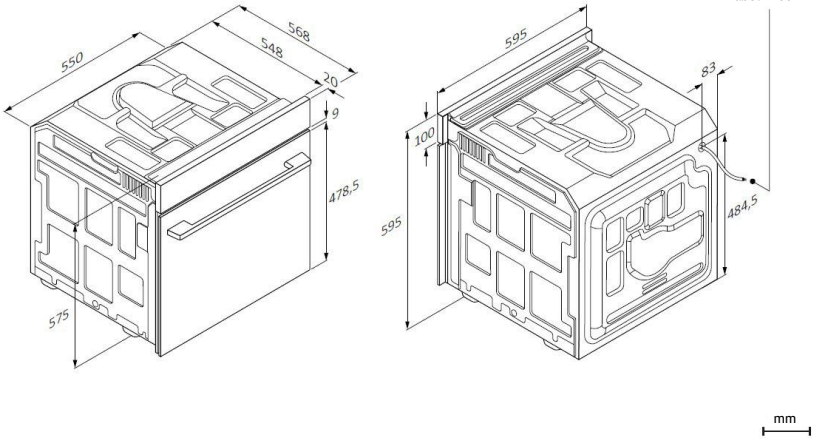
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

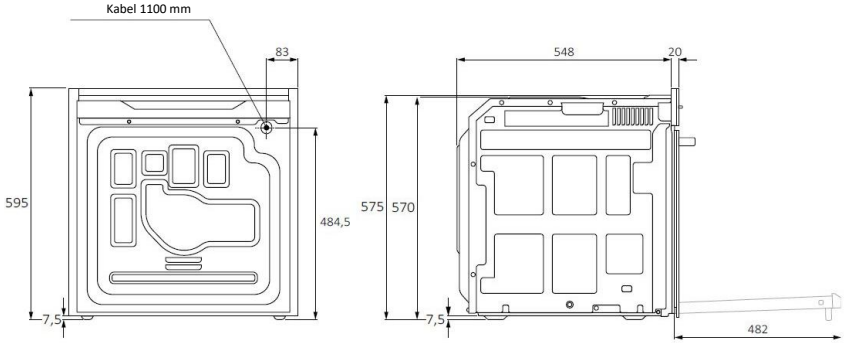
V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený 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.

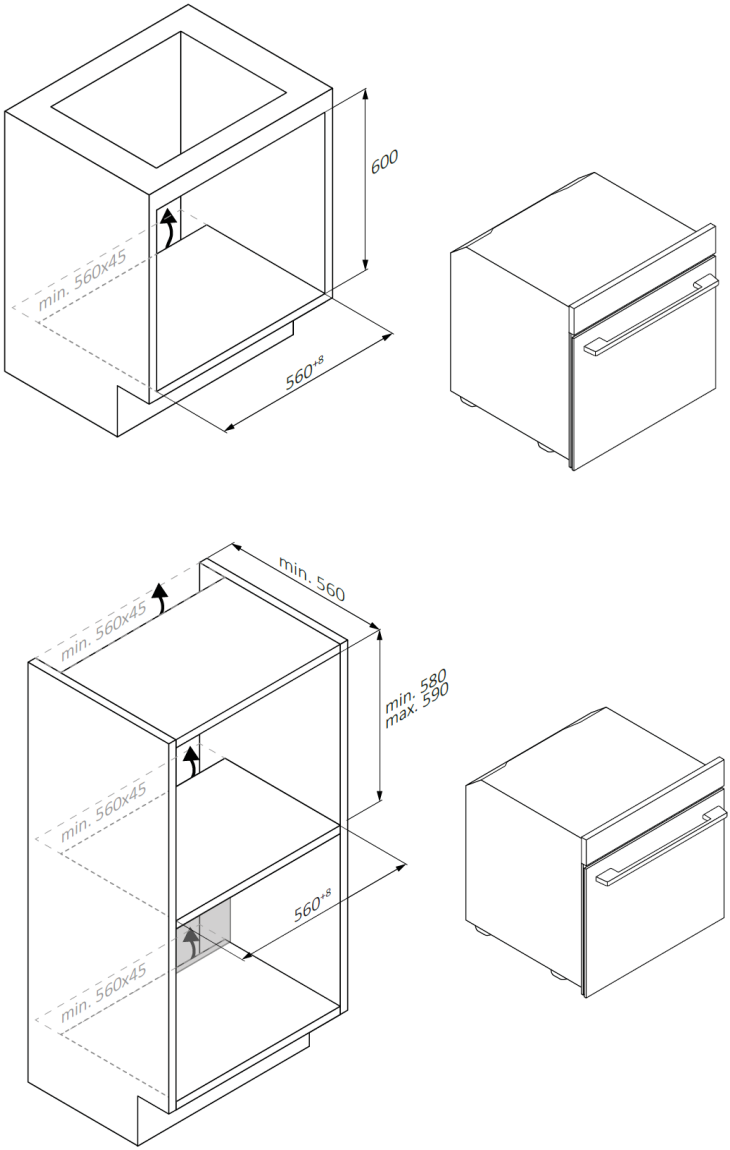
9. INSTALACE

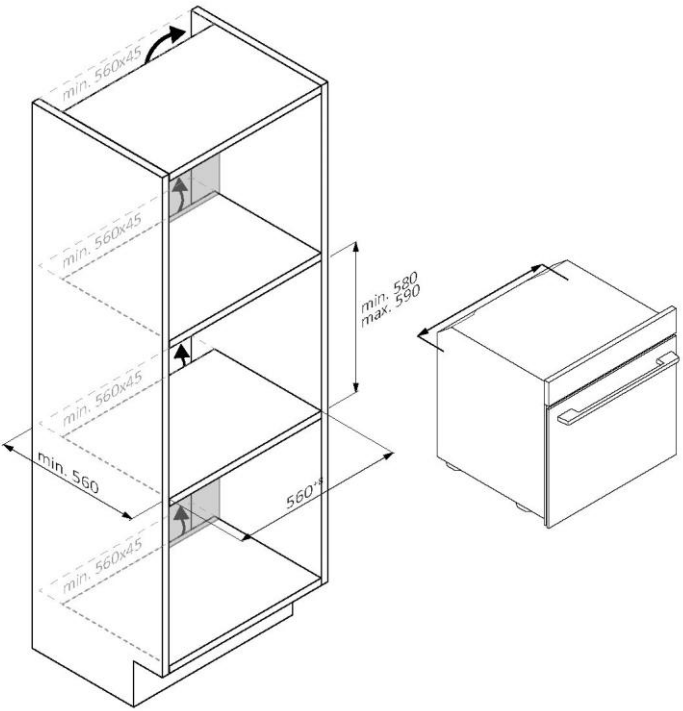


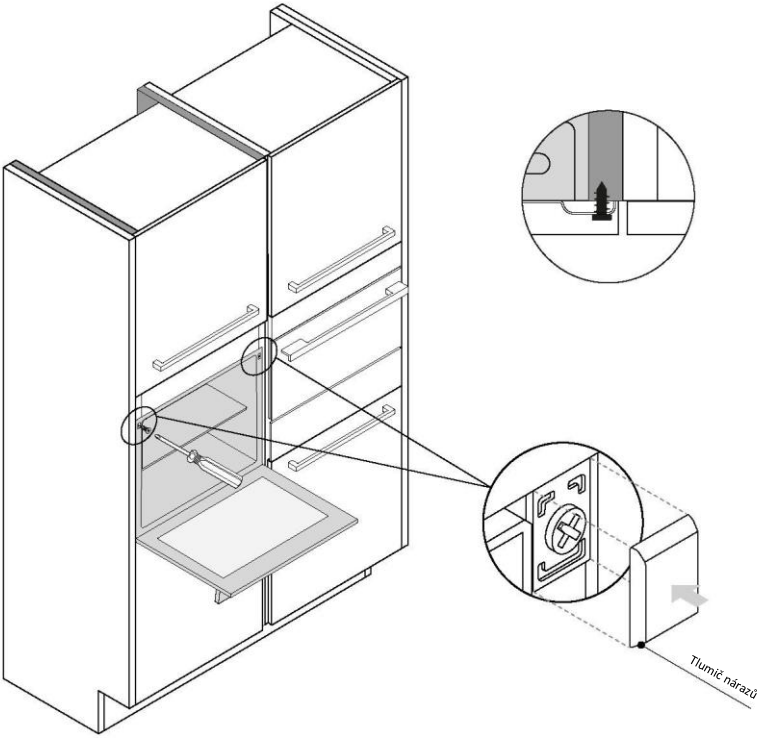


Pohled zezadu

Pohled ze strany


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



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.

i 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

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT
5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT
5.2. TABELUL EVERYDAY COOKING

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE
6.1. RECOMANDĂRI GENERALE
6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI
6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare
6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR
6.4. ÎNTREȚINEREA

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI
8.1. ELIMINAREA APARATULUI
8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

9. INSTALARE

1. 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 devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuți

la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat 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.

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.
- Când așezați grilajul pe grătarele laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din secțiunea Accesorii, din acest manual de utilizare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce 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 porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.
- Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.

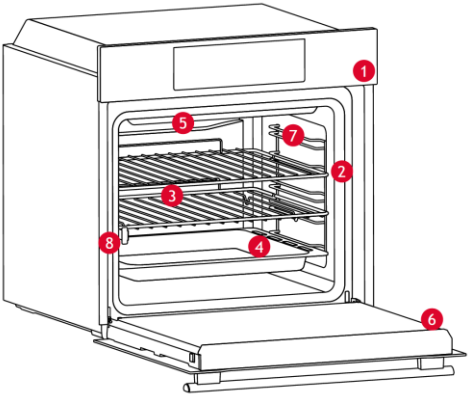
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă 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 grătarele 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 cuptorului 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.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

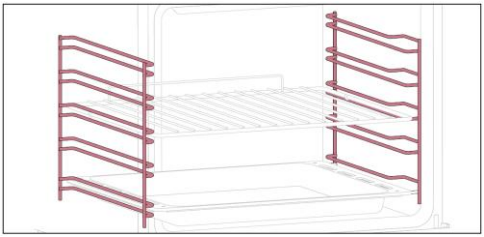


1. Panou de comenzi
2. Numerele pozițiilor grătarelor
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Capacul ventilatorului
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. Numărul de serie și codul QR

Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

2.2. ACCESORII

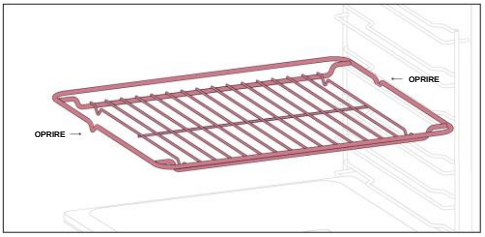
Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

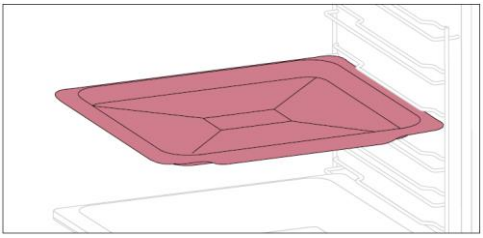
NOTĂ: 6 sau 7 niveluri, în funcție de model.

Grilaj metalic



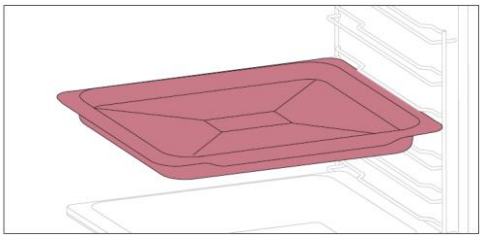
Un grilaj metalic într-un cuptor este un grătar detașabil și reglabil, pe care se așează vasele de gătit și care asigură o gătire uniformă și o curățare ușoară. Acesta poate fi folosit pentru așezarea diferitelor vase și tăvi la diferite înălțimi, pentru nevoile variate de gătit.

Tava de copt (doar dacă există*)



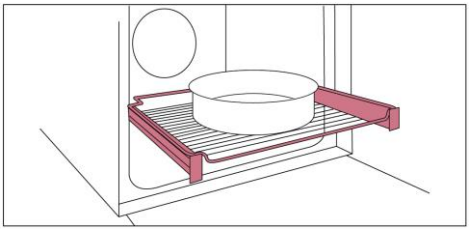
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Tavă adâncă



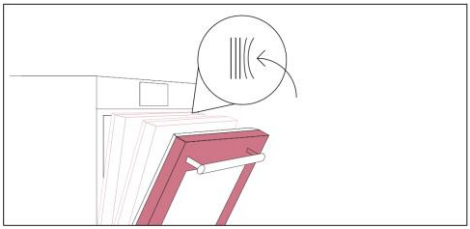
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Ghidaje telescopice
(doar dacă există*)



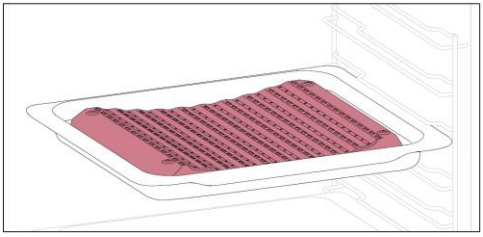
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară
(doar dacă există*)



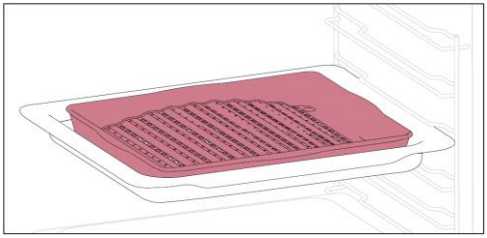
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă H-Lab - mod BBQ (doar dacă există*)



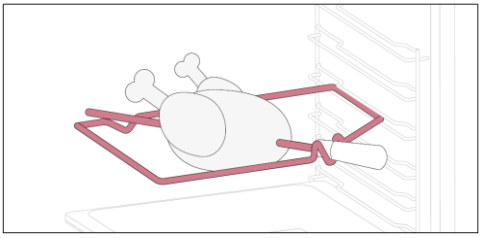
Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă".

Tavă H-Lab - mod STEAM (doar dacă există*)



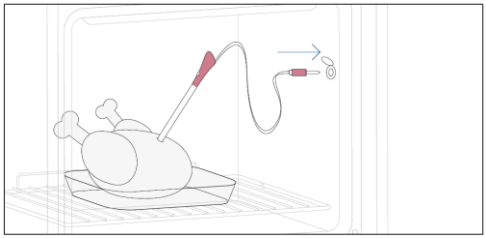
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

Rotisor (numai dacă există*)



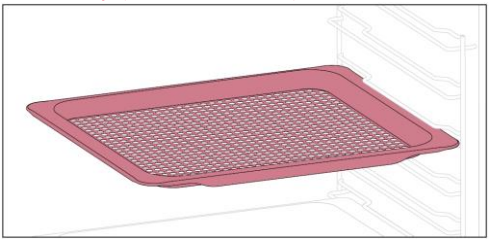
Rotisorul funcționează împreună cu elementul de încălzire de sus, rotind alimentele pentru ca acestea să se gătească uniform. Utilizarea sa este optimă pentru alimente de dimensiuni medii. Ideal pentru redescoperirea gustului fripturii tradiționale.

Senzor Heat Feel (numai dacă există*)



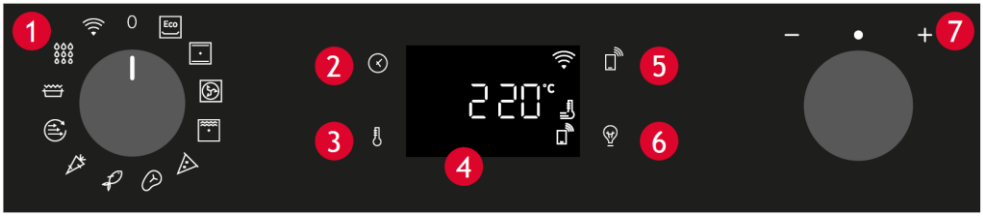
Această sondă pentru carne este un senzor de temperatură care, introdus în alimente și conectat la cuptor prin cablu, permite controlul temperaturii interioare a alimentelor în timpul gătitului. Este folosită în principal pentru pește și carne.

Tavă Airfry (doar dacă există*)



Tava Airfry asigură faptul că aerul cald ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, ceea ce duce la un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. Pentru a colecta sucurile și firimiturile, așezați-o deasupra tăvii de copt.

2.3. PANOU DE COMENZI



Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Buton de selectare a funcției
2. Oră
3. Temperatură
4. Afișaj LED 7
5. Telecomandă
6. Bec
7. Buton rotativ

FUNCȚII PRINCIPALE

Afișajul are 4 funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Oră	Apăsați o dată pentru a vedea durata de preparare, de două ori pentru mementoul de minute (disponibil în modul așteptare), de trei ori pentru oră și de patru ori pentru amânarea pornirii. În modul așteptare, doar cronometrul de bucătărie este disponibil.
	Temperatură	Apăsați o dată pentru a verifica temperatura din cavitate, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a activa opțiunea de preîncălzire rapidă (disponibilă doar în etapa de preîncălzire a cuptorului). Atunci când opțiunea de preîncălzire rapidă este activă, pe afișaj va fi afișată pictograma corespunzătoare.
	Oprire/pornire control la distanță	Apăsați butonul pentru a activa controlul la distanță, după asocierea cuptorului cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației).
	Lumină	Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului.

2.4. CONECTIVITATE

Parametri wireless

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Putere maximă [mW]	100	10

Informații despre produs pentru echipamentele în rețea

Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate:
2,0 W.

Modul de activare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi pornește imediat ce butonul acestei funcții este setat într-o poziție diferită de zero.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi este întotdeauna oprit atunci când butonul funcției este setat în poziția zero.
Dacă butonul este setat în altă poziție, accesați meniul Wi-Fi și selectați Oprire, pentru a dezactiva opțiunea Wi-Fi.

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

MODUL DE INTERACȚIUNE CU APLICAȚIA

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

NOTĂ

- După pornirea cuptorului, pictograma Wi-Fi luminează intermitent timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă înregistrarea produsului.
- Asigurați-vă că rețeaua Wi-Fi de acasă este pornită.
- Veți primi îndrumări pas cu pas atât pe aparatul dumneavoastră, cât și pe dispozitivul mobil.
- Conectarea cuptorului poate dura până la 10 minute.
- Pentru îndrumări suplimentare și depanare, consultați aplicația.

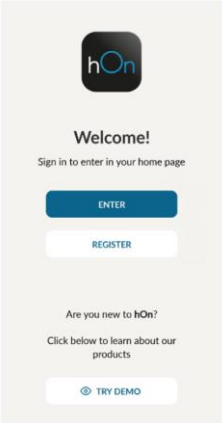
Descărcați-o pe smartphone-ul dumneavoastră.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ÎNREGISTRAREA UNUI NOU UTILIZATOR

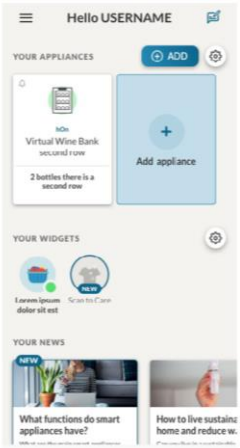
- Faceți clic pe „Înregistrare”
- Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal



ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

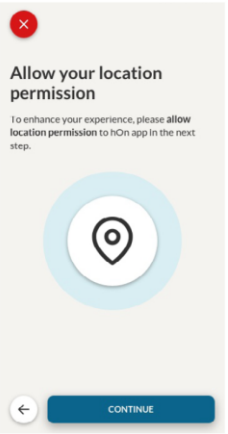
Pasul 1

- Selectați „Adăugare aparat”.



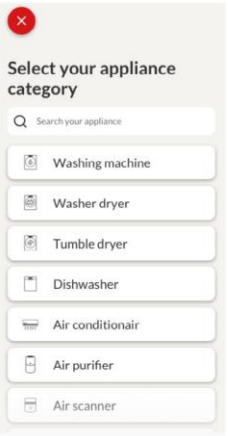
Pasul 2

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



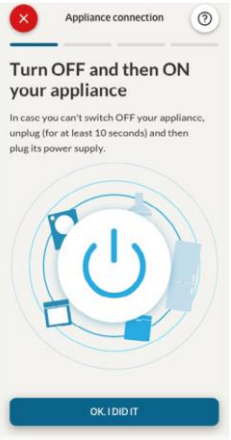
Pasul 3

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



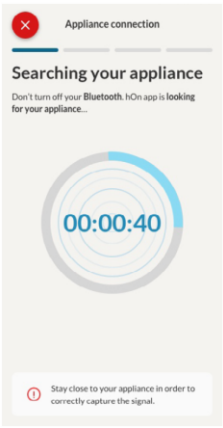
Pasul 4

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



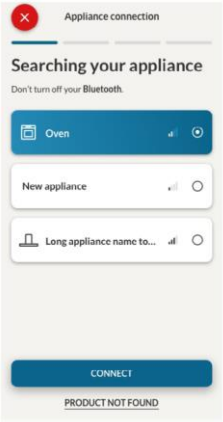
Pasul 5

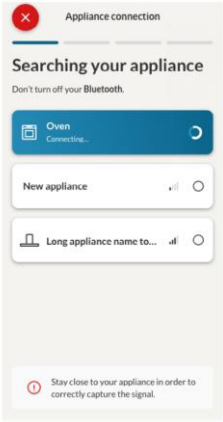
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.



Pasul 6.1-6.2

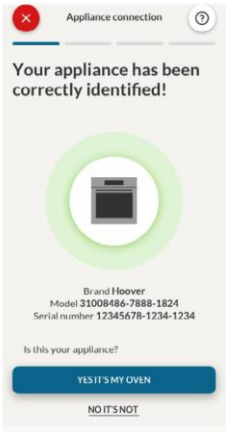
- Selectați aparatul, apăsați pe „Conectare” și așteptați câteva secunde.





Pasul 7

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.

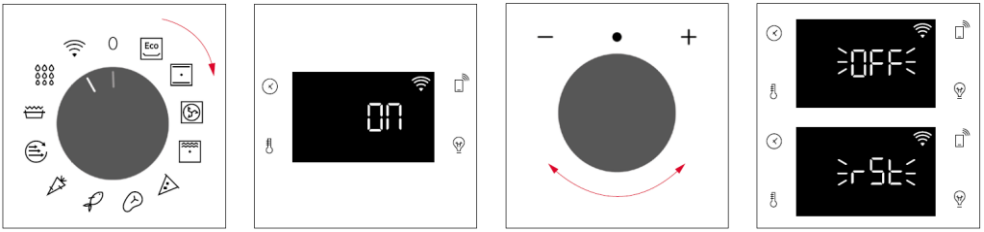


CUM SE SCHIMBĂ SETĂRILE WI-FI

După înregistrarea aparatului, utilizatorul poate modifica setările Wi-Fi, selectând dintre următoarele:

- **WIFI ON:** Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.
- **WIFI OFF:** Cuptorul nu este conectat, dar este încă înregistrat cu autentificările de rețea salvate.
- **WIFI RESET:** Conexiunea este resetată și este posibilă o nouă înregistrare.

1. Rotiți butonul de funcție pe meniul Wi-Fi.
2. Pe afișaj apare „On” (pornit).
3. Rotiți butonul rotativ până când se afișează „Off” (oprit) sau setarea de resetare „rSt”.



CONTROL LA DISTANȚĂ

Controlul la distanță oferă numeroase avantaje pentru utilizatori, îmbunătățind confortul, eficiența și experiența generală de gătit, oferind posibilitatea de a controla produsul direct atât de pe aparat, cât și din aplicația hOn.

Această funcție permite, prin intermediul dispozitivului dumneavoastră, 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 dumneavoastră; ajustarea parametrilor de gătit în uz; monitorizarea procesului de gătit cu ajutorul sondei.
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 și Supergrill.

Cum se activează controlul la distanță:

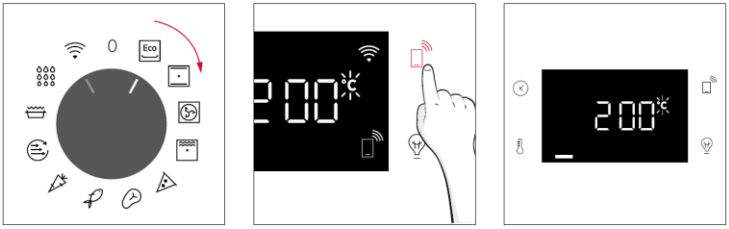
1. Rotiți butonul de funcție pe meniul Wi-Fi.
2. Apăsați .
3. Pe afișaj apare un „hOn”. Vor fi afișate atât pictograma Wi-Fi, cât și cea de control la distanță.
4. Accesați aplicația, selectați un program și începeți gătitul. În timpul procesului este posibil să controlați și să modificați parametrii programului atât de pe aparat, cât și din aplicație.

De asemenea, este posibilă activarea controlului la distanță în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului aferent

Cum să opriți controlul la distanță:

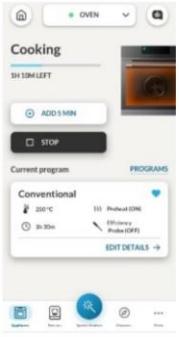
În timp ce programul de gătit este în curs, acesta poate fi oprit direct de pe aparat, prin rotirea butonului de funcție într-o poziție diferită. Aceste acțiuni întrerup procesul de gătire.

O altă modalitate este apăsarea butonului corespunzător al telecomenzii livrate împreună cu aparatul dumneavoastră. Aceste acțiuni întrerup procesul de gătire.



De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul „STOP” de pe dispozitivul de afișare. Cuptorul va opri automat gătitul.

NOTĂ: În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.



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

Pentru funcțiile care utilizează grătarul, datorită tehnologiei întrerupătorului de pe ușă, cuptorul va opri automat elementele de încălzire atunci când deschideți ușa și va continua gătitul după ce o închideți.
Această funcție este disponibilă numai pe anumite configurații de cuptoare. Toate modelele pirolitice sunt prevăzute cu această funcție.
În timpul procesului de curățare pirolitică, ușa cuptorului rămâne blocată în permanență.
Dacă nu este blocat, cuptorul va afișa codul de eroare 24 și va întrerupe funcția de curățare.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu un întrerupător pe ușă (consultați mai jos), becul se aprinde automat atunci când se deschide ușa.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu buton pentru bec, acesta poate fi utilizat pentru a activa iluminarea.
Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă timp de peste 10 minute, becurile se vor stinge automat.
În timpul procesului de curățare pirolitică, becul rămâne stins. *

Cum funcționează ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate. Din acest motiv, ventilatorul de răcire va continua să se audă un timp, chiar și după ce cuptorul este oprit.
Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control. În timpul curățării pirolitice și atunci când ușa este blocată, ventilatorul de răcire este pornit. *
În timpul funcției ECO, becul va rămâne stins.

(*numai pentru cuptoarele cu funcție pirolitică)

Cum funcționează bara de stare

Bara de stare, care are la bază programele setate, simplifică monitorizarea temperaturii și a timpului. În special, pentru funcțiile care implică preîncălzirea, se afișează creșterea temperaturii în timpul acestei faze. În programele de gătit și în funcția de curățare pirolitică, afișează numărătoarea inversă a timpului de gătit și, respectiv, a ciclului de curățare.

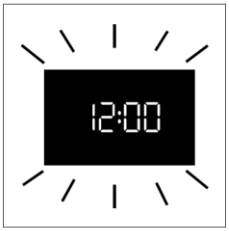
PREÎNCĂLZIRE

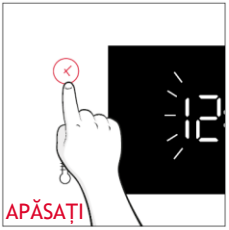
PIROLIZĂ

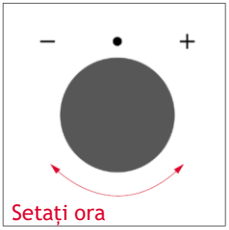
3.2. PRIMA UTILIZARE

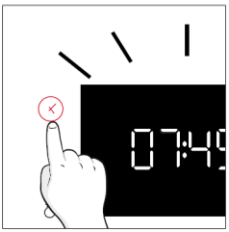
Atunci când aparatul este pornit pentru prima dată, pasul inițial constă în setarea orei, alegerea între 13 amperi sau 16 amperi, selectarea luminozității și a nivelului sunetului.

- **SETAREA OREI:** Afișajul va afișa intermitent ora presetată „12:00”. Pentru a o modifica, apăsați ⏲ și utilizați butonul din dreapta pentru a ajusta ora curentă. Apăsați din nou ⏲ și urmați aceeași procedură pentru a seta minutele. Pentru a confirma, apăsați încă o dată ⏲.

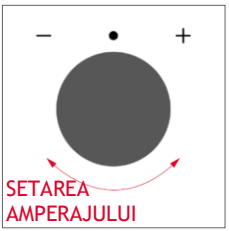






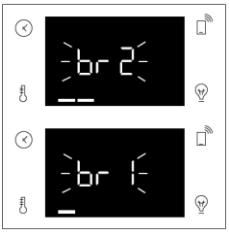


- **AMPERAJ:** În mod implicit, cuptorul este setat să funcționeze cu o putere mai mare, potrivită pentru gospodării cu mai mult de 3 kW (16 A). Dacă locuința dvs. are o putere mai mică, puteți modifica această setare la 13 A.
  Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea 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. Trebuie doar să rotiți butonul din dreapta pentru a alege opțiunea dorită, apoi apăsați ⏲ pentru a confirma.

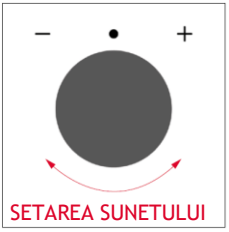


NOTĂ: Opțiunea de a seta amperajul este disponibilă numai în timpul instalării inițiale. Pentru a modifica amperajul setat, consultați instrucțiunile de post-instalare.

- **LUMINOZITATE:** Pe afișaj apare simbolul „br”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta. Pentru a confirma, apăsați



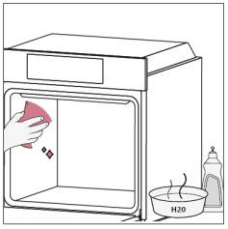
- **SUNET:** Pe afișaj apare simbolul „Sn”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta. Pentru a confirma, apăsați

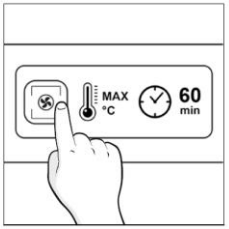


Când cuptorul se află în modul stand-by, este posibil să se revină la setările inițiale prin apăsarea simultană a butoanelor Temperatură și Bec timp de 5 secunde.

3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent 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.



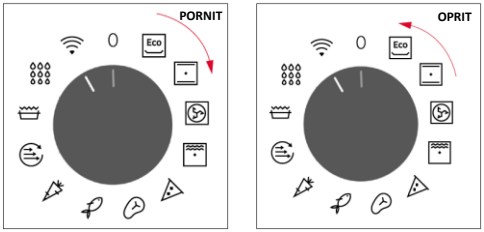


4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni cuptorul, rotiți butonul de funcție (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) și selectați un program de gătit. Pentru a-l dezactiva, reglați butonul de funcție în poziția „0”.

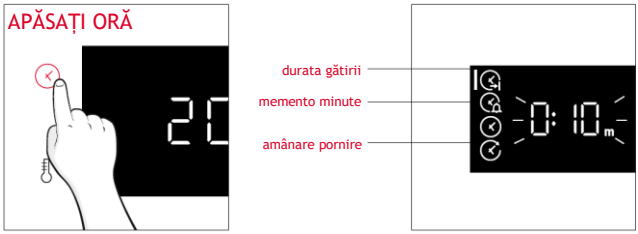


SETAREA PROGRAMULUI DE GĂTIT

Rotiți butonul de funcție și selectați programul dorit. Pe afișaj va apărea o temperatură implicită care poate fi modificată oricând prin rotirea butonului din dreapta (în sensul acelor de ceasornic pentru a crește temperatura și în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce temperatura).

MENIU - ORĂ

Accesați meniul ORĂ apăsând ⏲. Pentru a naviga, apăsați ⏲ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:



NOTĂ: nu pot fi setați mai mulți parametri în același timp, prin urmare numai ultimul setat rămâne în memorie, în timp ce parametrul anterior este șters.

DURATA DE GĂTIRE

Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă.

ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este nevoie pentru a selecta funcția „Durata gătirii”. Apoi, utilizați butonul rotativ pentru a regla valoarea.

Numărătoarea inversă începe la sfârșitul preîncălzirii (dacă există). În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin rotirea butonului din dreapta. Când durata se încheie, gătitul se oprește.

MEMENTO MINUTE

Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă.

ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Memento minute”. Apoi, utilizați butonul rotativ pentru a regla valoarea.

Atunci când funcția este setată, informația principală afișată pe ecran este întotdeauna ora. Pentru a edita temperatura, apăsați pentru a accesa modul de editare dedicat. Când durata se încheie, gătitul continuă până când butonul din stânga este rotit în poziția 0.

Această funcție poate fi setată și atunci când cuptorul se află în modul stand-by prin apăsarea . Atunci când este activată, funcția memento minute funcționează independent de funcțiile de gătit ale cuptorului.

AMÂNARE PORNIRE

Permite alegerea orei de începere a gătitului.

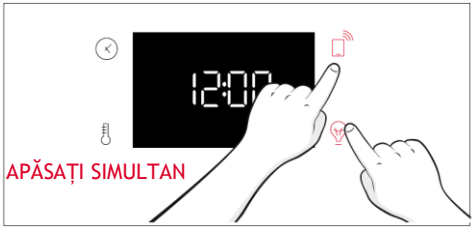
ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Amânare pornire”. Apoi, folosiți butonul rotativ pentru a seta ora de începere a gătitului.

NOTĂ: Funcția Amânare pornire poate fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă cu funcțiile de grătar.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR

Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori. Pentru a activa blocarea ecranului, apăsați și mențineți apăsate simultan butoanele Control la distanță și Bec.
Repetați aceeași acțiune pentru a dezactiva funcția de blocare.



4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru a accelera faza de preîncălzire, opțiunea de preîncălzire rapidă poate fi selectată prin apăsarea pictogramei de temperatură timp de 3s după ce ați selectat programul de gătit și temperatura. Această opțiune va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă.
Pentru a economisi energie, atunci când funcția preîncălzire rapidă este activată, ventilatorul cavității va fi oprit până când cuptorul atinge temperatura dorită.

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze.

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîn-călzire	Sugestii
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	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
	*Static	30-250°C	L2/L3	Da/preîn-călzire rapidă	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel.
	Multi-nivel	160°C 50-250°C	L4 (o tavă) L2+L5 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	Da/preîn-călzire rapidă	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NU	IDEAL PENTRU: cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).

	**Gratinare (***)	200˚C~ 150-250˚C	L4/L5	Da/preîn-călzire rapidă	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.
	Airfry (***)	200˚C~ 150-250˚C	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: prepararea alimentelor congelate sau a alimentelor pane, care sunt de obicei prăjite. Datorită tăvii dedicate, aerul cald poate învălui uniform alimentele.
	Gentle cooking	70˚C~50-90˚C;	nivelul 3	NU	IDEAL PENTRU: gătire lentă cu rezultat asemănător cu sous-vide. Folosiți-l pentru carne, pește și legume Poate fi utilizat cu sonda Preci Probe.

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
** Utilizați cu ușa închisă.
*** În funcție de modelul cuptorului.

4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

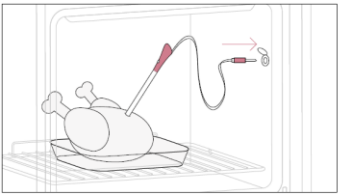
Simbol	Funcție	T˚C implicită T˚C implicită Interval T˚C	Poziția sugerată a grătarului	Preîn-călzire	Sugestii
	Pizza	300˚C~200-300˚C	2/3	NU	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, fără a preîncălzi cuptorul. Folosiți temperaturi mai mici pentru produsele congelate și de 300˚C pentru rețetele de preparate de casă

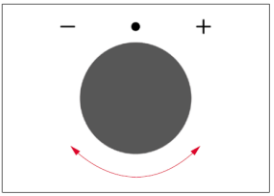
SONDA CU FIR

Cum se utilizează sonda:

1. Conectați sonda la portul proiectat pe cuptor și introduceți accesoriul în alimente.
2. Pe ecran apare pictograma Sonda. Sunt disponibile doar funcții sau programe de gătit dedicate. Din acest moment, temperatura afișată va fi cea a sondei.
3. Alegeți funcția de gătit și setați temperatura țintă a sondei pentru a începe. Cuptorul va folosi datele sondei pentru a monitoriza temperatura internă a alimentelor și va opri gătitul odată ce este atinsă temperatura dorită.

   NOTĂ: Atunci când utilizați sonda, nu este nevoie să setați un cronometru de gătit; aceasta se va opri automat odată ce este atinsă temperatura dorită.
4. Odată ce este atinsă temperatura internă dorită, alarma sună și cuptorul se oprește. Înainte de a scoate mâncarea din cuptor, asigurați-vă că ați îndepărtat cu grijă sonda de pe mâncare.

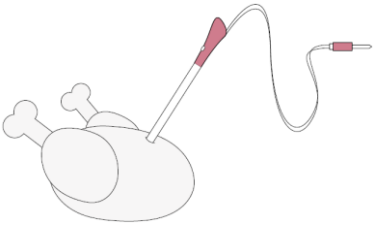




Pictograma Sonda va fi afișată pe ecran. Numai anumite funcții sau programe de gătit sunt accesibile atunci când această pictogramă este activă. Dacă încercați să utilizați alte funcții, cuptorul va afișa un mesaj care spune "nu se poate utiliza sonda".

Sfaturi pentru gătit

Sonda este echipată cu un singur punct de măsurare. Introduceți-l în întregime în aliment, cu vârful metalic poziționat în centrul acestuia. Așezați acest punct cât mai aproape posibil de partea cea mai groasă (cea mai rece) a alimentelor pentru a monitoriza cu precizie procesul de gătire.



Sonda poate fi utilizată cu funcțiile manuale (Static, Static + Ventilator, Grill, Super grill, Gratin și Multi-nivel), cu CATEGORII DE GĂTIRE A ALIMENTELOR (Carne, Pește și Legume) și Gentle Cooking.

Categoria de alimente	Sugestie pentru miez T°C	Poziționare sugerată
Friptură de vită înăbușită	45°C	În diagonală, în partea cea mai groasă. Pentru alimentele în formă cilindrică (de exemplu, friptura de vită), plasați vârful cât mai aproape posibil de centrul geometric
Carnea prăjită	55°C / 60°C / 65°C	
Carne de pasăre	83-85°C	În partea cea mai groasă a pieptului
Pește (întreg/steaks)	65 °C	În diagonală, în partea cea mai groasă
Pâine/casserolă	90 °C	Aproape de centrul geometric al alimentelor

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

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 pati-serie dulci	Prăjituri mici/Brioșe	1	Static Multi-nivel	175°C 160°C		Tavă pentru copt Tavă pentru copt	L3 L4	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	Static	170°C		Grilaj metalic + Formă de tort	L2	30-40
			Multi-nivel	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L4	40-50
		2	Multi-nivel	150°C		Grilaje metalice + Tavă pentru prăjituri	L1+L4	50-60
	Biscuiți/ Fursecuri	1	Static Multi-nivel	150°C-15 0°C		Tavă pentru copt Tavă pentru copt	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multi-nivel	140°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	35-40
	Gogoșele din aluat opărit	1	Static	190°C		Tavă pentru copt	L4	25-35
		2	Multi-nivel	170°C		Tavă pentru copt	L3	25-35
	Budincă Yorkshire	1	Static	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-30
	Bezele	1	Multi-nivel	90 °C	Da	Tavă pentru copt		90-160
	Macaron	1	Static	150°C	Da	Tavă pentru copt	L3	15-20
	Plăcintă cu mere	1	Static	185°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	60-70
		1	Multi-nivel	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L4	65-75
	Tartă tatin	1	Static	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	40-60
	Sufleu de ciocolată	1	Static	200 °C	Da	Tavă de copt + forme	L3	10-15
	Cheesecake	1	Static	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Static	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-25

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
		2	Static	180°C		Tăvi pentru copt	L2+L5	25-35
		3	Multi-nivel	160°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelat	1	Static	210 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	30-45
Pâine și pâine plată	Pâine prăjită	1	Supergrill	5	N	Grilaj metalic	L6	4-6
	Focaccia	1	Static	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L2 sau L3	25-35
	Pâine, integrală	1	Static	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	35-50
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm Ø)	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L1 sau L2	30-50
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L1+L4	50-70
	Sufleu de brânză	1	Static	200 °C	Da	Tavă de copt + forme	L3	20-35
	Lasagna, proaspătă	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	40-60
	Lasagna, congelată	1	Static	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cannelloni, congelați	1	Static	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	Static	250°C	Da	Tavă pentru copt	L2 sau L3	15-20
	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Pizza	250°C	N	Tavă pentru copt	L2 sau L3	18-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	25-35
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Static	250°C	Da	Tavă pentru copt	L2 sau L3	8-10
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Pizza	300°C	N	Tavă pentru copt	L2 sau L3	15-20
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Static	220°C		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	
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Pizza	200 °C	N	Grilaj metalic	L2	10-15

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	Gratinare	220°C	Da	Grilă metalică/ L4 Așezați tava de susținere la L1 cu 150 ml de apă	L4	40-60
	Pulpe de pui	1	AirFry**	220°C	N	Tavă Air fry**	L4	30-50
	Rață prăjită	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
Carne și păsări de curte	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 (10001200g)	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-100
	Cârnați	1	Supergrill	4	Da	Grilaj metalic	L5	40-50
	File de vită (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	60-80
	Friptură de vită (500 g)	1	Gratinare	220°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Carne (1000-1500g)	1	Static	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	Gratinare	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	45-60
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	4	N	Grilaj metalic	L5	15-30
	Batoane de pește congelate	1	AirFry**	200 °C	N	Tavă Air fry**	L4	20-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	40-60
Legume	Legume gratinate	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-90
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	AirFry**	220°C	N	Tavă Air fry**	L4	18-25
	Cartofi gratinați	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	15-25
	Cartofi la cuptor	1	Static	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, se va afișa timpul implicit și poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta; temperatura de gătit poate fi modificată prin apăsarea pictogramei dedicate. Ambii parametri pot fi setați într-un interval limitat, după cum se arată în tabelul de mai jos.

Simbol	Descriere	Preîn-călzire	Poziție grătar	Intervalul de tempe-ratură (°C)	Interval de timp (min)	Temperatura senzorului Heat Feel (dacă există)	Descriere
	Carne	NU	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Pentru fripturi de vită, vițel și porc, păsări de curte și bucăți de carne.
	Pește	NU	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume	NU	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți.

NOTĂ: dacă, după ce ați oprit cuptorul, este nevoie să gătiți în continuare, se recomandă să evitați utilizarea programelor Everyday Cooking și să optați în schimb pentru funcțiile standard.

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Friptură de vită	500-800g	Carne	190°C	Grilaj metalic	L3	30-40
File de vită	200 g	Carne		Grilaj metalic	L3	
Chifteluțe	1000-1500 g	Carne	180°C	Grilaj metalic	L3	40-50
Vită în stil Wellington	500 g	Carne	200 °C	Grilaj metalic	L3	50-80
Friptură de porc	800-1000 g	Carne	200 °C	Grilaj metalic	L3	40-70
Coaste de porc	1000-1200 g	Carne	200 °C	Grilaj metalic	L3	80-100
costițe de miel	800-1000 g	Carne	200 °C	Grilaj metalic	L3	60-80
Pulpă de miel	1500-2000 g	Carne	190°C	Grilaj metalic	L3	80-100
File de somon	200-600 g	Pește	170°C	Tavă pentru copt	L3	20-35
Fripturi de ton	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește	180°C	Grilaj metalic	L3	10-20
Fripturi de pește spadă	700g (aprox. 4 buc.)	Pește	200 °C	Tavă pentru copt	L3	15-20
File de cod	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește	150°C	Tavă pentru copt	L3	10-20
Doradă, întreagă	1	Pește	170°C	Tavă pentru copt	L3	35-45
Fileuri de doradă	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește	150°C	Tavă pentru copt	L3	10-20
File de biban de mare	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește	150°C	Tavă pentru copt	L3	10-20
Pește copt cu sare	1	Pește	220°C	Tavă pentru copt	L3	30-40
Frigărui de pește	8 bucăți	Pește	150°C	Grilaj metalic	L3	20-30
Calamar umplut	4 bucăți	Pește	180°C	Tavă pentru copt	L3	25-40
Pâine integrală	1	Preparate de patiserie	200 °C	Grilaj metalic	L3	35-50
Pâine de secară	1	Preparate de patiserie	190°C	Grilaj metalic	L3	35-50
Pâine pentru sandvișuri	1	Preparate de patiserie	200 °C	Grilaj metalic	L3	35-50
Baghete congelate	1	Preparate de patiserie	200 °C	Grilaj metalic	L3	15-25

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Gustări din aluat de foietaj congelat	1	Preparate de patiserie	190°C	Grilaj metalic	L3	20-30
Fenicul	1 tavă	Legume	200 °C	Grilaj metalic	L3	30-40
Amestec de legume	1 tavă	Legume	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Conopidă	1 tavă	Legume	190°C	Grilaj metalic	L3	40-50
Dovlecei, tăiați cubulețe	1 tavă	Legume	200 °C	Grilaj metalic	L3	30-40
Ardei umpluți	1 tavă	Legume	180°C	Grilaj metalic	L3	70-80
Dovlecei umpluți	1 tavă	Legume	190°C	Grilaj metalic	L3	35-45
Batoane de morcovi	1 tavă	Legume	180°C	Tavă pentru copt	L3	35-40
Broccoli	1 tavă	Legume	190°C	Tavă pentru copt	L3	30-40
Ratatouille	1 tavă	Legume	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Gelatină de legume	6 forme ramekin	Legume	180°C	Tavă 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. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

Curățare pirolitică (*în funcție de modelul cuptorului)
Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.

Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C.
La sfârșitul ciclului de curățare, în cavitate rămâne doar o depunere minimă de praf, ușor de îndepărtat cu o cârpă umedă.

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.

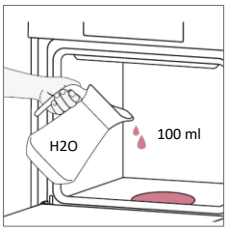
(*) numai pentru modelele cu 7 niveluri.

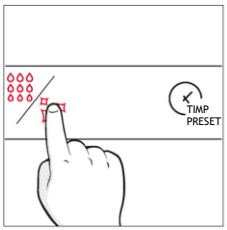
Hydroeasy

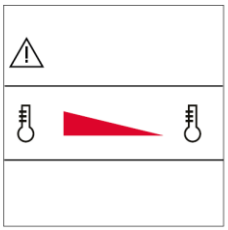
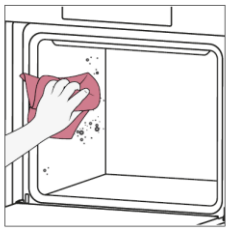
Funcția Hydroeasy este concepută pentru a elimina fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

Cum funcționează:

1. Turnați 100 ml de apă în partea inferioară cu striații a cuptorului.
2. Rotiți butonul la . Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta programul Hydro Clean. Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită.
3. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
4. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
5. **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.



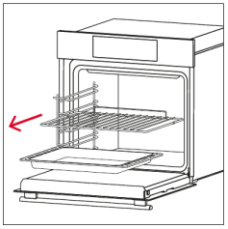
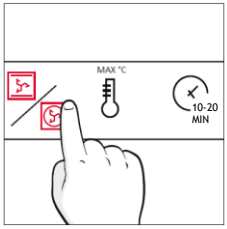


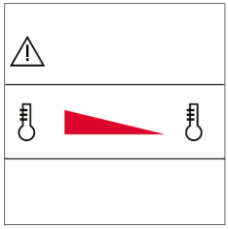
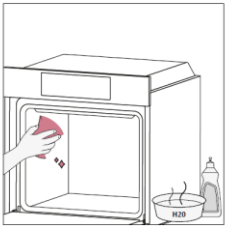



Curățare catalitică

Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar.
Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient grăsimea absorbită în elemente gazoase atunci când sunt expuse la temperaturi ridicate.

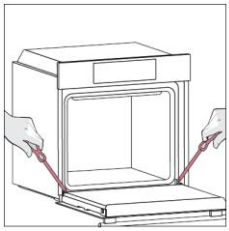
Recomandare: Luați în considerare înlocuirea panourilor catalitice după aproximativ trei ani de utilizare, mai ales dacă folosiți cuptorul pentru două-trei cicluri de gătit pe săptămână. Acest lucru asigură o performanță și o curățenie optime.

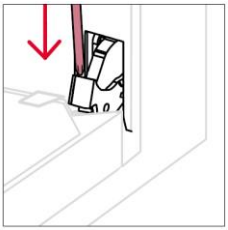



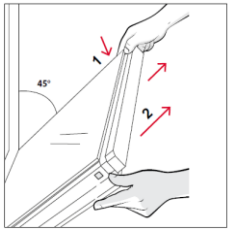
6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.

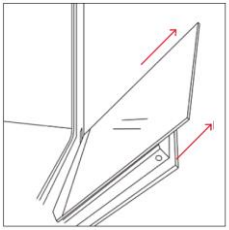




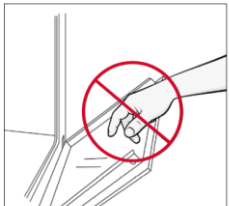
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



3. Îndepărtați cu mare grijă geamurile cuptorului, începând cu cel interior. În timpul procedurii, țineți ferm geamurile cu ambele mâini și așezați-le pe o suprafață plată și acoperită (de exemplu, pe o țesătură).

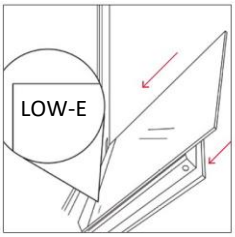


4. ⚠ **AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.

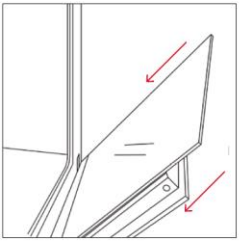


5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.

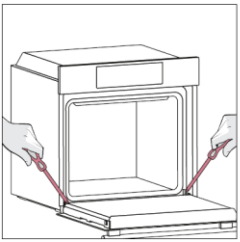
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.



7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.



6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

CURĂȚAREA GRĂTARELOR LATERALE:

- **Model cu 6 niveluri**
  1. Îndepărtați grătarele laterale trăgându-le în direcția săgeților.
  2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
  3. După procesul de curățare, montați grătarele laterale în ordine inversă.

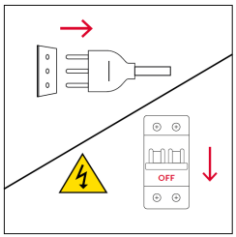
6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

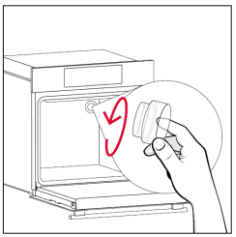
Schimbarea becului din partea superioară:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Îndepărtați capacul din sticlă al becului.
3. Dezasamblați becul.
4. Înlocuiți becul cu unul nou, de același tip.
5. Montați la loc capacul de sticlă al becului.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

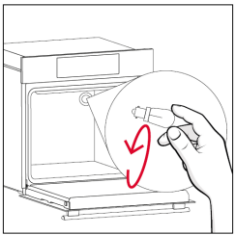
Pasul 1



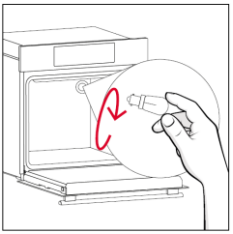
Pasul 2



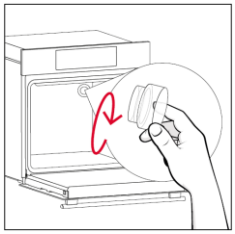
Pasul 3



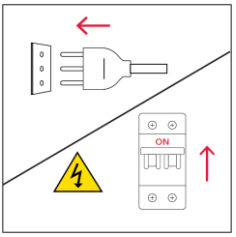
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6

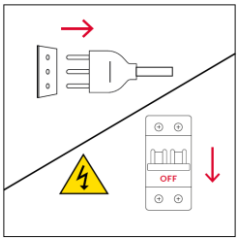


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

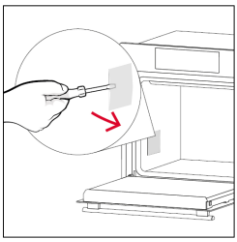
Schimbarea becului lateral:

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.

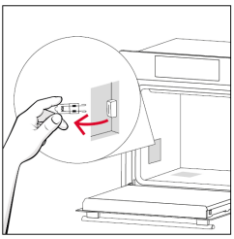
Pasul 1



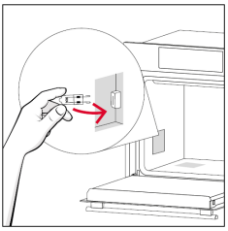
Pasul 2



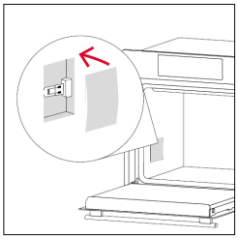
Pasul 3



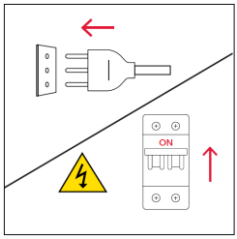
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6



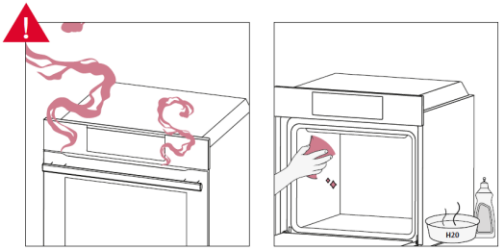
Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

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:

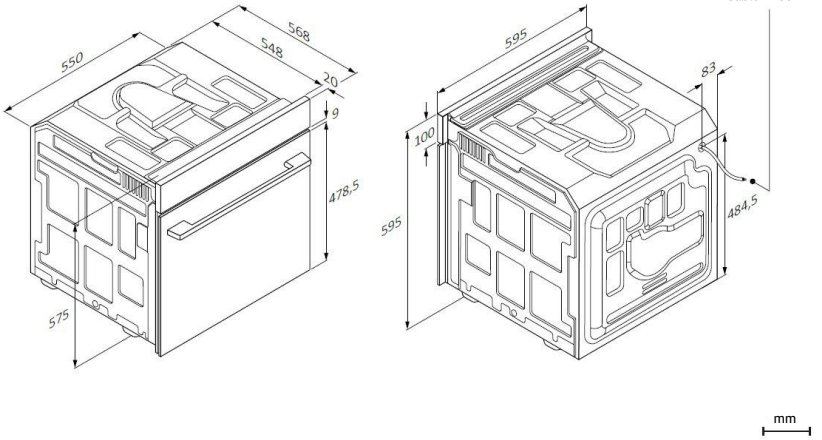
- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

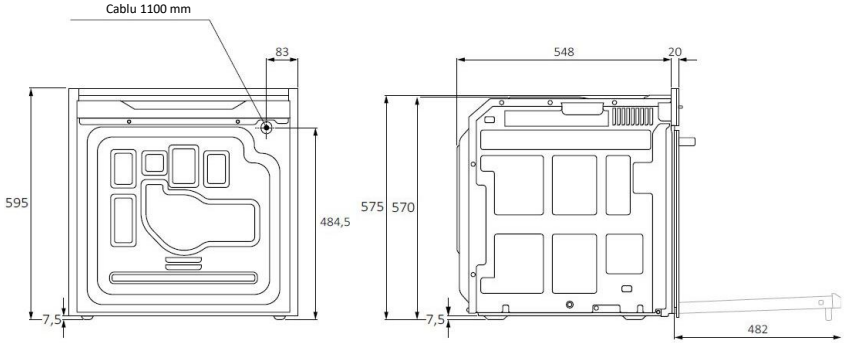
În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul 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.

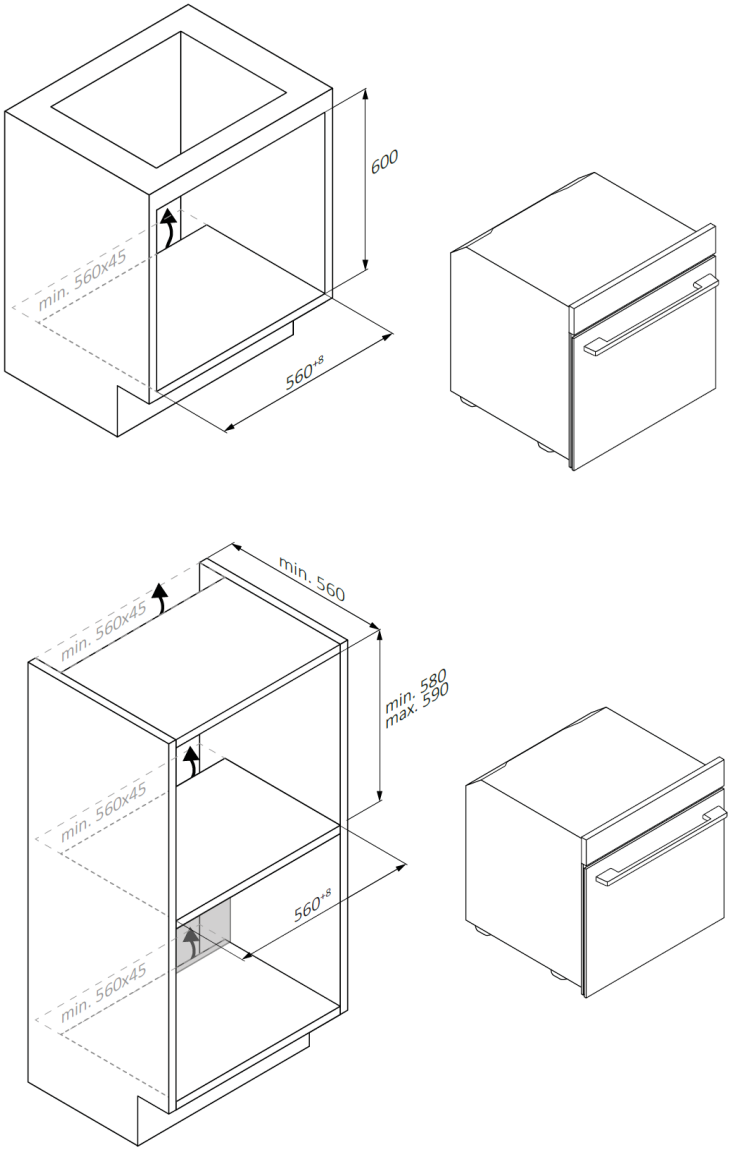
9. INSTALARE

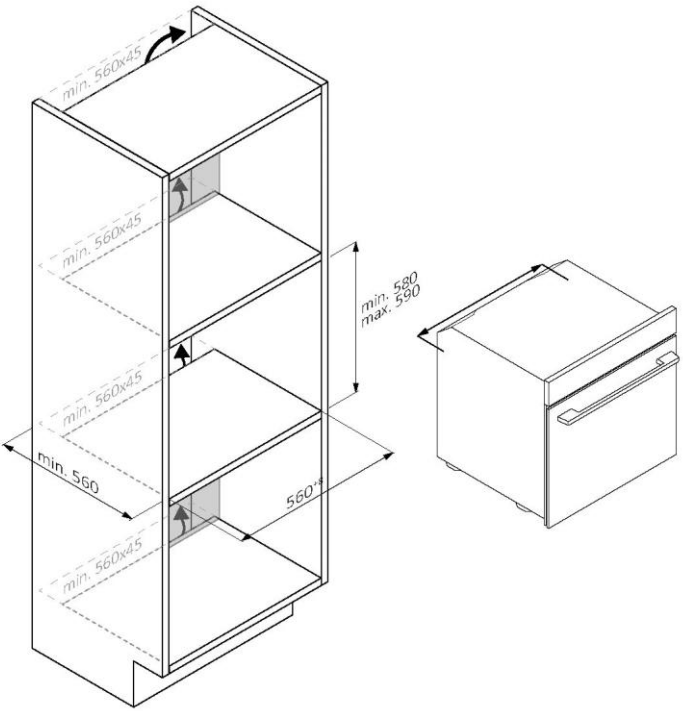


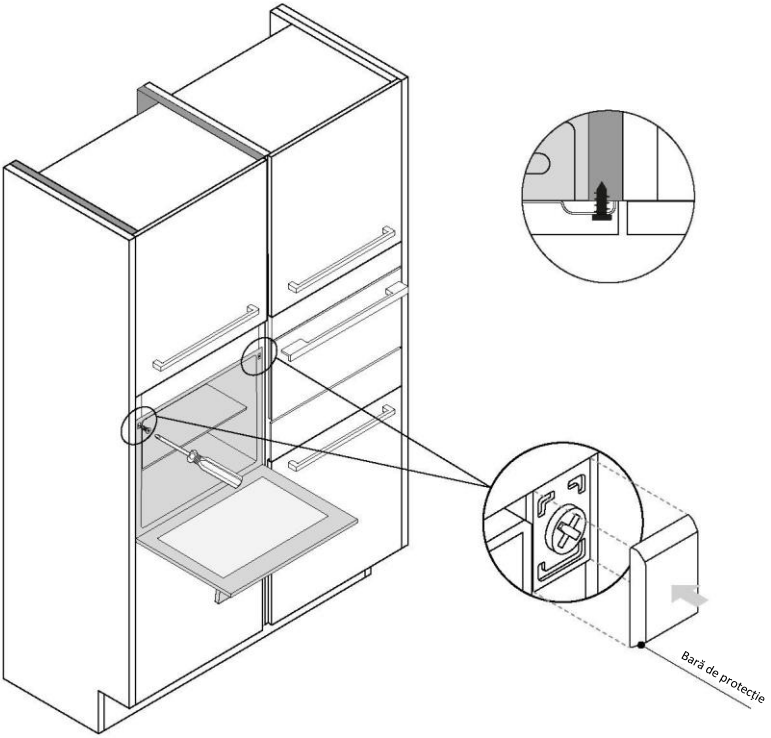


Vedere din spate

Vedere laterală


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



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.

i MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy a sütő jellemzői és tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek.

ÖSSZEGZÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ
2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE
2.2. TARTOZÉKOK
2.3. VEZÉRLŐPANEL
2.4. KAPCSOLAT

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ
3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK
3.2. ELSŐ HASZNÁLAT
3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE
4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE
4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓ
4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK
4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

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.

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 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. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- ⚠ **VIGYÁZAT**: Ne töltse fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.

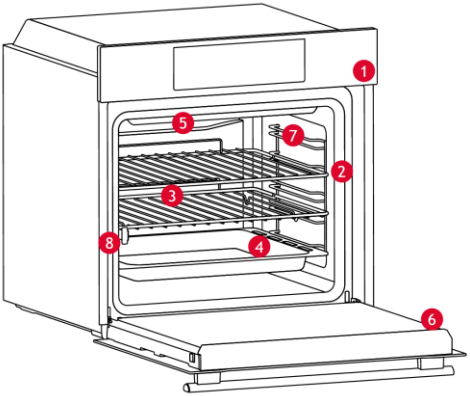
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.

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.

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

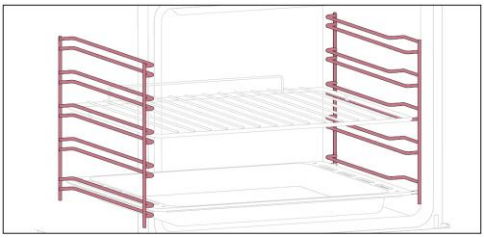


1. Vezérlőpanel
2. Polcpozíciók száma
3. Rácsok
4. Tálcák
5. Ventilátor burkolat
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)
8. Sorozatszám és QR-kód

Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

2.2. TARTOZÉKOK

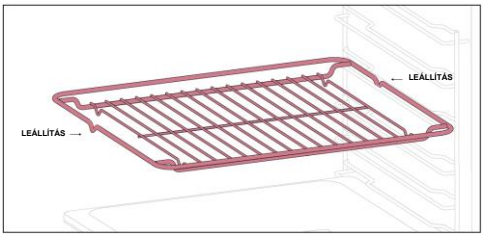
Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak*)



A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

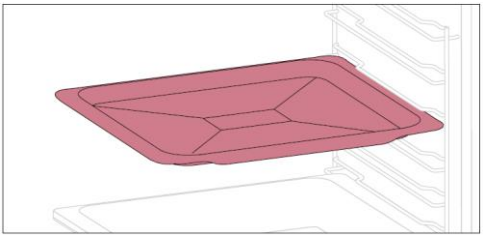
MEGJEGYZÉS: 6 vagy 7 szint a modelltől függően.

Fémrács



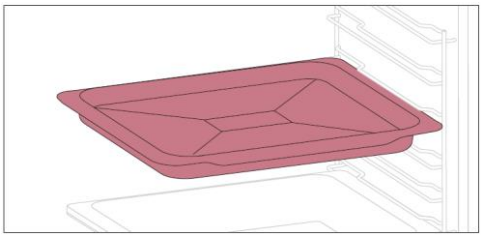
A sütőben lévő fémrács egy kivehető, állítható polc, amely támogatja a főzőedényeket, biztosítja az egyenletes sütést, és megkönnyíti a tisztítást. Különböző magasságú tányérok és serpenyők tárolására használható a különböző sütési igények kielégítésére.

Sütőtálca (csak ha van*)



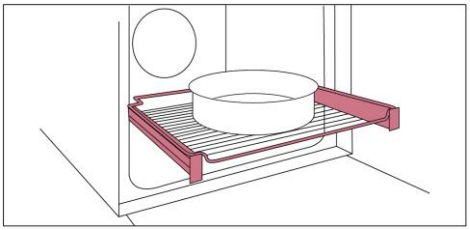
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

Mélyebb tálca



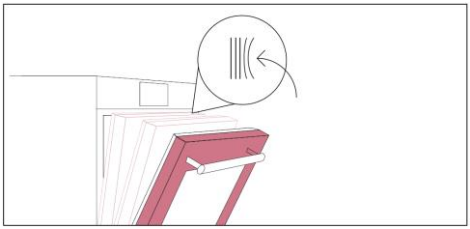
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

Teleszkópos vezetők
(csak ha vannak*)



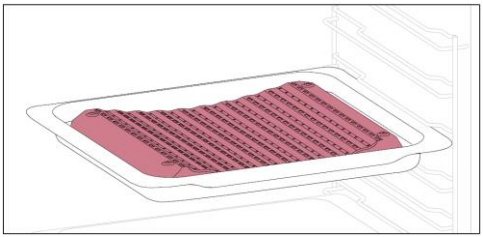
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok
(csak ha vannak*)



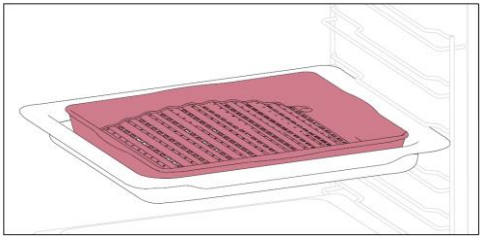
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

H-Lab tálca - BBQ mód (csak ha van*)



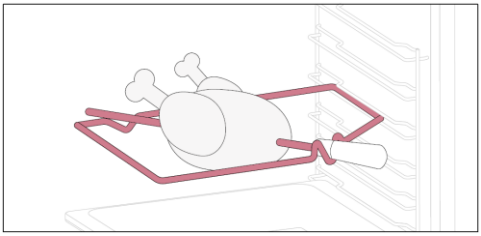
A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát. A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

H-Lab tálca - GŐZ üzemmód (csak ha van*)



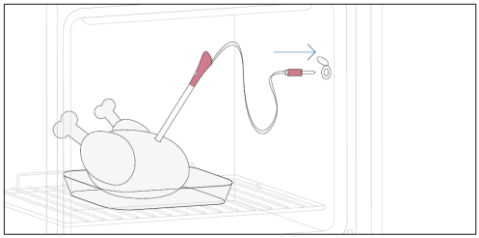
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

Forgónyárs (csak ha van*)



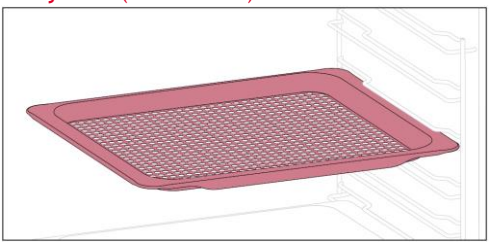
A forgónyárs a felső fűtőelemmel együtt működik, az étel forgatása pedig homogén sütést biztosít. Leginkább közepes méretű élelmiszerekhez használatos. Ideális a hagyományos sült ízek újbóli felfedezéséhez.

Heat Feel érzékelő (csak ha van*)



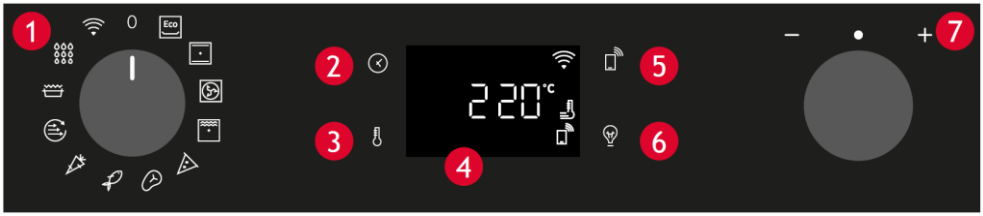
Ez a húshőmérő olyan hőmérséklet-érzékelő, amely az ételbe helyezve és kábelen keresztül a sütőhöz csatlakoztatva lehetővé teszi az étel belső hőmérsékletének szabályozását sütés közben. Elsősorban halhoz és húshoz használják.

Airfry tálca (csak ha van*)



Az Airfry tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és három dimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi a belső szaftosságot. A szaft összegyűjtéséhez és a pirításhoz helyezze a tepsi tetejére.

2.3. VEZÉRLŐPANEL



A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható.

1. Funkció kiválasztó gomb
2. Idő
3. Hőmérséklet
4. LED-es kijelző 7
5. Távvezérlés
6. Világítás
7. Forgógombos vezérlés

FŐBB FUNKCIÓK

A kijelző 4 fő funkcióval rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Idő	Nyomja meg egyszer a sütés időtartamához, kétszer a percszámlálóhoz (készenléti üzem-módban), háromszor a napszakhoz és négyszer a késleltetett indításhoz. Készenléti állapotban csak a konyhai időzítő érhető el.
	Hőmérséklet	Nyomja meg egyszer a sütőtér hőmérsékletének ellenőrzéséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors előmelegítés opció aktiválásához (csak a sütő előmelegítési fázisában érhető el). Ha az előmelegítés aktív, a kapcsolódó ikon megjelenik a kijelzőn.
	Távvezérlés be/ki	Nyomja meg a gombot a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül).
	Világítás	Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához.

2.4. KAPCSOLAT

Vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	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

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 funkciógomb nullától eltérő pozícióba kerül.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

A WIFI modul mindig ki van kapcsolva, ha a funkciógomb nulla állásban van.
Ha a gomb más pozícióba van állítva, lépjen be a WIFI menübe, és válassza az (OFF) KI lehetőséget a WIFI kikapcsolásához.

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

AZ ALKALMAZÁSSAL VALÓ INTERAKCIÓ MÓDJA

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

MEGJEGYZÉS

- A sütő bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség van a termék regisztrálására.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni Wi-Fi-hálózat be van kapcsolva.
- Lépésről lépésre kiterjedő útmutatást kap mind a készülékről, mind a mobileszközről.
- A sütő csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

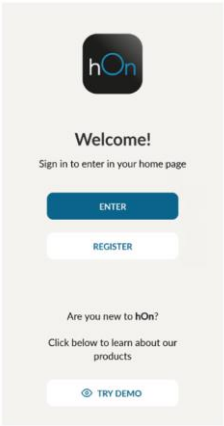
Töltse le okostelefonjára.

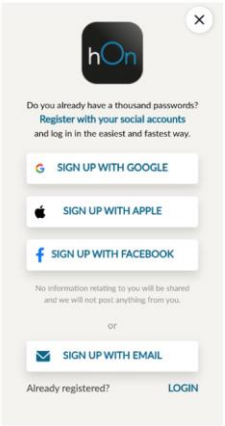
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

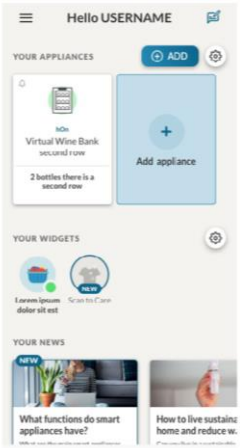




GYORS PÁROSÍTÁS

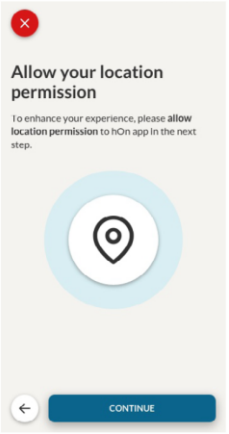
1. lépés

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.



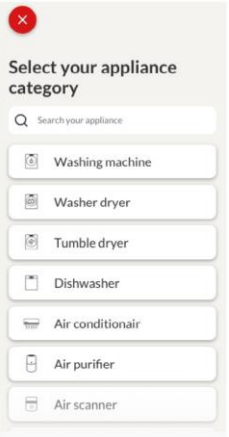
2. lépés

- Adjon helymeghatározási engedélyt.



3. lépés

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.

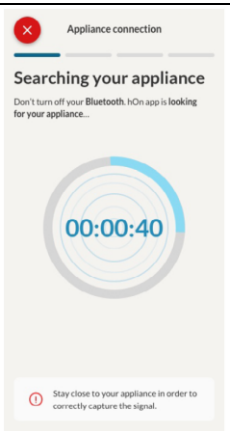


4. lépés

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.

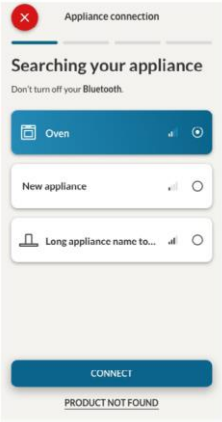
5. lépés

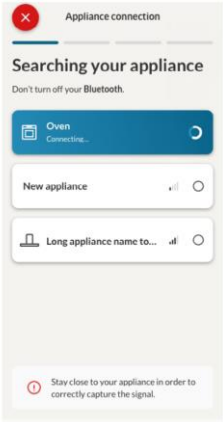
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.



6.1-6.2. lépés

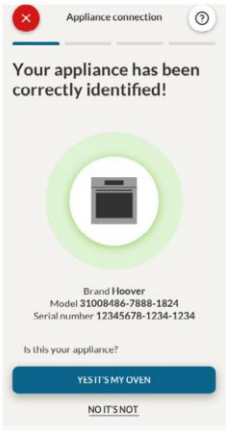
- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet.





7. lépés

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.

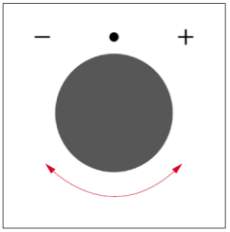


A WIFI BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A készülék regisztrálása után a felhasználó megváltoztathatja a WIFI beállításokat a következők között:

- **WIFI BEKAPCSOLVA:** A sütő állapotát csak az alkalmazás segítségével lehet nyomon követni.
- **WIFI KIKAPCSOLVA:** A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett.
- **WIFI HELYREÁLLÍTÁSA:** A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.

1. Forgassa el a funkciógombot a WIFI menüben.
2. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
3. Forgassa el a tárcsát, amíg az „Off” (Ki) vagy az „rSt” visszaállítási beállítás meg nem jelenik.



TÁVVEZÉRLÉS

A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból

Ez a funkció lehetővé teszi különböző funkciók használatát a készüléken keresztül, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy sütési programok azonnali vagy ütemezett indítása; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása; a sütési folyamat nyomon követése a szonda segítségével.
Ezenkívül lehetőség van arra, hogy értesítéseket kapjon a programok vagy receptek befejezése után.
A távvezérlés kizárólag a termék regisztrálásakor aktiválható.

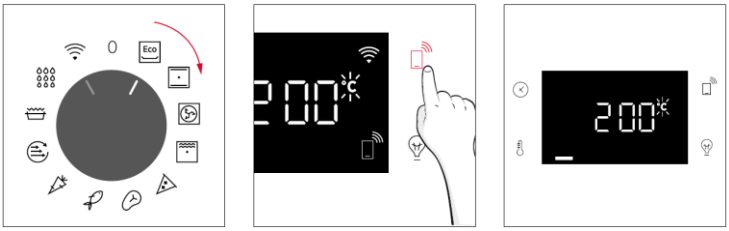
MEGJEGYZÉS: A termék összes sütési funkciójához elérhető, kivéve a Csőben sültek és a Supergrill programokat.

A távvezérlés aktiválása:

1. Forgassa el a funkciógombot a WIFI menüben.
2. Nyomja meg a gombot.
3. A kijelzőn a „hOn” felirat jelenik meg. Mind a WIFI, mind a távirányító ikonok megjelennek.
4. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon ki egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékből, mind az alkalmazásból.

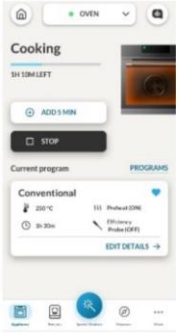
A távvezérlő a sütési folyamat során a kapcsolódó gomb megnyomásával is aktiválható.

A távvezérlés leállítása:
Miközben a sütési program folyamatban van, közvetlenül a termékből is leállítható a funkciógomb másik pozícióba forgatásával. Ezek a műveletek megszakítják a sütési folyamatot.
Egy másik lehetőség ha, ha megnyomja a készülékhez kapott távvezérlő megfelelő gombját.
Ezek a műveletek megszakítják a sütési folyamatot.



A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a kijelző „STOP” (Leállítás) gombjára kattintva. A sütő automatikusan leállítja a sütést.

MEGJEGYZÉS: Ha a felhasználó leállítja a folyamatban lévő sütést a sütőből, a leállított sütés egyidejűleg az alkalmazásban is megjelenik.



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 grillt használó funkciók esetében az ajtókapcsoló technológiájának köszönhetően a sütő automatikusan szünetelteti a fűtőelemeket, amikor kinyitja az ajtót, és folytatja a sütést, amikor becsukja.
Ez a funkció csak bizonyos sütő-konfigurációknál érhető el. Minden pirolitikus modell rendelkezik ilyennel.
A pirolitikus tisztítási folyamat során a sütő ajtaja mindig zárva marad. Ha nincs zárva, a sütő 24-es hibakódot jelenít meg, és szünetelteti a tisztítási funkciót.

A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.
Az ajtókapcsolóval felszerelt sütőknél (lásd alább) a lámpa automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják.
A lámpa gombbal felszerelt sütők esetében a világítás aktiválására is használható.
Ha a sütő ajtaja több mint 10 percig nyitva marad, a lámpák automatikusan kialszanak.
A pirolitikus tisztítási folyamat során a lámpa nem világít. *

A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért. Emiatt a hűtőventilátor még a sütő kikapcsolása után is egy ideig hallható marad.
A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet. Pirolitikus tisztítás során, és amikor az ajtó zárva van, a hűtőventilátor be van kapcsolva. *
Az Eco funkció alatt a lámpa nem világít.

(*csak pirolitikus sütőkhöz)

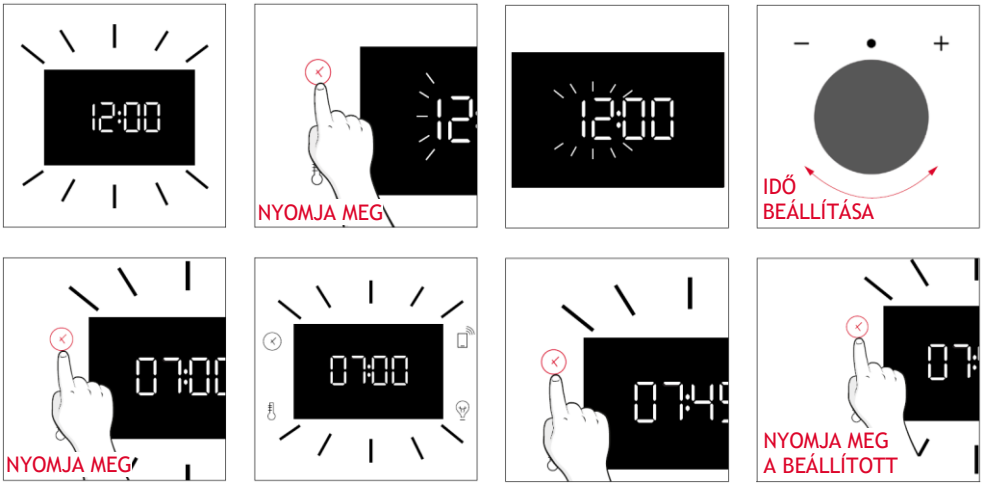
Az állapotsor működése

A beállított programokon alapuló állapotsor leegyszerűsíti a hőmérséklet és az idő ellenőrzését. Az előmelegítést magában foglaló funkciók esetében megjeleníti a hőmérséklet-emelkedést ebben a fázisban. A sütési programok és a pirolitikus tisztítási funkció során a sütési idő visszaszámlálását és a tisztítási ciklust mutatja.

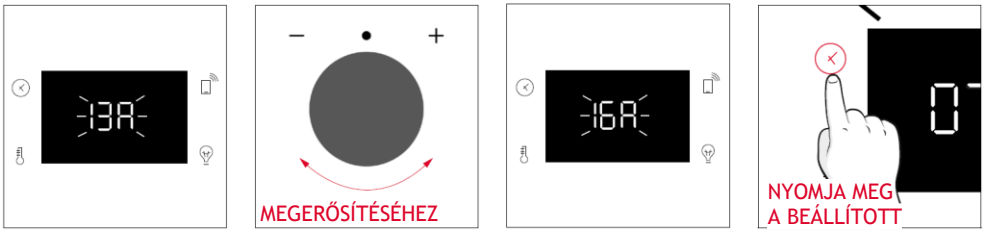
3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása, a 13 amper vagy 16 amper közötti választás, a fényerő és a hangerő kiválasztása.

- **AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn a villogó „12:00” előre beállított idő jelenik meg. A módosításhoz nyomja meg az ⏲ gombot, és használja a jobb oldali gombot az óra beállításához. Nyomja meg újra a ⏲ gombot, és kövesse ugyanazt az eljárást a perc beállításához. A megerősítéshez nyomja meg újra a ⏲ gombot.

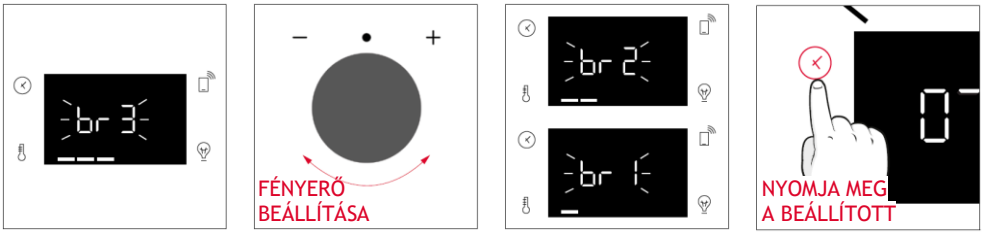


- **ÁRAMERŐSSÉG:** Alapértelmezés szerint a sütő nagyobb teljesítményre van beállítva, amely alkalmas a 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményű háztartások számára. Ha az otthonában alacsonyabb teljesítmény érhető el, ezt a beállítást 13 A-re módosíthatja.
  Ez a beállítás befolyásolja, hogy a sütő milyen 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. Egyszerűen csak forgassa el a jobb oldali gombot a kívánt érték kiválasztásához, majd nyomja meg a ⏲ gombot a megerősítéshez.

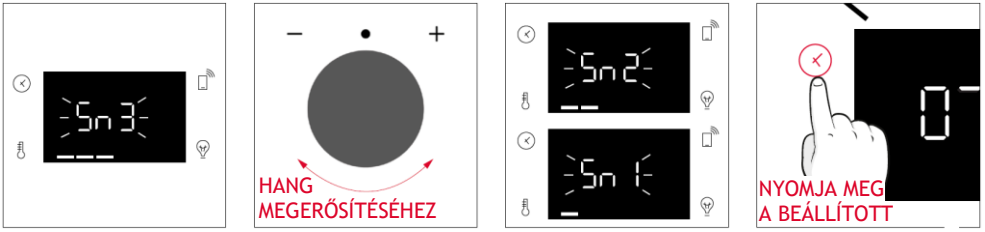


MEGJEGYZÉS: Az áramerősség beállításának lehetősége csak az első telepítés során érhető el. A beállított áramerősség módosításához olvassa el a telepítés utáni utasításokat.

- **FÉNYERŐSSÉG:** A kijelzőn a „br” szimbólum látható. A számok a fényerő intenzitását jelzik, amelyek a jobb gomb elforgatásával szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg a ⏲ gombot



- **HANG:** A kijelzőn az „Sn” szimbólum látható. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, amelyek a jobb gomb elforgatásával szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg a ⏲ gombot



Amikor a sütő készenléti üzemmódban van, a Hőmérséklet és a Lámpa gomb 5 másodpercig tartó egyidejű lenyomásával visszatérhet a kezdeti beállításokhoz.

3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

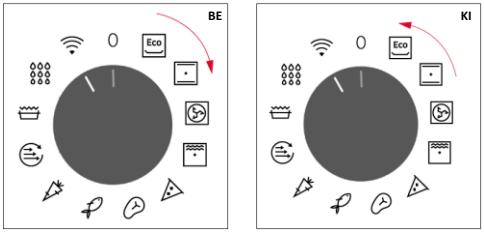
Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő bekapcsolásához forgassa el a funkciógombot (az óramutató járásával megegyező/ellentétes irányba), és válasszon egy sütési programot. A kikapcsoláshoz állítsa a funkciógombot „0” állásba.

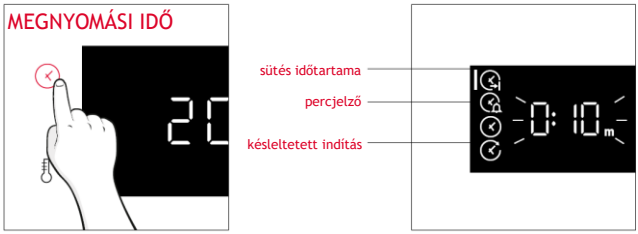


SÜTÉSI PROGRAM BEÁLLÍTÁSA

Forgassa el a funkciógombot, és válassza ki a kívánt programot. A kijelzőn megjelenik egy alapértelmezett hőmérséklet, amely minden pillanatban szerkeszthető a jobb oldali gomb elforgatásával (az óramutató járásával megegyező irányban a hőmérséklet növeléséhez és az óramutató járásával ellentétes irányban a csökkentéséhez).

IDŐ MENÜ

Nyissa meg az Idő menüt az ⏲ gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a ⏲ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:



MEGJEGYZÉS: egyszerre több paraméter nem állítható be, ezért csak az utolsó paraméter marad a memóriában, amíg az előző törlődik.

SÜTÉS IDŐTARTAMA

Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását.

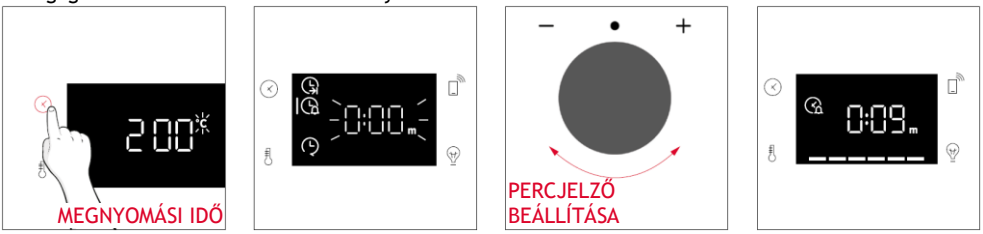
AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az gombra, ahányszor az a „Sütés időtartama” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a forgógombos vezérlést az érték szabályozásához.

A visszaszámlálás az előmelegítés végén kezdődik (ha van). A sütési fázis során a jobb oldali gomb elforgatásával módosíthatja az időtartam értékét. Az időtartam leteltével a sütés leáll.

PERCJELZŐ

Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát.

AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az gombra, ahányszor az a „Percjelző” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a forgógombos vezérlést az érték szabályozásához.



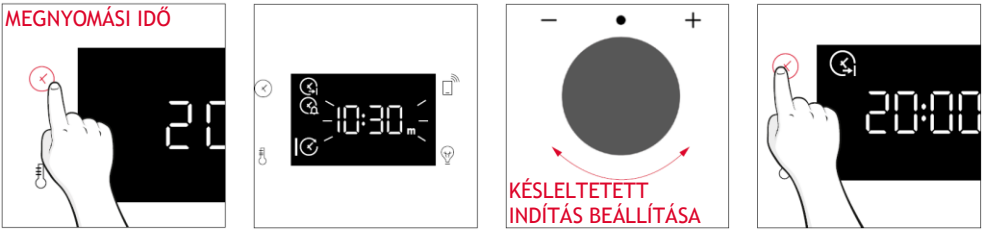
Ha a funkció be van állítva, a kijelzőn megjelenő elsődleges információ mindig az idő. A hőmérséklet szerkesztéséhez nyomja meg a gombot a dedikált szerkesztési módba való belépéshez.
Az időtartam letelte után a sütés addig folytatódik, amíg a bal oldali gombot a 0-s állásba nem fordítja.

Az gomb megnyomásával ez a funkció akkor is beállítható, ha a sütő készenléti üzemmódban van. Ha aktiválva van, a percszámláló a sütő sütési funkcióitól függetlenül működik.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának kiválasztását.

AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az a „Késleltetett indítás” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután a gomb segítségével állítsa be a sütés kezdési idejét.

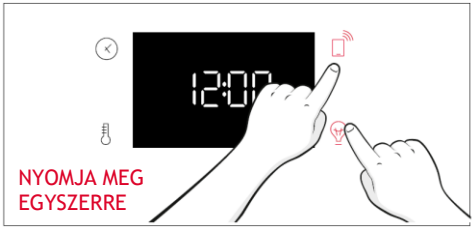


MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető el a grill funkcióival.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

GYERMEKZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést. A képernyőzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre a Távvezérlés és a Lámpa gombokat.
Ismételje meg ugyanezt a műveletet a zárolás kikapcsolásához.



4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓ

GYORS ELŐMELEGÍTÉSI OPCIÓ

Az előmelegítési fázis felgyorsítása érdekében a gyors előmelegítési opció kiválasztható a hőmérséklet ikon 3 másodpercig történő megnyomásával, miután kiválasztotta a sütési programot és a hőmérsékletet. Ez az opció a kiválasztott sütési funkciótól függetlenül aktiválja a ventilátor és a fűtőelemek kombinációját.
Az energiatakarékosság érdekében a gyors előmelegítés aktiválásakor a sütőtér ventilátora kikapcsol, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet.

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkciók esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított.

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
Eco	*ECO	+190 °C ÉS +150-220 °C KÖZÖTT	L3/L4	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
	*Statikus	30-250 °C	L2/L3	Igen/ Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett. A Heat Feel érzékelővel használható.
	Többszintű	+160 °C ÉS +50-250 °C KÖZÖTT	L4 (egy tálca) L2+L5 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	Igen/ Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez. A Heat Feel érzékelővel használható.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEM	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirítós kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).

	**Csőben sültek (***)	+200 °C ÉS +150-250 °C KÖZÖTT	L4/L5	Igen/ Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: egész húsdarabokhoz (sültekhez) vagy reszelt ételekhez. Csukott sütőajtóval használja. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges.
	Airfry (***)	+200 °C ÉS +150-250 °C KÖZÖTT	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: fagyasztott élelmiszerek vagy olyan rántott, félkész ételek készítéséhez, amelyeket általában sütni kell. A dedikált tálcának köszönhetően a forró levegő egyenletesen áramlik az élelmiszereken.
	Gentle cooking	+70 °C ÉS +50-90 °C KÖZÖTT	3. szint	NEM	IDEÁLIS: lassú sütéshez sous-vide-szerű eredménnyel. Használja húshoz, halhoz és zöldségekhez Preci Probe szondával használható.

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
** Csukott sütőajtóval használja.
*** A sütő modelljétől függően.

4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

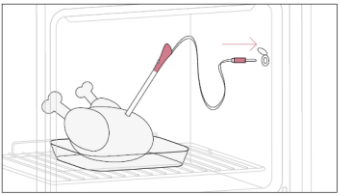
Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Pizza	+300 °C ÉS +200-300 °C KÖZÖTT	2/3	NEM	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítése nélkül. Használjon alacsonyabb hőmérsékletet a fagyasztott termékekhez, és 300 °C hőmérsékletet a házi készítésű receptekhez

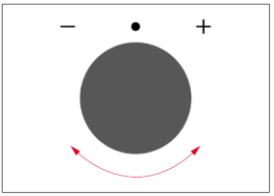
VEZETÉKES SZONDA

A szonda használata:

1. Csatlakoztassa a szondát a sütő tervezett portjához, és helyezze be a tartozékot az ételbe.
2. A kijelzőn megjelenik a Szonda ikon. Csak erre a célra szolgáló funkciók vagy sütési programok állnak rendelkezésre. Ettől a pillanattól kezdve a kijelzett hőmérséklet a szonda hőmérséklete lesz
3. Válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a szonda célhőmérsékletét a kezdéshez. A sütő ezután a szonda adataival figyeli az étel belső hőmérsékletét, és a kívánt hőmérséklet elérésekor leállítja a sütést.

   MEGJEGYZÉS: A szonda használatakor nincs szükség főzési időzítő beállítására; az automatikusan leáll a beállított hőmérséklet elérésekor.
4. A kívánt belső hőmérséklet elérésekor megszólal a riasztó, és a sütő kikapcsol. Mielőtt kiveszi az ételt a sütőből, ügyeljen arra, hogy óvatosan vegye ki a szondát az ételből.

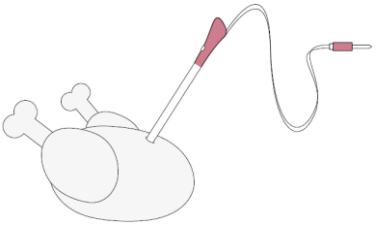




A képernyőn megjelenik a Szonda ikon. Csak bizonyos funkciók vagy sütési programok érhetők el, ha ez az ikon aktív. Ha más funkciókat próbál használni, a sütő a „szonda nem használható” üzenetet jeleníti meg.

Főzési tippek

A szonda egyetlen mérési ponttal van felszerelve. Helyezze be teljesen az ételbe úgy, hogy a fémhegy az étel közepén helyezkedjen el. Helyezze ezt a pontot a lehető legközelebb az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez, hogy pontosan figyelemmel kísérje a sütési folyamatot.



A szonda kézi funkciókkal (statikus, statikus + ventilátor, grill, supergrill, gratin, csőbensültek és többszintű), ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁKKAL (hús, hal és zöldség) és Gentle cooking funkcióval használható.

Élelmiszer kategória	Javasolt mag T °C	Javasolt pozicionálás
Marhasült	45 °C	Átlósan a legvastagabb részen. A hengeres formájú ételek (pl. marhasült) esetében a csúcsot a geometriai középponthoz a lehető legközelebb tolja be.
Sült húsok	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Szárnyasok	83-85 °C	A mell legvastagabb részébe
Hal (egész/steak)	65 °C	Átlósan a legvastagabb részen
Kenyér/ragu	90 °C	Az étel geometriai középpontjához közel

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Édes pékáru	Apró-sütemények/ muffinok	1	Statikus többszintű	175 °C 160 °C		Süteményes tepsi Süteményes tepsi	L3 L4	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	L4	40-50
		2	Többszintű	150 °C		Fémrácsok + Tortaforma	L1+L4	50-60
	Kekszek/vajas kekszek	1	Statikus többszintű	150 °C 150 °C		Süteményes tepsi Süteményes tepsi	L3 L4	25-30 30-40
		2	Többszintű	140 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	35-40
	Choquette	1	Statikus	190 °C		Süteményes tepsi	L4	25-35
		2	Többszintű	170 °C		Süteményes tepsi	L3	25-35
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90 °C	Y	Süteményes tepsi		90-160
	Macaron	1	Statikus	150 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Statikus	185 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L4	65-75
	Fordított almatorta	1	Statikus	170 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Statikus	200 °C	Y	Sütőtálca + Sütőformák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Statikus	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Statikus	180 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-25

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
		2	Statikus	180 °C		Süteményes tepsik	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, fagyasztott	1	Statikus	210 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	5	N	Fémrács	L6	4-6
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	Y	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Statikus	200 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	35-50
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm Ø)	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1 vagy L2	30-50
		2	Többszintű	180 °C	Y	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1+L4	50-70
	Sajtszuflé	1	Statikus	200 °C	Y	Sütőtálca + Sütőformák	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, fagyasztott	1	Statikus	180 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Cannelloni, fagyasztott	1	Statikus	180 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
	Sült tészta	1	Csőben sültek	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus	250 °C	Y	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	15-20
	Pizza, friss (tálca)	1	Pizza	250 °C	N	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	18-25
		2	Többszintű	180 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Statikus	250 °C	Y	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	8-10
	Pizza, friss (kerek)	1	Pizza	300 °C	N	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	15-20
		2	Többszintű	180 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Statikus	220 °C		Fémrács	L3	10-15
		2	Többszintű	200 °C	Y	Fémrács	L2+L5	15-25
		3	Többszintű	180 °C		Fémrács	L2+L4+L6	
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Pizza	200 °C	N	Fémrács	L2	10-15

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Csőben sültek	220 °C	Y	Fémrács/ L4 Helyezze a hátlap tálcát az L1-re 150 ml vízzel	L4	40-60
	Csirkecomb	1	AirFry**	220 °C	N	Air fry tálca**	L4	30-50
	Sült kacsa	1	Csőben sültek	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
Hús és baromfi	Kakas	1	Csőben sültek	220 °C	Y	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	20-40
	Pörkölt pulyka	1	Csőben sültek	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Sertésborda (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász	1	Supergrill	4	Y	Fémrács	L5	40-50
	Marhahúsfilé (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	60-80
	Marhasült (500 g)	1	Csőben sültek	220 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Csőben sültek	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	45-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	4	N	Fémrács	L5	15-30
	Fagyasztott halrudak	1	AirFry**	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
	Fagyasztott hasábburgonya (300-500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Air fry tálca**	L4	18-25
	Csőben sült burgonya	1	Csőben sültek	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L4	15-25
	Sült krumpli	1	Statikus	200 °C	Y	Süteményes tepsi	L4	30-50

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
* ha előmelegítés szükséges
** A sütő modelljétől függően.

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 főzési programoknak köszönhetően.
A sütési program kiválasztása után megjelenik az alapértelmezett idő, és a jobb oldali gomb elforgatásával szerkeszthető; a főzési hőmérséklet a megfelelő ikon megnyomásával módosítható. Mindkét paraméter korlátozott tartományon belül állítható be, az alábbi táblázat szerint.

Szimbólum	Leírás	Előmelegítés	Polcpozíció	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Időtartomány (perc)	Heat Feel hőmérséklete (ha rendelkezésre áll)	Leírás
	Hús	NEM	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Marha-, borjú- és sertéssülthöz, baromfihoz és húsdarabokhoz.
	Hal	NEM	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek	NEM	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Sült zöldségekhez és burgonyához.

MEGJEGYZÉS: ha a sütő kikapcsolása után szükség van a sütés folytatására, javasoljuk, hogy kerülje az Everyday Cooking sütési programok használatát, és inkább a szabványos funkciókat válassza.

Recept	Adag mérete	Főzési program	T °C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Marhasült	500-800 g	Hús	190 °C	Fémrács	L3	30-40
Marhahúsfilé	200 g	Hús		Fémrács	L3	
Fasírt	1000-1500 g	Hús	180 °C	Fémrács	L3	40-50
Wellington bélszín	500 g	Hús	200 °C	Fémrács	L3	50-80
Portói sült	800-1000 g	Hús	200 °C	Fémrács	L3	40-70
Oldalas	1000-1200 g	Hús	200 °C	Fémrács	L3	80-100
Bárányborda	800-1000 g	Hús	200 °C	Fémrács	L3	60-80
Báránycomb	1500-2000 g	Hús	190 °C	Fémrács	L3	80-100
Lazacfilé	200-600 g	Hal	170 °C	Süteményes tepsi	L3	20-35
Tonhal steakek	600 g (kb. 4 db)	Hal	180 °C	Fémrács	L3	10-20
Kardhal steakek	700 g (kb. 4 db)	Hal	200 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Tőkehalfilé	600 g (kb. 4 db)	Hal	150 °C	Süteményes tepsi	L3	10-20
Nagyszemű durbincs, egész	1	Hal	170 °C	Süteményes tepsi	L3	35-45
Nagyszemű durbincs, filé	600 g (kb. 4 db)	Hal	150 °C	Süteményes tepsi	L3	10-20
Tengeri sügér filé	600 g (kb. 4 db)	Hal	150 °C	Süteményes tepsi	L3	10-20
Sóban sült hal	1	Hal	220 °C	Süteményes tepsi	L3	30-40
Halnyárs	8 db	Hal	150 °C	Fémrács	L3	20-30
Töltött tintahal	4 darab	Hal	180 °C	Süteményes tepsi	L3	25-40
Egész kenyér	1	Pékáru	200 °C	Fémrács	L3	35-50
Rozskenyér	1	Pékáru	190 °C	Fémrács	L3	35-50
Szendvicscipó	1	Pékáru	200 °C	Fémrács	L3	35-50
Fagyasztott bagett	1	Pékáru	200 °C	Fémrács	L3	15-25
Fagyasztott leveles tészta snack	1	Pékáru	190 °C	Fémrács	L3	20-30
Édeskömény	1 tálca	Zöldségek	200 °C	Fémrács	L3	30-40

Recept	Adag mérete	Főzési program	T °C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Vegyes zöldségek	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Fémrács	L3	40-45
Karfiol	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Fémrács	L3	40-50
Sütőtök, kocka alakú	1 tálca	Zöldségek	200 °C	Fémrács	L3	30-40
Töltött paprika	1 tálca	Zöldségek	180 °C	Fémrács	L3	70-80
Töltött cukkini	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Fémrács	L3	35-45
Sárgarépa rudak	1 tálca	Zöldségek	180 °C	Süteményes tepsi	L3	35-40
Brokkoli	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Süteményes tepsi	L3	30-40
Ratatouille	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Fémrács	L3	40-45
Zöldséges lepény	6 ramekin	Zöldségek	180 °C	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

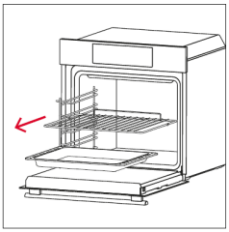
Pirolitikus tisztítás (* a sütő modelljétől függően)
Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.

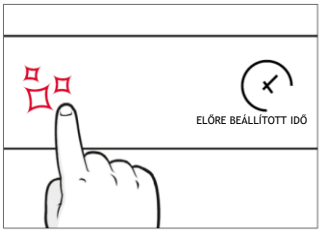
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet. A tisztítási ciklus végén a sütőtérben minimális porlerakódás marad, amelyet nedves ruhával könnyen le lehet törölni.

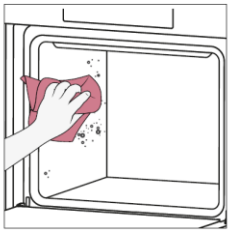
Hogyan működik:

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.





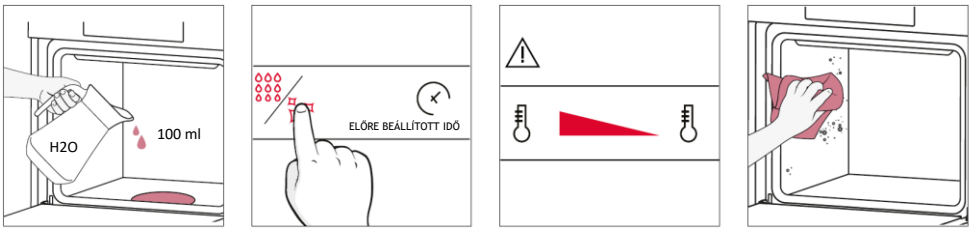


Hydroeasy

A Hydroeasy funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

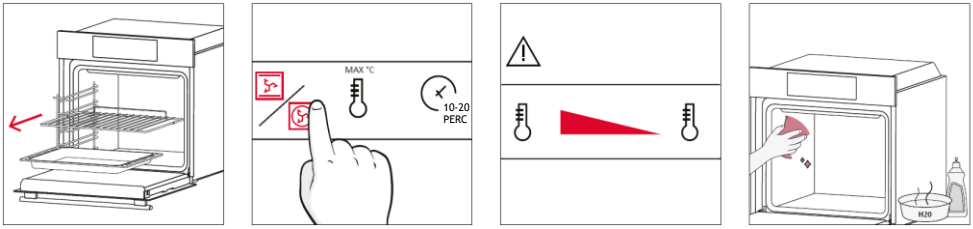
1. Öntsön 100 ml vizet a sütő alsó bemélyedésébe.
2. Kapcsolja be a gombot . Ha szükséges, forgassa el a forgógombot a Hydro Clean program beállításához. Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön.
3. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
4. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
5. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.



Katalitikus tisztítás

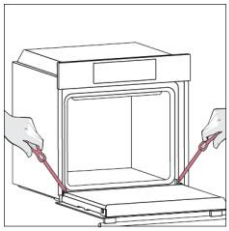
A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.
A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált zsírt gáz halmazállapotú elemekké, amikor magas hőmérsékletnek vannak kitéve.

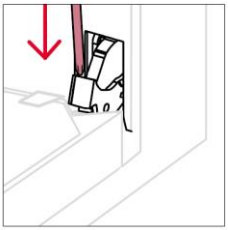
Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.



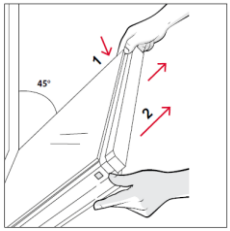
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

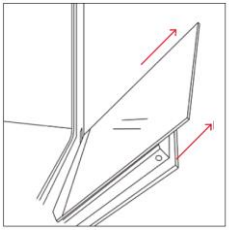




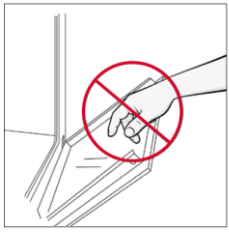
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



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).

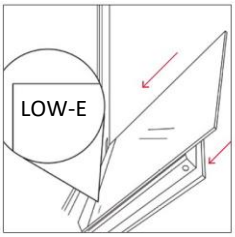


4. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.

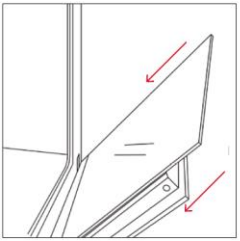


5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.

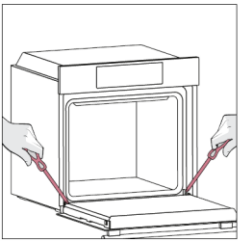
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.



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.

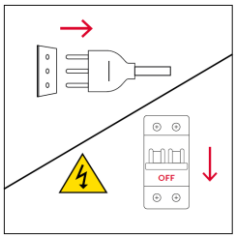
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

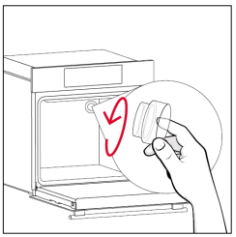
A felül lévő izzó cseréje:

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.

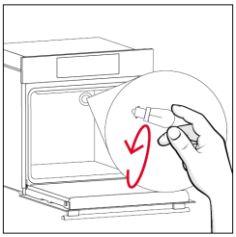
1. lépés



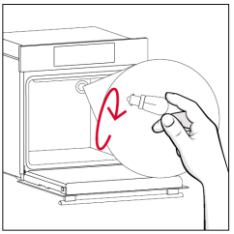
2. lépés



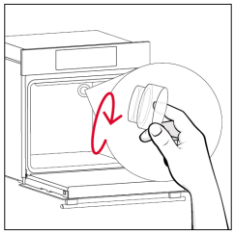
3. lépés



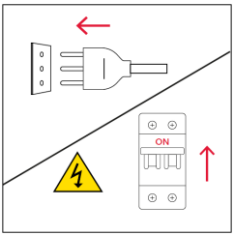
4. lépés



5. lépés



6. lépés

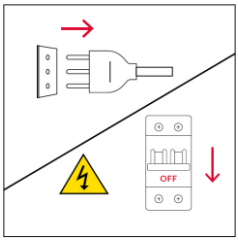


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

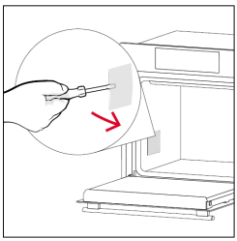
Az oldalsó izzó cseréje:

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.

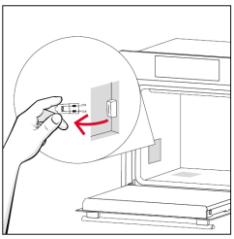
1. lépés



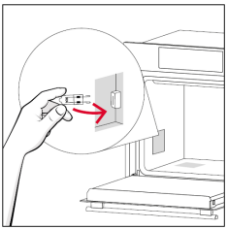
2. lépés



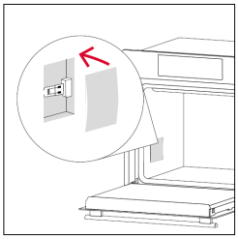
3. lépés



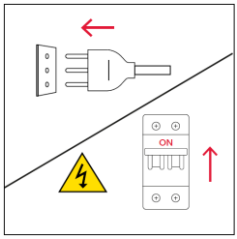
4. lépés



5. lépés



6. lépés



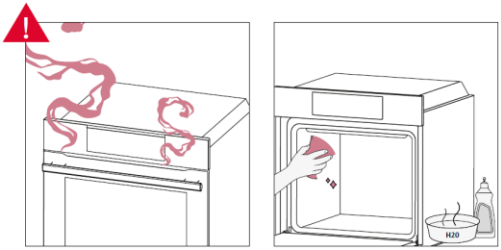
Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

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:

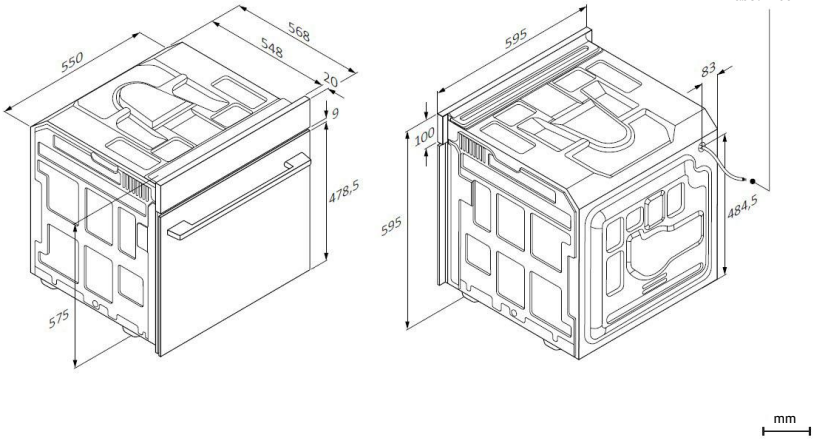
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

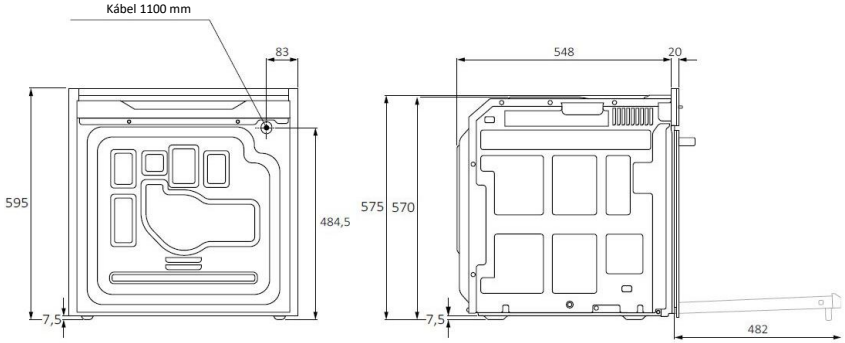
Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik 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.

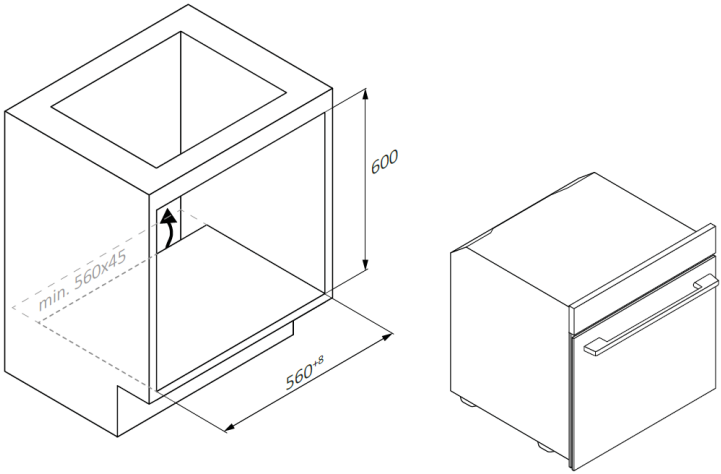
9. TELEPÍTÉS

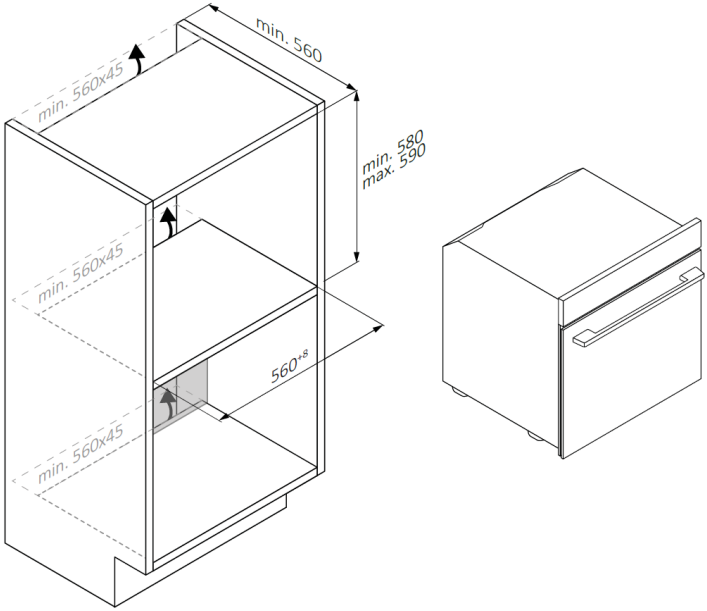


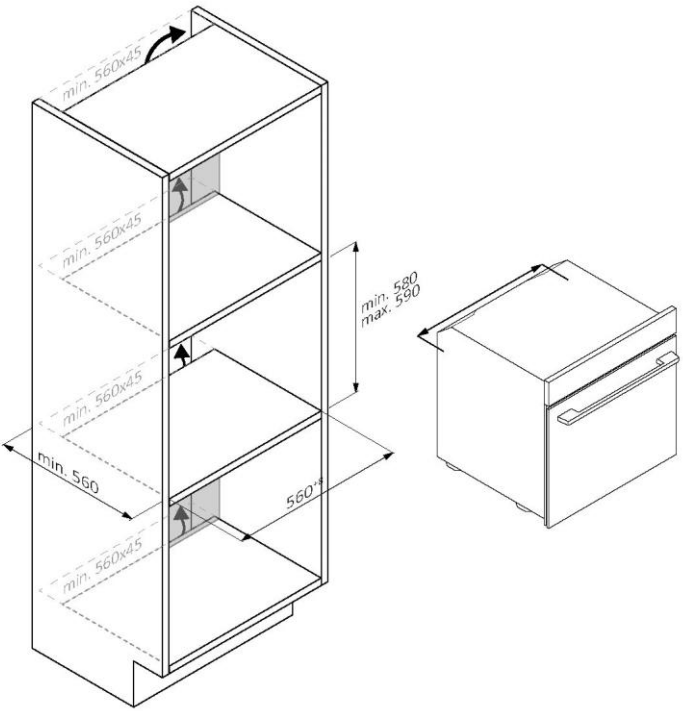


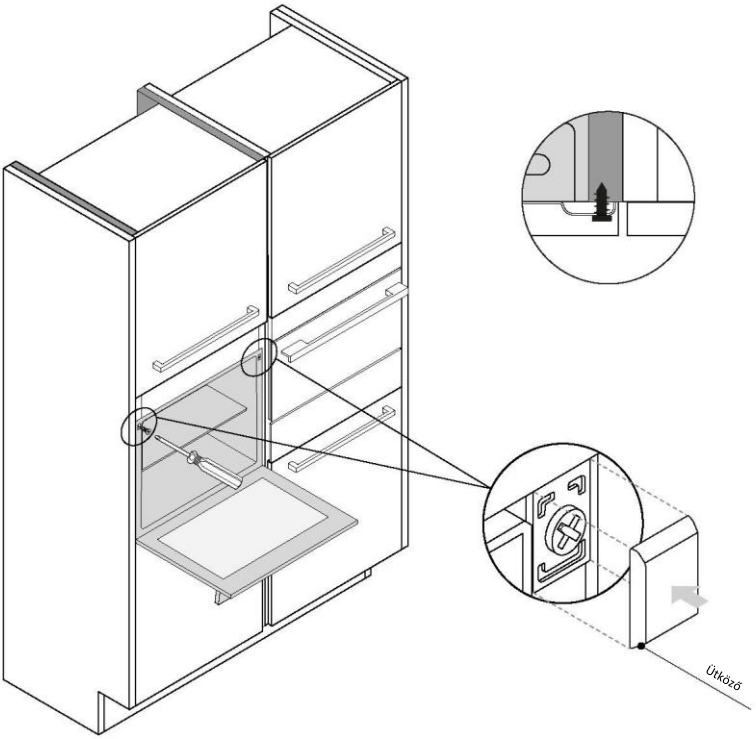
Hátsó nézet

Oldalsó nézet


600
min. 560x45
560*s


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


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



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.

i 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

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 NAPAK

8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE
8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA
8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

9. VGRADNJA

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- ⚠ **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.

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 rešetko namestite 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, po vklopu pečice počakajte 10-15 minut, preden postavite živila v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici več kot 15/20 minut.

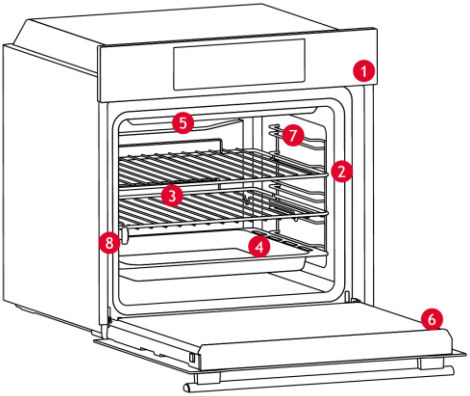
- Daljši izpad napajanja med kuhanjem lahko povzroči nepravilno delovanje zaslona. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- ⚠ **OPOZORILO**: Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli 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.

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. PREGLED IZDELKA

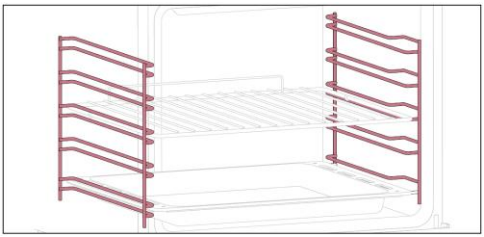


1. Nadzorna plošča
2. Številke položajev polic
3. Rešetke
4. Pladnji
5. Pokrov ventilatorja
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)
8. Serijska številka in koda QR

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

2.2. DODATKI

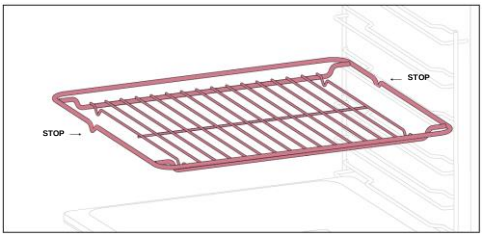
Stranske rešetke (samo, če so prisotne*)



Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

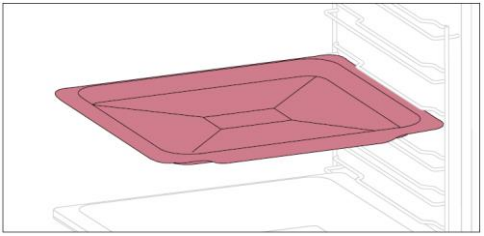
OPOMBA: 6 ali 7 nivojev, odvisno od modela.

Kovinska rešetka



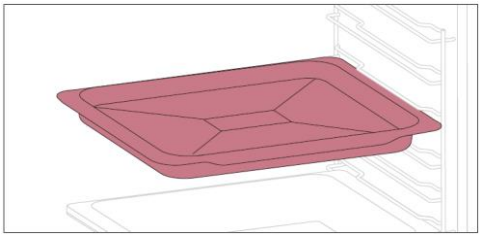
Kovinska rešetka v pečici je odstranljiva, nastavljiva polica, ki podpira posodo, zagotavlja enakomerno kuhanje in olajša čiščenje. Uporablja se lahko za postavljanje krožnikov in posod na različne višine za različne potrebe kuhanja.

Pekač (samo, če je prisoten*)



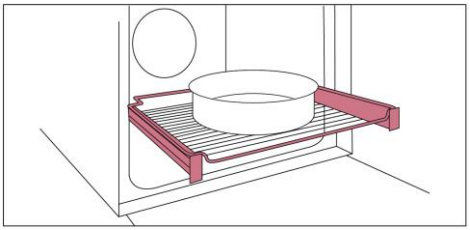
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

Globok pekač



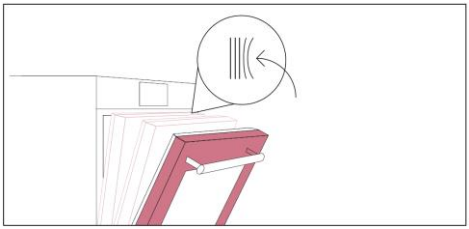
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

Teleskopska vodila
(samo, če so prisotna*)



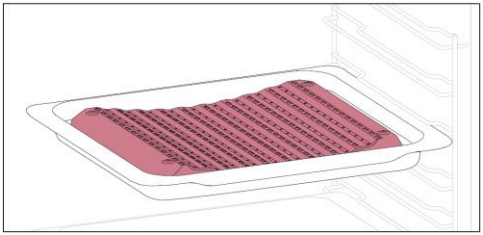
Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne nivoje.

Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje
(samo, če so prisotni*)



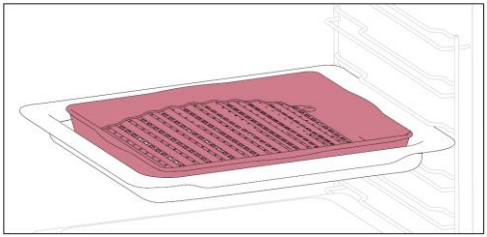
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

Pladenj H-Lab - način peke na žaru
(samo, če je prisoten*)



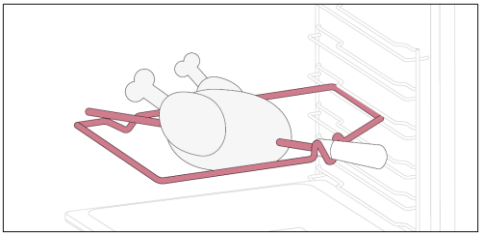
Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

Pladenj H-Lab - način PARE
(samo, če je prisoten*)



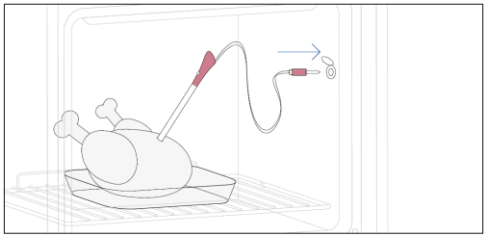
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

Raženj (samo, če je prisoten*)



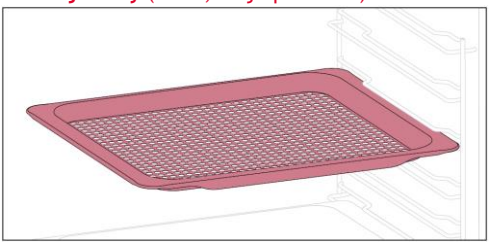
Raženj deluje skupaj z zgornjim grelnim elementom, z vrtenjem pa se hrana speče homogeno. Najbolje ga je uporabljati za srednje velike kose hrane. Idealno za ponovno odkrivanje okusov tradicionalne pečenke.

Senzor Heat Feel (samo, če je prisoten*)



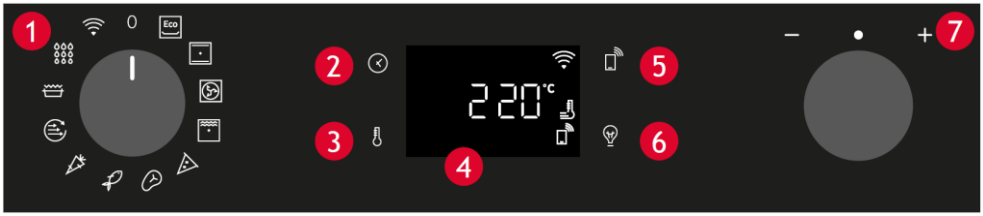
Sonda za meso je senzor temperature, ki se vstavi v hrano in je povezan s pečico prek kabla. Omogoča nadzor notranje temperature hrane med kuhanjem. Uporablja se predvsem za ribe in meso.

Pladenj Airfry (samo, če je prisoten*)



Pladenj Airfry zagotavlja, da vroč zrak doseže hrano enakomerno in tridimenzionalno, kar zagotavlja hrustljavo zunanjost in hkrati ohranja mehkobo notranjosti. Če želite zbirati sokove in drobtine, ga položite na pekač.

2.3. NADZORNA PLOŠČA



Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model.

1. Gumb za izbiro funkcij
2. Čas
3. Temperatura
4. Zaslon LED 7
5. Upravljanje na daljavo
6. Luč
7. Vrtljivi gumb

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 4 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Čas	Pritisnite enkrat za trajanje kuhanja, dvakrat za minutni opomnik (na voljo v stanju pripravljenosti), trikrat za čas dneva in štirikrat za zakasnitev vklopa. V stanju pripravljenosti je dostopen samo kuhinjski časovnik.
	Temperatura	Pritisnite enkrat, da preverite temperaturo v pečici, pritisnite in pridržite 3 sekunde, da aktivirate možnost hitrega predgretja (na voljo samo med fazo predgretja pečice). Ko je predgretje aktivno, se na zaslonu prikazuje ustrezna ikona.
	Vklop/izklop daljinskega upravljanja	Pritisnite gumb, da aktivirate daljinsko upravljanje po seznanitvi pečice z aplikacijo hOn (prek aplikacije).
	Luč	Pritisnite, da vklopite/izklopite luč v pečici.

2.4. POVEZLJIVOST

Parametri brezžične povezave

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Največja moč [mW]	100	10

Informacije o izdelku za omrežno opremo

Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata:
2,0 W.

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Modul Wi-Fi se vklopi takoj po nastavitvi funkcijskega gumba v katerikoli položaj, razen nič.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Ko je funkcijski gub v položaju nič, je modul Wi-Fi vedno izklopljen.
Če je gumb nastavljen v drugačen položaj, pojdite v meni Wi-Fi in izberite Izklop, da izklopite Wi-Fi.

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg v ZK. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

KAKO UPORABLJATI APLIKACIJO

Aparat lahko povežete z domačim brezžičnim omrežjem in ga upravljate na daljavo z uporabo aplikacije. Povežite aparat, da bo redno prejemal najnovejšo programsko opremo in funkcije.

OPOMBA

- Ob vklopu pečice ikone Wi-Fi utripajo 30 minut. V tem času lahko vpišete izdelek.
- Prepričajte se, da je domače omrežje Wi-Fi vklopljeno.
- Tako na aparatu kakor tudi v mobilni napravi boste prejeli navodila po korakih.
- Vzpostavljanje povezave s pečico lahko traja največ 10 minut.
- Za nadaljnja navodila in odpravljanje težav glejte aplikacijo.

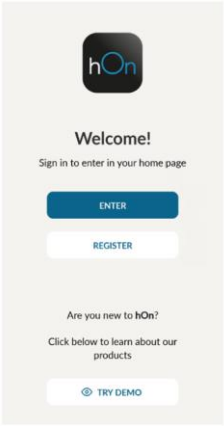
Prenesite v svoj pametni telefon.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVEGA UPORABNIKA

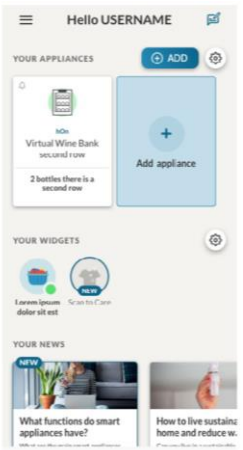
- Kliknite »Registracija«.
- Registrirate se lahko z računi družbenih omrežij ali pa s svojim osebnim e-poštnim naslovom.



VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

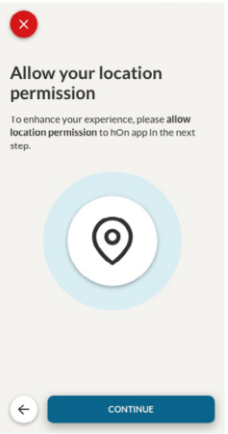
1. korak

- Izberite »Dodaj napravo«.



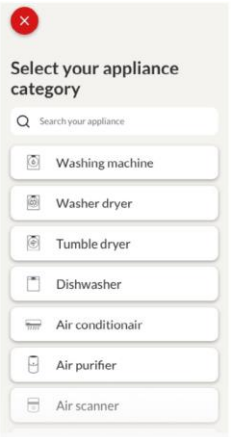
2. korak

- Dajte dovoljenje za lokacijo.



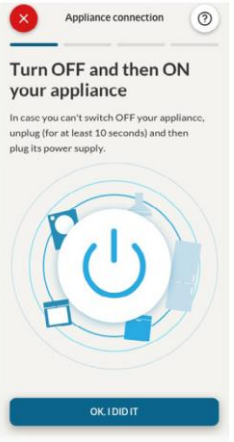
3. korak

- Izberite pečico v kategorijah aparatov.



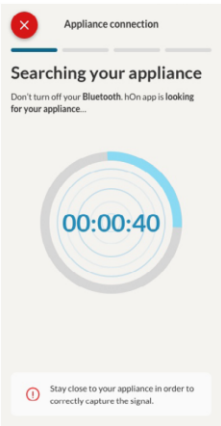
4. korak

- Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



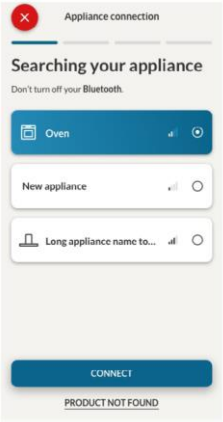
5. korak

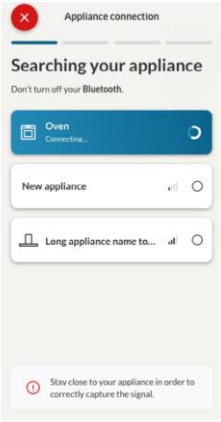
- Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.



6.1-6.2 korak

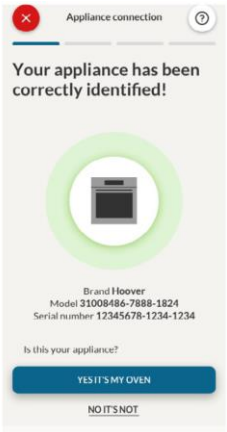
- Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.





7. korak

- Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.

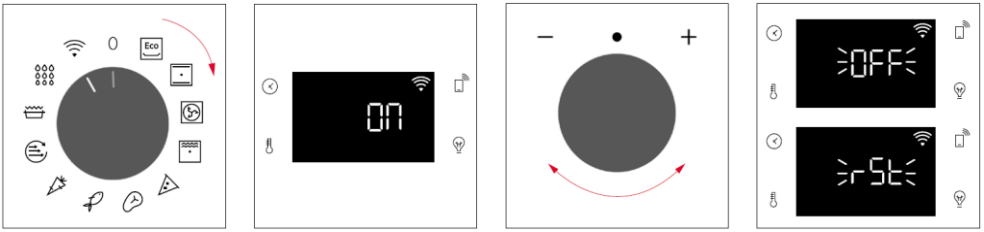


KAKO SPREMENITI NASTAVITVE WIFI

Ko je aparat vpisan, lahko uporabnik spremeni nastavitve Wi-Fi med:

- **WI-FI VKLOPLJEN:** Stanje pečice je mogoče nadzorovati prek aplikacije.
- **WI-FI IZKLOPLJEN:** Pečica ni povezana, vendar je še vedno vpisana s shranjenimi omrežnimi poverilnicami.
- **PONASTAVITEV WI-FI:** Povezava je ponastavljena in možen je nov vpis.

1. V meniju Wi-Fi zavrtite funkcijski gumb.
2. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
3. Zavrtite gumb, da se prikaže »Izklop« ali »rSt« za ponastavitev.



DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje ponuja številne prednosti za uporabnike, saj poveča priročnost, učinkovitost in splošno izkušnjo kuhanja z upravljanjem izdelka neposredno prek aparata in aplikacije hOn

Ta funkcija omogoča, da prek svoje naprave uživate v različnih funkcijah, kot so: takojšen ali načrtovan začetek receptov ali programov kuhanja, ki so že na voljo v aplikaciji; sprotno spremljanje poteka vaših receptov; prilagajanje uporabljenih parametrov kuhanja; spremljanje postopka kuhanja s sondo.
Poleg tega lahko prejmete obvestila, ko so programi ali recepti zaključeni.
Daljinsko upravljanje lahko aktivirate izključno ob vpisu izdelka.

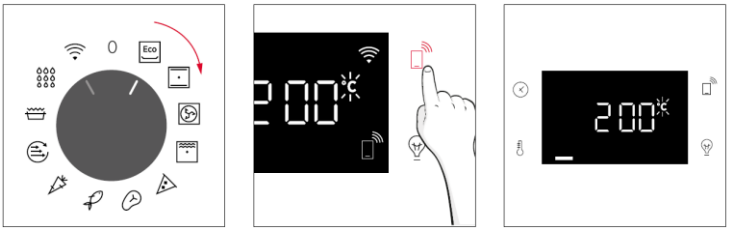
OPOMBA: Na voljo je za vse funkcije kuhanja na izdelku, razen za programe Gratin in Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. V meniju Wi-Fi zavrtite funkcijski gumb.
2. Pritisnite .
3. Na prikazovalniku se prikaže »hOn«. Prikažeta se ikoni Wi-Fi in daljinskega upravljanja.
4. Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogoče nadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.

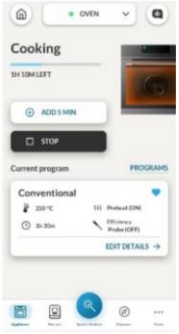
Daljinsko upravljanje lahko s pritiskom na ustrezen gumb aktivirate tudi med postopkom kuhanja.

Kako ustaviti daljinsko upravljanje:
Medtem ko je program kuhanja v teku, ga lahko ustavite neposredno prek izdelka tako, da funkcijski gumb zavrtite v drug položaj. Ta dejanja prekinejo postopek kuhanja.
Lahko pa tudi pritisnete ustrezen gumb na daljinskem upravljalniku, ki je priložen vašemu aparatu. Ta dejanja prekinejo postopek kuhanja.



Program kuhanja lahko ustavite tudi na daljavo s klikom na gumb »STOP« v aplikaciji. Pečica bo samodejno ustavila kuhanje.

OPOMBA: Če uporabnik ustavi kuhanje v teku prek pečice, bo istočasno ustavljeno kuhanje prikazano v aplikaciji.



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

Pri funkcijah, ki uporabljajo žar, bo pečica zahvaljujoč tehnologiji stikala za vrata samodejno začasno ustavila delovanje grelnih elementov, ko odprete vrata, in nadaljevala s kuhanjem, ko jih zaprete. Ta funkcija je na voljo samo pri določenih konfiguracijah pečic. Obstaja na vseh piroliznih modelih. 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)

Kako deluje vrstica stanja

Vrstica stanja poenostavlja spremljanje temperature in časa glede na nastavljene programe. Natančneje, za funkcije, ki vključujejo predgretje, prikazuje poviševanje temperature v tej fazi. Pri programih kuhanja in med funkcijo pirolitičnega čiščenja prikazuje odštevanje časa kuhanja oziroma cikla čiščenja.

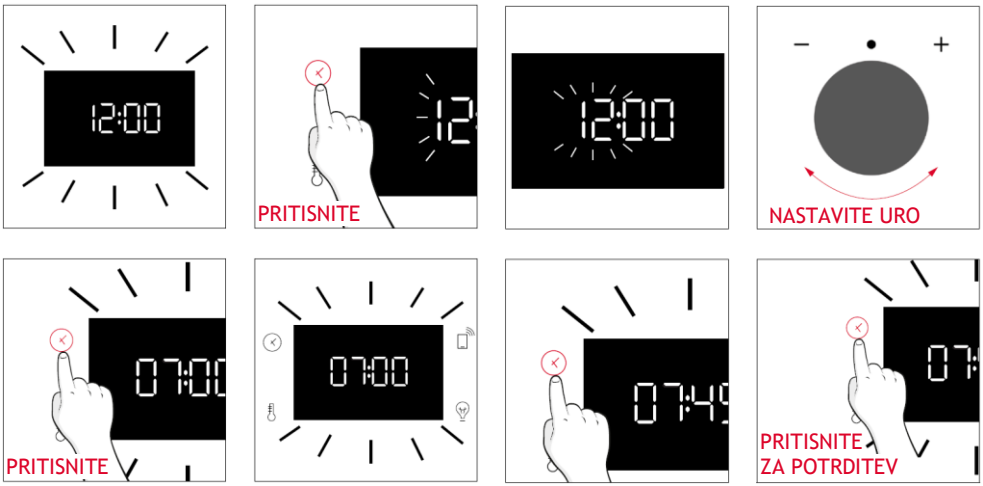
PREDGRETJE

PIROLIZA

3.2. PRVA UPORABA

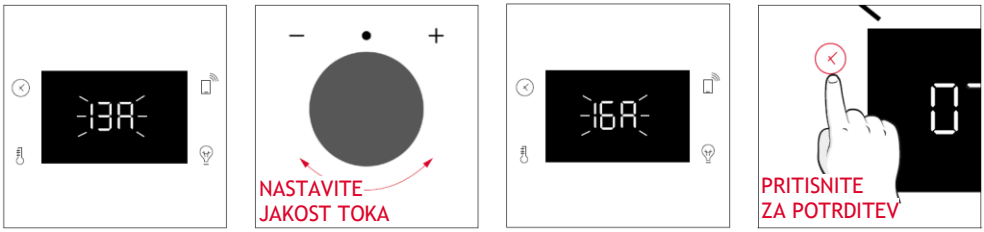
Ob prvem vklopu naprave morate najprej nastaviti uro, izbrati med 13 amperov ali 16 amperov ter nastaviti stopnjo svetlosti ter glasnost zvoka.

- **NASTAVITE URO:** Na zaslonu bo utripala prednastavljena ura »12:00«. Za spremembo pritisnite ⏲ in z desnim gumbom nastavite trenutno uro. Ponovno pritisnite ⏲ in po istem postopku nastavite minute. Za potrditev znova pritisnite ⏲.



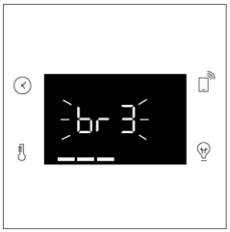
- **JAKOST TOKA:** Privzeto je pečica nastavljena na delo z višjo močjo, primerno za gospodinjstva z več kot 3 kW (16 A). Če ima vaš dom manjšo moč, lahko to nastavitev spremenite na 13 A.
  Ta nastavitev vpliva na hitrost segrevanja pečice. Izbira višje možnosti (16 A) pomeni, da se segreje hitreje (ker se poveča absorpcija moči). Na zaslonu boste videli dve možnosti: 13 A in 16 A.

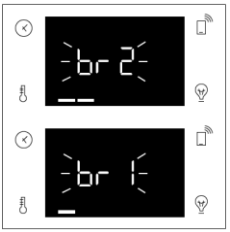
  Preprosto obrnite desni gumb, da izberete želeno možnost, in nato pritisnite ⏲ za potrditev.



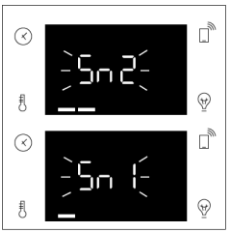
OPOMBA: Možnost nastavitve jakosti toka je na voljo samo med začetno namestitvijo.
Če želite spremeniti nastavljeno jakost toka, glejte navodila po namestitvi.

- **SVETLOST:** Na zaslonu se prikazuje simbol »br«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo lahko urejate z vrtenjem desnega gumba. Za potrditev pritisnite ⏲





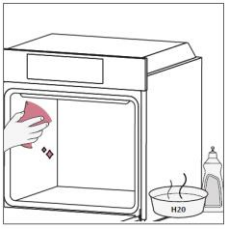
- **ZVOK:** Na zaslonu se prikazuje simbol »Sn«. Številke predstavljajo stopnjo jakosti zvoka, ki jo lahko urejate z vrtenjem desnega gumba. Za potrditev pritisnite ⏲

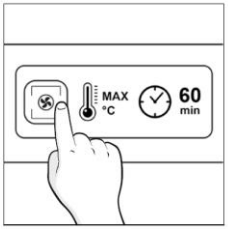


Ko je pečica v stanju pripravljenosti, se lahko vrnete na začetne nastavitve tako, da hkrati pritisnete gumba Temperatura in Luč za 5 sekund.

3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje. Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.



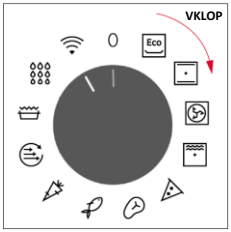


4. DELOVANJE IZDELKA

4.1. KAKO IZDELEK DELUJE

VKLOP/IZKLOP PEČICE

Za vklop pečice zavrtite funkcijski gumb (v smeri urinega kazalca/v nasprotni smeri urinega kazalca) in izberite program kuhanja. Če jo želite izklopiti, nastavite funkcijski gumb v položaj »0«.

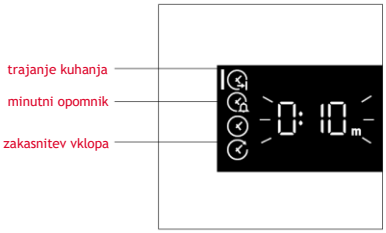


NASTAVITE PROGRAM KUHANJA

Zavrtite funkcijski gumb in izberite želeni program. Na zaslonu se bo prikazala privzeta temperatura, ki jo je mogoče urejati v vsakem trenutku z obračanjem desnega gumba (v smeri urinega kazalca za povišanje in v nasprotni smeri urinega kazalca za znižanje temperature).

MENI ZA ČAS

Pritisnite ⏲, da dostopite do menija Čas. Za krmarjenje v tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:



OPOMBA: več parametrov ni mogoče nastaviti hkrati, zato v pomnilniku ostane le zadnja skupina, medtem ko se prejšnja izbriše.

TRAJANJE KUHANJA

Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept.

AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Trajanje kuhanja«. Nato z uporabo vrtljivega gumba nastavite vrednost.

Odštevanje se začne na koncu predgretja (če obstaja). Med fazo kuhanja je mogoče spremeniti vrednost trajanja z obračanjem desnega gumba. Ko čas trajanja poteče, se kuhanje ustavi.

MINUTNI OPOMNIK

Omogoča uporabo pečice kot alarma.

AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Minutni opomnik«. Nato z uporabo vrtljivega gumba nastavite vrednost.

Ko je funkcija nastavljena, se na zaslonu vedno najprej prikazuje čas. Če želite urediti temperaturo, pritisnite za vstop v namenski način urejanja. Ko čas trajanja poteče, se kuhanje nadaljuje, dokler levega gumba ne zavrtite v položaj 0.

To funkcijo lahko s pritiskom gumba nastavite tudi, ko je pečica v stanju pripravljenosti. Ko je aktiviran minutni opomni, ta deluje neodvisno od funkcij pečenja v pečici.

ZAKASNITEV VKLOPA

Omogoča izbiro časa začetka kuhanja.

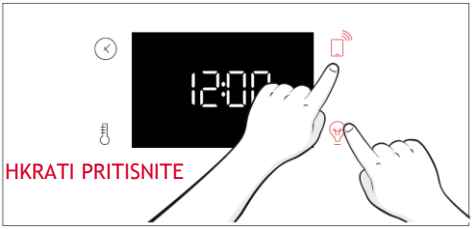
AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Zakasnitev vklopa«. Nato s pomočjo vrtljivega gumba nastavite uro začetka kuhanja.

OPOMBA: Zakasnitev vklopa je mogoče aktivirati šele po nastavitvi trajanja kuhanja, s funkcijami žara pa ni na voljo.

DODATNE FUNKCIJE

OTROŠKA KLJUČAVNICA

Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da otrokom preprečite neželeno uporabo.
Če želite aktivirati zaklepanje zaslona, hkrati pritisnite in držite gumba Daljinsko upravljanje in Luč.
Za izklop ključavnice ponovite isti postopek.



4.2. FUNKCIJE KUHANJA

MOŽNOST HITREGA PREDGRETJA

Za pospešitev faze predgretja lahko izberete možnost hitrega predgretja s pritiskom na ikono temperature za 3 sekunde potem, ko ste izbrali program kuhanja in temperaturo. Ta možnost bo aktivirala kombinacijo ventilatorja in grelnih elementov ne glede na izbrano funkcijo kuhanja. Za varčevanje z energijo se ob aktiviranju hitrega predgretja ventilator v notranjosti pečice IZKLOPI, dokler pečica ne doseže želene temperature.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

OPOMBA: Pri uporabi funkcij, ki zahtevajo predgretje, poskrbite, da v tej fazi odstranite vse dodatke.

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	Predlogi
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	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.
	*Konvenci-onalno	30-250 °C	L2/L3	Da/hitro pred-gretje	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca. Možna uporaba senzorja Heat Feel.
	Na več nivojih	160 °C 50-250 °C	L4 (en pladenj) L2+L5 (dva pladnja) L2+L4+L6 (trije pladnji)	Da/hitro pred-gretje	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil. Možna uporaba senzorja Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NE	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).

	**Gratin (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Da/hitro pred-gretje	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke) ali gratinirano hrano. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripravo zamrznjene hrane ali panirane kuhane hrane, ki se jo običajno cvre. Zahvaljujoč namenskemu pladnju lahko vroč zrak enakomerno kroži okoli živil.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3. stopnja	NE	IDEALNO ZA: počasno kuhanje z rezultatom, podobnim sous-vide. Uporabite za meso, ribe in zelenjavo. Uporablja se lahko s sondo Preci Probe.

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.
** Uporabljajte pri zaprtih vratih.
*** Odvisno od modela pečice.

4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

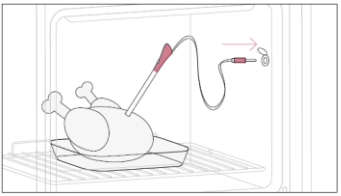
Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	Predlogi
	Pica	300 °C 200-300 °C	2/3	NE	IDEALNO ZA: vse vrste pic brez predgretja pečice. Uporabite nižje temperature za zamrznjene izdelke in 300 °C za domače recepte.

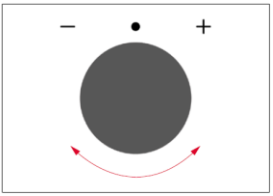
ŽIČNA SONDA

Kako uporabljati sondo:

1. Priključite sondo v predvidena vrata na pečici in vstavite dodatek v hrano.
2. Na zaslonu se prikaže ikona sonde. Na voljo so samo namenske funkcije ali programi kuhanja. Od tega trenutka bo prikazana temperatura sonde.
3. Izberite funkcijo kuhanja in nastavite ciljno temperaturo sonde za začetek. Pečica bo nato uporabila podatke sonde za spremljanje notranje temperature hrane in ustavila kuhanje, ko bo dosežena želena temperatura.

   OPOMBA: Pri uporabi sonde ni treba nastaviti časovnika za kuhanje; samodejno se bo ustavilo, ko bo dosežena želena temperatura.
4. Ko je dosežena želena notranja temperatura, se oglasi alarm in pečica se izklopi. Preden vzamete hrano iz pečice, pazljivo odstranite sondo iz hrane.

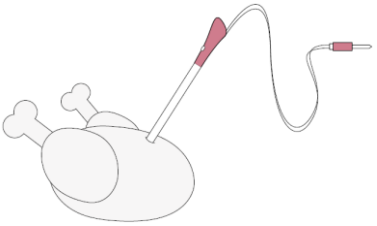




Na zaslonu bo prikazana ikona sonde. Ko je aktivna ta ikona, so dostopne samo določene funkcije ali programi kuhanja. Če poskušate uporabiti druge funkcije, bo pečica prikazala sporočilo »uporaba sonde ni možna«.

Nasveti za kuhanje

Sonda je opremljena z eno samo merilno točko. V celoti jo vstavite v hrano, pri čemer naj bo kovinska konica v sredini hrane. To točko postavite čim bližje najdebelejšemu (najhladnejšemu) delu hrane, da natančno spremljate postopek kuhanja.



Sonda se lahko uporablja z ročnimi funkcijami (statično, statično + ventilator, žar, super grill, gratin in večstopenjsko), s KATEGORIJAMI KUHANJA HRANE (meso, ribe in zelenjava) in Gentle cooking.

Kategorija živil	Predlagana T jedra °C	Predlagan položaj
Goveja pečenka	45 °C	Diagonalno v najdebelejši del. V primeru hrane valjaste oblike (tj. goveja pečenka) postavite konico čim bližje geometričnemu središču.
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Perutnina	83–85 °C	V najdebelejši del prsi
Ribe (cele/zrezki)	65 °C	Diagonalno v najdebelejši del
Kruh/enolončnice	90 °C	Blizu geometrijskega središča živila

5. NAPOTKI ZA KUHANJE

5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA

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	Statično na več nivojih	175 °C 160 °C		Pekač Pekač	L3 L4	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	Statično	170 °C		Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	30-40
			Na več nivojih	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L4	40-50
		2	Na več nivojih	150 °C		Kovinske rešetke + pekač za torte	L1+L4	50-60
	Piškoti/krhko pecivo	1	Statično na več nivojih	150 °C 150 °C		Pekač Pekač	L3 L4	25-30 30-40
		2	Na več nivojih	140 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	30-40
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Statično	190 °C		Pekač	L4	25-35
		2	Na več nivojih	170 °C		Pekač	L3	25-35
	Jorkširski puding	1	Statično	200 °C	D	Pekač	L3	20-30
	Španski vetrci	1	Na več nivojih	90 °C	D	Pekač		90-160
	Makron	1	Statično	150 °C	D	Pekač	L3	15-20
	Jabolčna pita	1	Statično	185 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	60-70
		1	Na več nivojih	170 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Statično	170 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	40-60
	Čokoladni sufle	1	Statično	200 °C	D	Pekač + kalupi	L3	10-15
	Sirova torta	1	Statično	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	50-65
	Zamrznjeni rogljički	1	Statično	180 °C	D	Pekač	L3	20-25
		2	Statično	180 °C		Pekači	L2+L5	25-35
		3	Na več nivojih	160 °C		Pekači	L2+L4+L6	30-40
	Jabolčni zavitek, zamrznjen	1	Statično	210 °C	D	Pekač	L3	30-45
	Opečenec	1	Supergrill	5	N	Kovinska rešetka	L6	4-6

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Kruh in ploščati kruh	Focaccia	1	Statično	200 °C	D	Pekač	L2 ali L3	25-35
	Kruh, cel	1	Statično	200 °C	D	Pekač	L3	35-50
Slane pite in enolonč-nice	Slane torte / quiche (Ø 26 cm)	1	Statično	200 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za quiche	L1 ali L2	30-50
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za quiche	L1+L4	50-70
	Sirni sufle	1	Statično	200 °C	D	Pekač + kalupi	L3	20-35
	Lazanje, sveže	1	Statično	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	40-60
	Lazanje, zamrznjene	1	Statično	180 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50-60
	Kaneloni, zamrznjeni	1	Statično	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	Statično	250 °C	D	Pekač	L2 ali L3	15-20
	Pica, sveža (pekač)	1	Pica	250 °C	N	Pekač	L2 ali L3	18-25
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	25-35
	Pica, sveža (okrogla)	1	Statično	250 °C	D	Pekač	L2 ali L3	8-10
	Pica, sveža (okrogla)	1	Pica	300 °C	N	Pekač	L2 ali L3	15-20
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	30-40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Statično	220 °C		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	
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Pica	200 °C	N	Kovinska rešetka	L2	10-15
Meso in perutnina	Pečen cel piščanec (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	D	Kovinska rešetka/L4 Postavite podporni pladenj na L1 s 150 ml vode	L4	40-60
	Piščančja stegna	1	AirFry**	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

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Meso in perutnina	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	Statično	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	80-100
	Klobase	1	Supergrill	4	D	Kovinska rešetka	L5	40-50
	Goveji file (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	60-80
	Pečena govedina (500 g)	1	Gratin	220 °C	D	Pekač	L3	20-40
	Mesna štruca (1000-1500 g)	1	Statično	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	4	N	Kovinska rešetka	L5	15-30
	Zamrznjene ribje palčke	1	AirFry**	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	AirFry**	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	Statično	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 prikaže privzeti čas, ki ga lahko uredite z obračanjem desnega gumba; temperaturo kuhanja lahko spremenite s pritiskom na namensko ikono. Oba parametra lahko nastavite v omejenem območju, kot je prikazano v spodnji tabeli.

Simbol	Opis	Pred-gretje	Položaj police	Tempe-raturno območje (°C)	Časovni razpon (min)	Temperatura senzorja Heat Feel (če je na voljo)	Opis
	Meso	NE	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Za goveje, telečje in svinjske pečenke, perutnino in kose mesa.
	Ribe	NE	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Za cele ribe in fileje.
	Zelenjava	NE	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Za pečeno zelenjavo in krompir.

OPOMBA: Če je treba po izklopu pečice nadaljevati s kuhanjem, namesto uporabe programov everyday cooking priporočamo uporabo standardnih funkcij.

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T °C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Goveja pečenka	500-800 g	Meso	190 °C	Kovinska rešetka	L3	30-40
Goveji file	200 g	Meso		Kovinska rešetka	L3	
Mesna štruca	1000-1500 g	Meso	180 °C	Kovinska rešetka	L3	40-50
Govedina Wellington	500 g	Meso	200 °C	Kovinska rešetka	L3	50-80
Portska pečenka	800-1000 g	Meso	200 °C	Kovinska rešetka	L3	40-70
Svinjska rebra	1000-1200 g	Meso	200 °C	Kovinska rešetka	L3	80-100
Stojalo za jagnjetino	800-1000 g	Meso	200 °C	Kovinska rešetka	L3	60-80
Jagnječja krača	1500-2000 g	Meso	190 °C	Kovinska rešetka	L3	80-100
Fileji lososa	200-600 g	Ribe	170 °C	Pekač	L3	20-35
Tunini zrezki	600 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	180 °C	Kovinska rešetka	L3	10-20
Zrezki mečarice	700 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	200 °C	Pekač	L3	15-20
File trske	600 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	150 °C	Pekač	L3	10-20
Okati ribon, cel	1	Ribe	170 °C	Pekač	L3	35-45
Fileti okatega ribona	600 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	150 °C	Pekač	L3	10-20
File brancina	600 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	150 °C	Pekač	L3	10-20
V soli pečene ribe	1	Ribe	220 °C	Pekač	L3	30-40
Ribja nabodala	8 kosov	Ribe	150 °C	Kovinska rešetka	L3	20-30
Polnjeni lignji	4 kosi	Ribe	180 °C	Pekač	L3	25-40
Polnozrnat kruh	1	Pekarna	200 °C	Kovinska rešetka	L3	35-50
Rženi kruh	1	Pekarna	190 °C	Kovinska rešetka	L3	35-50
Štruca za sendviče	1	Pekarna	200 °C	Kovinska rešetka	L3	35-50

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T °C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Zamrznjene francoske štručke	1	Pekarna	200 °C	Kovinska rešetka	L3	15-25
Zamrznjeni prigrizki iz listnatega testa	1	Pekarna	190 °C	Kovinska rešetka	L3	20-30
Koromači	1 pekač	Zelenjava	200 °C	Kovinska rešetka	L3	30-40
Mešana zelenjava	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Kovinska rešetka	L3	40-45
Cvetača	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Kovinska rešetka	L3	40-50
Buče, narezane na kocke	1 pekač	Zelenjava	200 °C	Kovinska rešetka	L3	30-40
Polnjene paprike	1 pekač	Zelenjava	180 °C	Kovinska rešetka	L3	70-80
Polnjene bučke	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Kovinska rešetka	L3	35-45
Korenčkove palčke	1 pekač	Zelenjava	180 °C	Pekač	L3	35-40
Brokoli	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Pekač	L3	30-40
Ratatouille	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Kovinska rešetka	L3	40-45
Zelenjavni flan	6 ramekinov	Zelenjava	180 °C	Pekač + kalupi	L3	25-35

6. NEGA IN ČIŠČENJE

6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in kalupe, odporne na zelo visoke temperature.

6.2. ČIŠČENJE PEČICE

6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

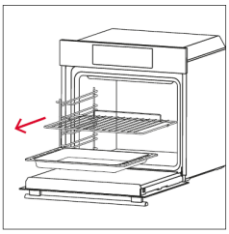
Čiščenje s pirolizo (*odvisno od modela pečice)
Ta proces se temelji na istoimenskemu kemičnemu procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.

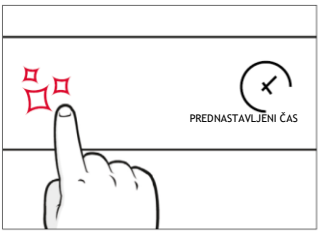
Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C.
Na koncu cikla čiščenja v pečici ostane le minimalna usedlina prahu, ki jo zlahka obrišete z vlažno krpo.

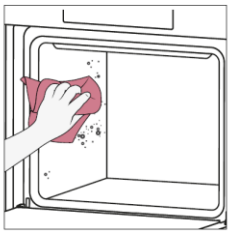
Kako deluje:

1. Odstranite vse dodatke iz pečice, kot so rešetke, stranska stojala in vijak stranskih stojal (*);
2. Funkcijski gumb zavrtite v položaj . 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.





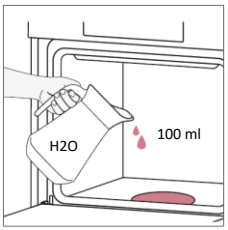


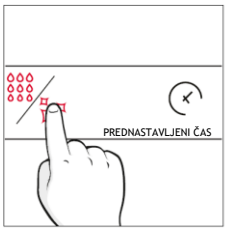
Hydroeasy

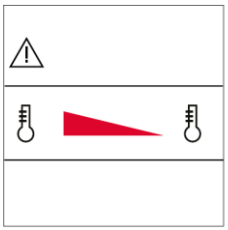
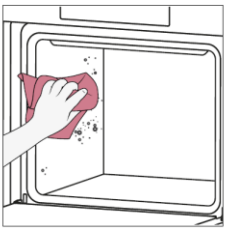
Funkcija Hydroeasy je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

Kako deluje:

1. V spodnji relief pečice nalijte 100 ml vode.
2. Gumb zavrtite v položaj . Če je potrebno, obrnite gumb za nastavitev programa na Hydro clean. Pustite, da funkcija deluje v prednastavljenem času.
3. Po končanem čiščenju počakajte, da se pečica ohladi.
4. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.
5. ⚠ **OPOZORILO:** Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo.



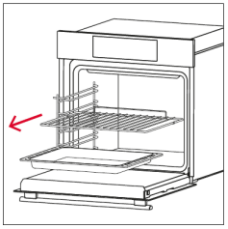
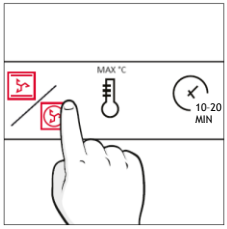


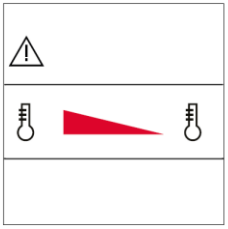
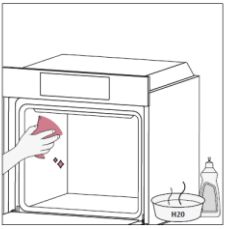



Čiščenje s katalizo

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.

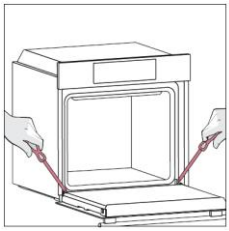
Priporočilo: Razmislite o zamenjavi katalitičnih plošč po približno treh letih uporabe, še posebej, če pečico uporabljate dva do tri cikle kuhanja na teden. To zagotavlja optimalno delovanje in čistočo.

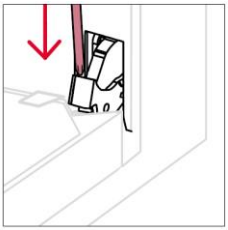



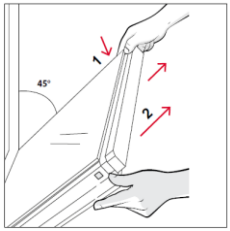
6.2.2. ZUNANJOST PEČICE: odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.

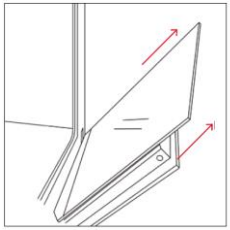




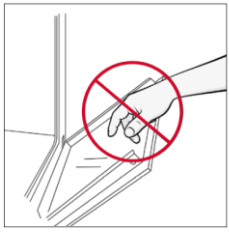
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



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).

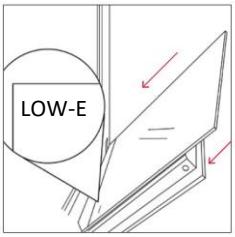


4. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.

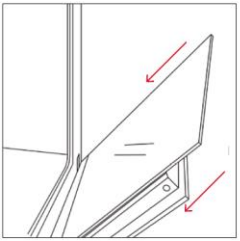


5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.

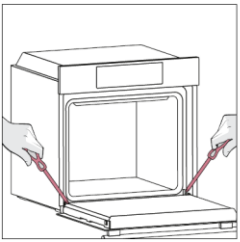
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »Low-E« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.



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.

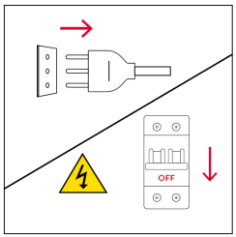
6.4. VZDRŽEVANJE

ZAMENJAVA DELOV

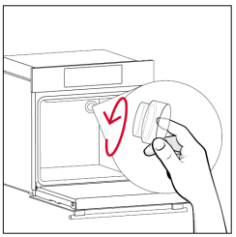
Zamenjava žarnice na vrhu:

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.

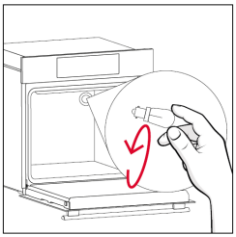
1. korak



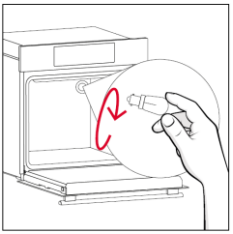
2. korak



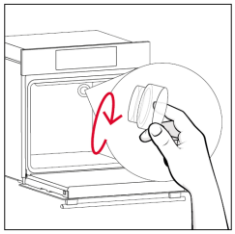
3. korak



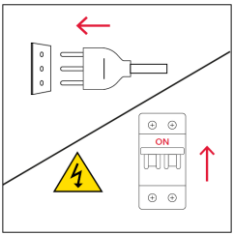
4. korak



5. korak



6. korak

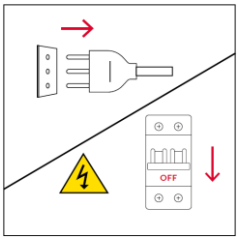


Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

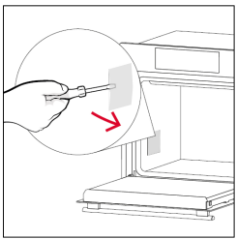
Menjava stranske žarnice:

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.

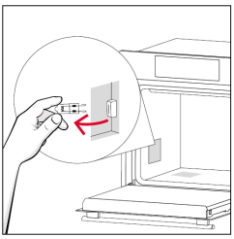
1. korak



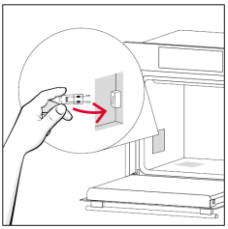
2. korak



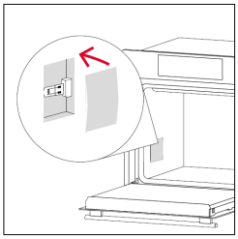
3. korak



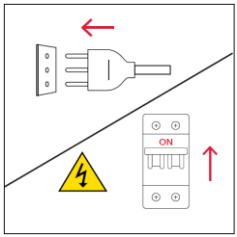
4. korak



5. korak



6. korak



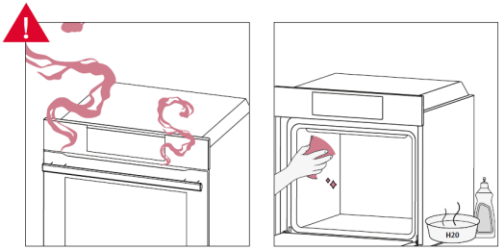
Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

7. ODPRAVLJANJE NAPAK

Če med uporabo pečice pride do napake, se na zaslonu prikaže koda »ER«, ki ji sledita dve številki, ki označujeta napako.
Pečico izklopite in odklopite iz napajanja, počakajte nekaj minut, nato pa jo ponovno priklopite. Če napaka izgine, lahko nadaljujete z uporabo pečice. V nasprotnem primeru pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo (ERXX), ki jo vidite na zaslonu.

Napaka

Dim



8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:

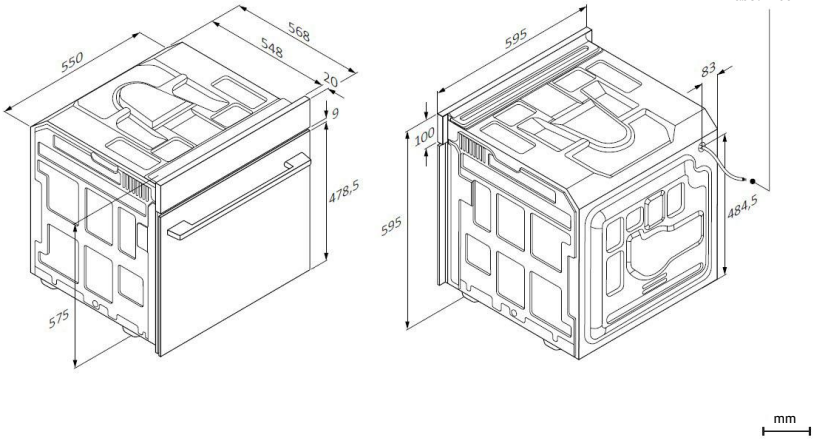
- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

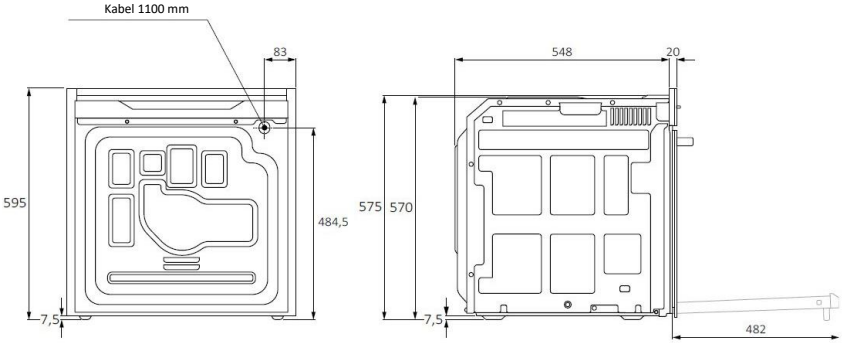
V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice.
Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »kuhanje z zakasnitvijo« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.

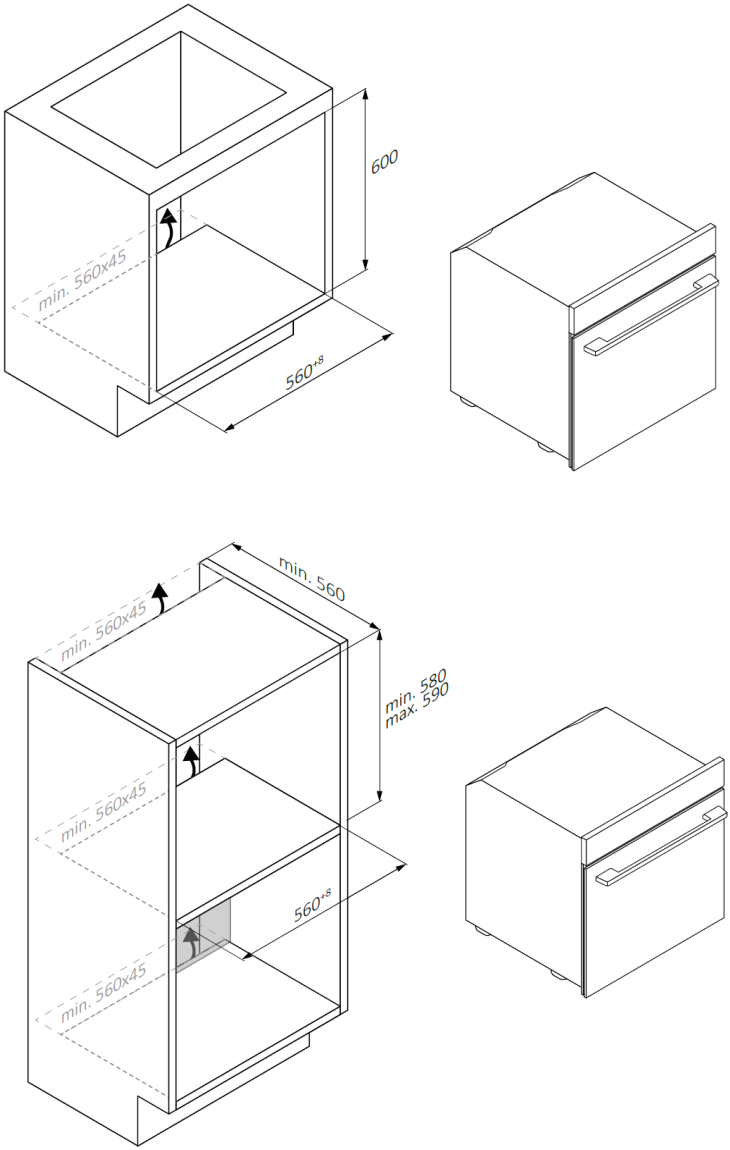
9. VGRADNJA

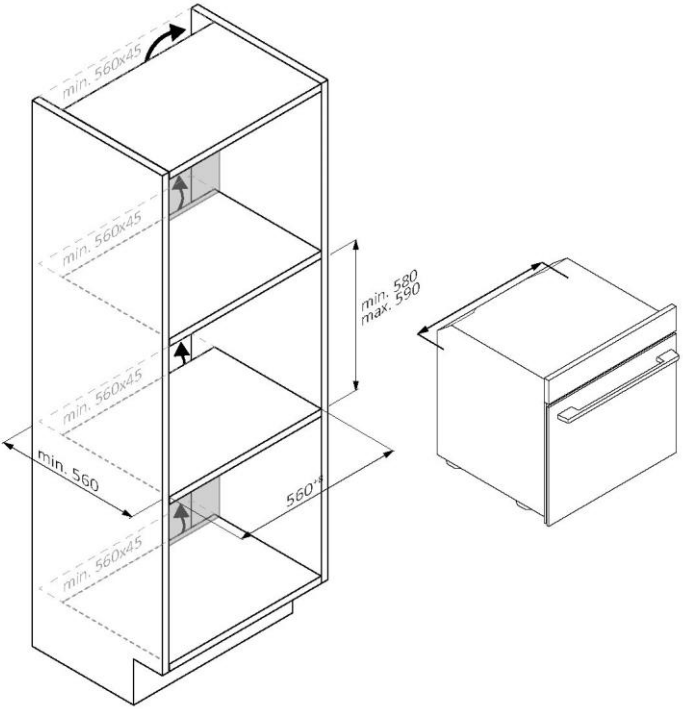


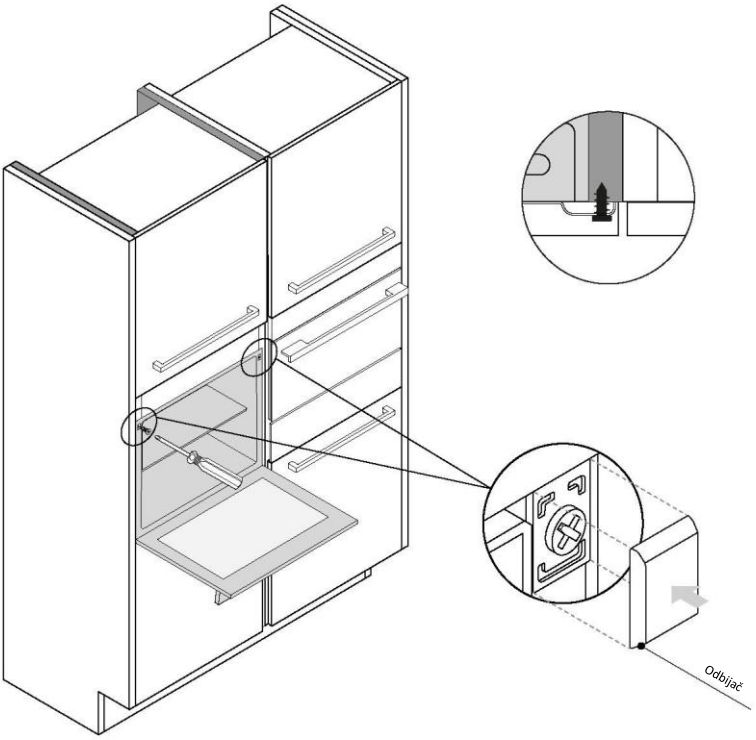


Pogled od spredaj

Pogled s strani


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



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.

i 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

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. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD
8.1. ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD
8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

9. UGRADNJA

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

OPŠTA UPOZORENJA

- Nemojte koristiti parni čistač radi čišćenja.
- ⚠ **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 postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

UPOZORENJA O UGRADNJI

- Pećnica može da se nalazi visoko u elementu ili ispod radne ploče.
- Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na ilustracijama u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite pećnicu za kuhinjske elemente koristeći priložene zavrtnje.
- 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.

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 rešetku na bočne police, uverite se da je kraći deo bočne strane (između graničnika i kraja) usmeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima dekorativnu metalnu šipku, obratite pažnju da je postavite prema spoljnoj strani pećnice tako da logotip brenda bude vidljiv i čitljiv. Za ispravno postavljanje pogledajte i sliku u odeljku Dodatna oprema u ovom uputstvu za upotrebu.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini pećnice ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10–15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što

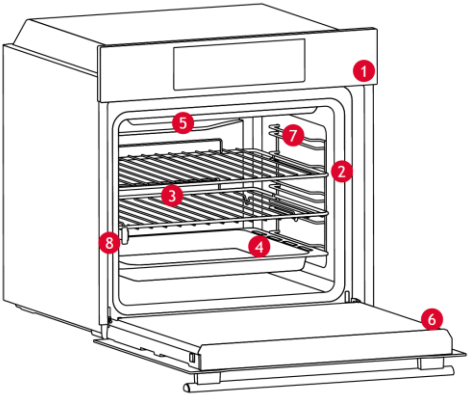
stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada pećnica dostigne temperaturu kuvanja.
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u pećnici nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE**: Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ**: Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je pećnica vruća.
- 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 PIRO PEĆNICE)

- Pre čišćenja moraju da se uklone ostaci izlivanja.
- ⚠ **UPOZORENJE**:pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti rerne 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.

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

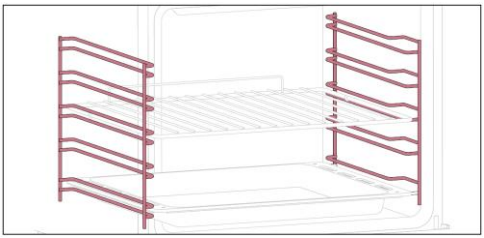


1. Kontrolni panel
2. Brojevi pozicija polica
3. Rešetke
4. Plehovi
5. Poklopac ventilatora
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako su deo opreme: samo za ravnu šupljinu)
8. Serijski broj i QR kod

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu.

2.2. DODATNA OPREMA

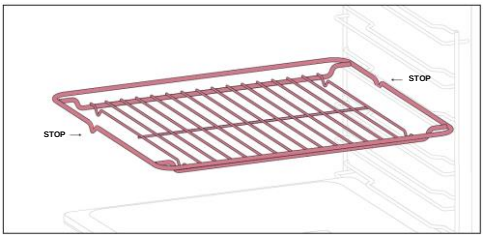
Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme*)



Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

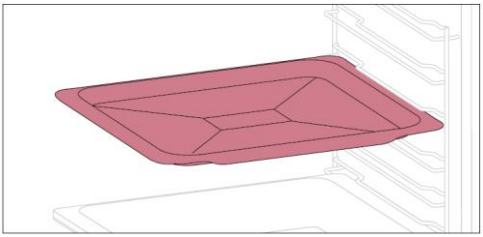
NAPOMENA: 6 ili 7 nivoa u zavisnosti od modela.

Metalna rešetka



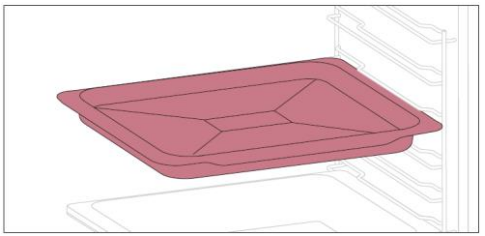
Metalna rešetka u pećnici je uklonjiva, podesiva polica koja podržava posuđe, obezbeđuje ravnomerno kuvanje i olakšava čišćenje.
Može se koristiti za držanje tanjira i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuvanja.

Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme*)



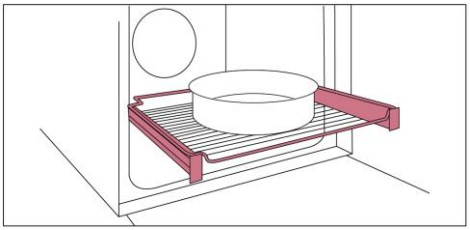
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

Dublji pleh



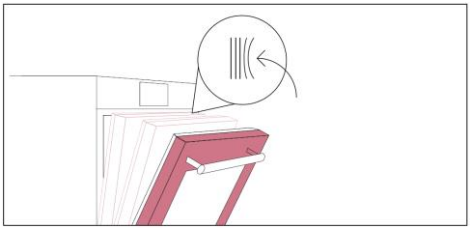
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

Teleskopske vođice
(samo ako su deo opreme*)



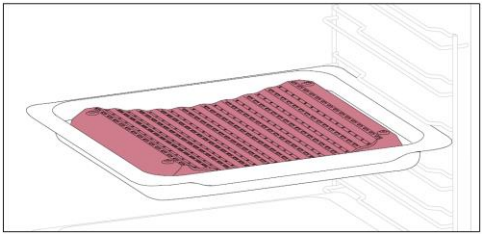
Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje
(samo ako su deo opreme*)



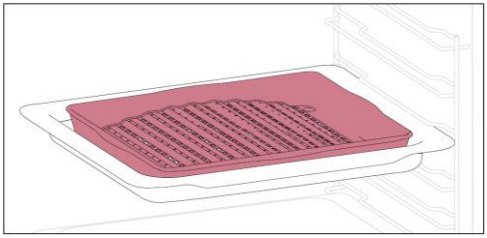
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

H-Lab pleh - režim roštilja
(samo ako je deo opreme*)



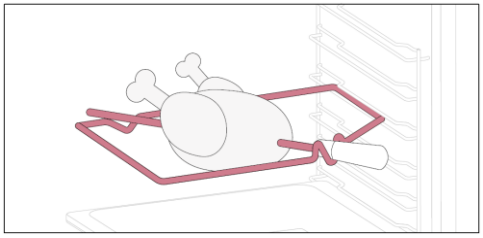
Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

H-Lab pleh - režim PARA
(samo ako je deo opreme*)



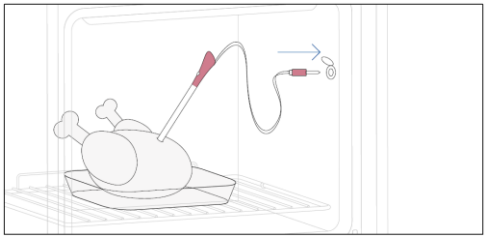
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

Ražanj (samo ako je deo opreme*)



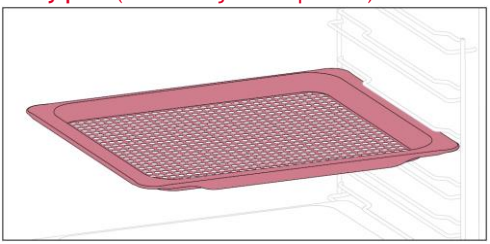
Ražanj funkcioniše zajedno sa gornjim grejnim elementom, a okretanjem se hrana može pripremati ujednačeno. Najbolje se koristi za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje ukusa tradicionalnih pečenja.

Heat Feel senzor (samo ako je deo opreme*)



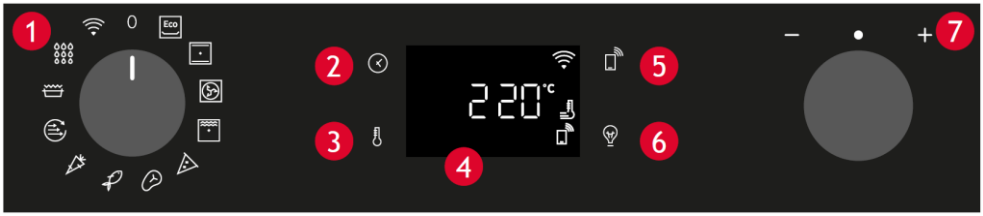
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada se umetne u hranu i poveže sa pećnicom pomoću kabla, omogućava kontrolu unutrašnje temperature hrane tokom kuvanja. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Airfry pleh (samo ako je deo opreme*)



Airfry pleh obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dođe do hrane, čime se dobija hrskavija spoljašnjost uz održavanje mekoće unutra. Da biste sakupljali sokove i mrvice, stavite ga na vrh pleha za pečenje.

2.3. KONTROLNI PANEL



Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Dugme birača funkcije
2. Vreme
3. Temperatura
4. LED displej 7
5. Daljinsko upravljanje
6. Lampa
7. Kontrola brojčanika

GLAVNE FUNKCIJE

Displej ima 4 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Vreme	Pritisnite jednom za dužinu pečenja, dvaput za minutni podsetnik (dostupno u režimu pripravnosti), tri puta za doba dana i četiri puta za početak odlaganja. U režimu pripravnosti, dostupan je samo kuhinjski tajmer.
	Temperatura	Pritisnite jednom da biste proverili temperaturu u pećnici, pritisnite i držite 3 sekunde da biste aktivirali opciju brzog predgrevanja (dostupno samo tokom faze predgrevanja pećnice). Kada je predgrevanje aktivno, na ekranu će se prikazati odgovarajuća ikona.
	Uključivanje/ Isključivanje daljinskog upravljanja	Pritisnite dugme da biste aktivirali daljinsko upravljanje, posle uparivanja pećnice sa hOn aplikacijom (putem aplikacije).
	Svetlo	Pritisnite da biste uključili/isključili svetlo u pećnici.

2.4. POVEZIVANJE

Parametri bežičnog povezivanja

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

Informacije o proizvodu za umreženu opremu

Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani:
2,0 W.

Kako aktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul se uključuje čim funkcijsko dugme nije u nultom položaju.

Kako deaktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul je uvek isključen kada je funkcijsko dugme postavljeno u nulti položaj.
Ako je dugme postavljeno u drugi položaj, otvorite meni za Wi-Fi i izaberite isključeno da biste deaktivirali Wi-Fi.

Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište VB). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

KAKO DA OSTVARITE INTERAKCIJU SA APLIKACIJOM

Vaš uređaj može da se poveže sa kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati pomoću aplikacije. Povežite uređaj kako biste bili sigurni da je ažuriran sa najnovijim softverom i funkcijama.

NAPOMENA

- Kada se pećnica uključi, Wi-Fi ikone trepere 30 minuta. Tokom ovog perioda moguće je prijaviti proizvod.
- Proverite da li je kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Dobićete uputstva korak po korak i na uređaju i na mobilnom uređaju.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne smernice i rešavanje problema potražite u aplikaciji.

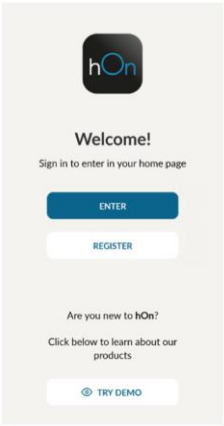
Preuzmite na svoj pametni telefon.

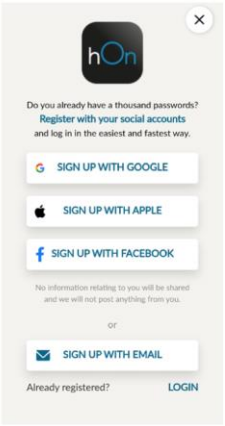
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Registrujte se“
- Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom

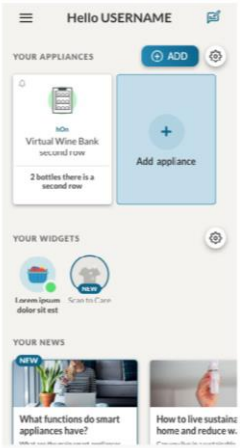




PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

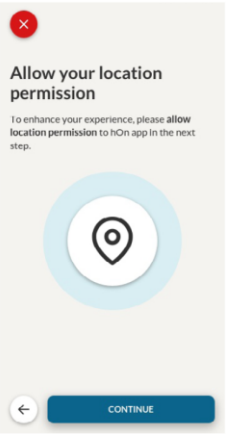
1. korak

- Izaberite „Dodaj uređaj“.



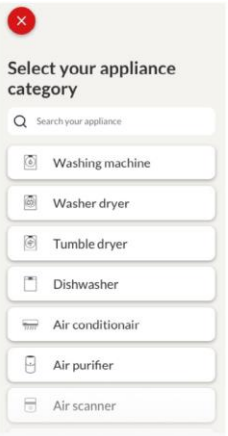
2. korak

- Dajte dozvolu za lokaciju.



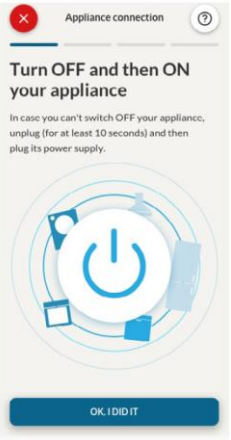
3. korak

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



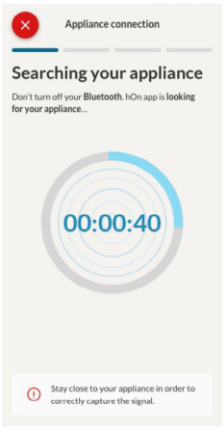
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



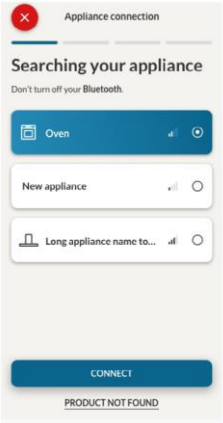
5. korak

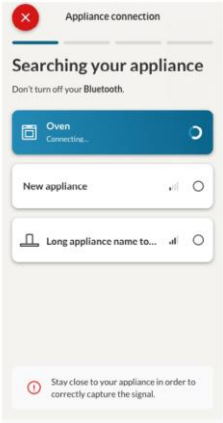
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.



6.1-6.2. korak

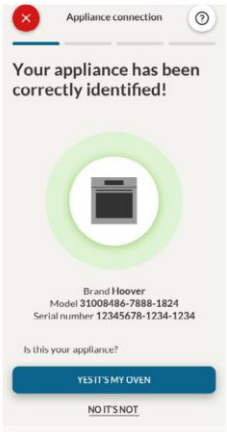
- Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Pećnica će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.

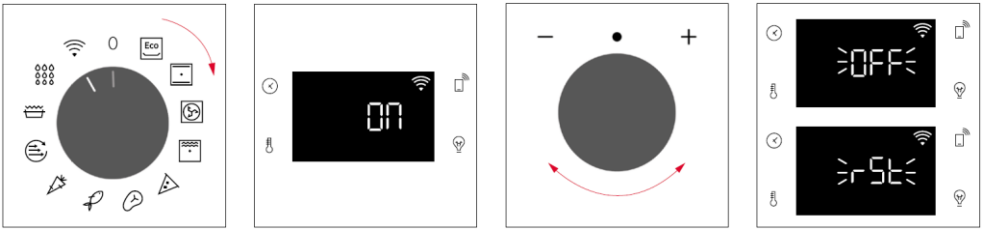


KAKO DA PROMENITE PODEŠAVANJA WI-FI MREŽE

Kada se uređaj registruje, korisnik može da promeni podešavanja Wi-Fi mreže između:

- **Wi-Fi ON:** Moguće je pratiti stanje pećnice samo pomoću 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. Okrenite funkcijsko dugme u Wi-Fi meniju.
2. Na displeju se pojavljuje „On“.
3. Okrećite kontrolu brojčanika dok se ne prikaže „Off“ ili podešavanje resetovanja „rSt“.



DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećavajući praktičnost, efikasnost i celokupno iskustvo kuvanja, pružajući mogućnost kontrole proizvoda direktno iz uređaja i aplikacije hOn

Ova funkcija omogućava da putem vašeg uređaja uživate u različitim funkcijama, kao što su: trenutni ili planirani početak recepata ili programa kuvanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u realnom vremenu; podešavanje parametara kuvanja koji se koriste; praćenje procesa kuvanja pomoću sonde.
Pored toga, moguće je primati obaveštenja kada se programi ili recepti završe.
Daljinsko upravljanje se može aktivirati isključivo kada je proizvod prijavljen.

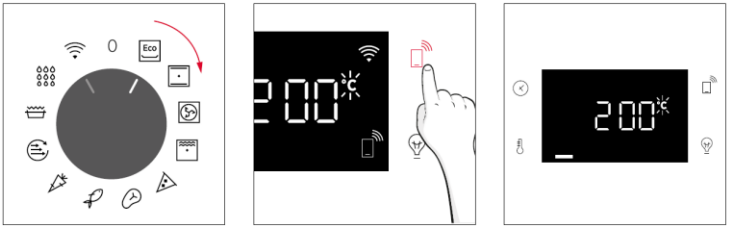
NAPOMENA: dostupno je za sve funkcije kuvanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranje i Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Okrenite funkcijsko dugme u Wi-Fi meniju.
2. Pritisnite .
3. Na displeju se pojavljuje „hOn“. Biće prikazane ikone Wi-Fi i daljinskog upravljanja.
4. Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.

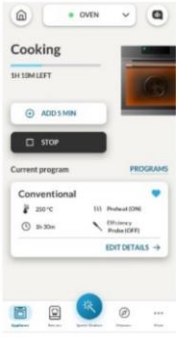
Takođe, moguće je aktivirati daljinsko upravljanje tokom procesa kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme

Kako da zaustavite daljinsko upravljanje:
Dok je program kuvanja u toku, može se zaustaviti direktno iz samog proizvoda okretanjem funkcijskog dugmeta u drugi položaj. Ove radnje prekidaju proces kuvanja.
Drugi način je pritiskom odgovarajućeg dugmeta daljinskog upravljanja koji je isporučen sa vašim uređajem. Ove radnje prekidaju proces kuvanja.



Program za kuvanje možete da zaustavite i daljinski pomoću aplikacije tako što ćete kliknuti na dugme „STOP“ na displeju uređaja. Pećnica će automatski zaustaviti kuvanje.

NAPOMENA: Ako korisnik sa pećnice prekine kuvanje koje je u toku, istovremeno će se zaustaviti kuvanje i u aplikaciji.



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

Za funkcije koje koriste roštilj, zahvaljujući tehnologiji prekidača za vrata, pećnica će automatski pauzirati grejne elemente kada otvorite vrata i nastaviti sa kuvanjem kada ih zatvorite.
Ova funkcija je dostupna samo na određenim konfiguracijama pećnice. Svi piro modeli je poseduju.
Tokom procesa pirolitičkog čišćenja, vrata pećnice ostaju zaključana sve vreme. Ako nije zaključana, pećnica će prikazati šifru greške 24 i pauziraće funkciju čišćenja.

Kako funkcioniše osvetljenje

Pećnica je osvetljena pomoću jedne ili više sijalica, koje se obično aktiviraju svaki put kada počne funkcija kuvanja.
Za pećnice opremljene prekidačem za vrata (pogledajte dole), svetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.
Za pećnice opremljene dugmetom Lamp, ono se može koristiti i za aktiviranje osvetljenja.
Ako vrata pećnice ostanu otvorena duže od 10 minuta, svetlo će se automatski isključiti.
Tokom procesa pirolitičkog čišćenja svetlo ostaje isključeno. *

Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. Zbog toga će ventilator za hlađenje proizvoditi zvuk neko vreme čak i nakon isključivanja pećnice.
On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata rerne i kontrolnog panela. Tokom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tokom funkcije ECO svetlo će ostati isključeno.

(*samo za piro pećnice)

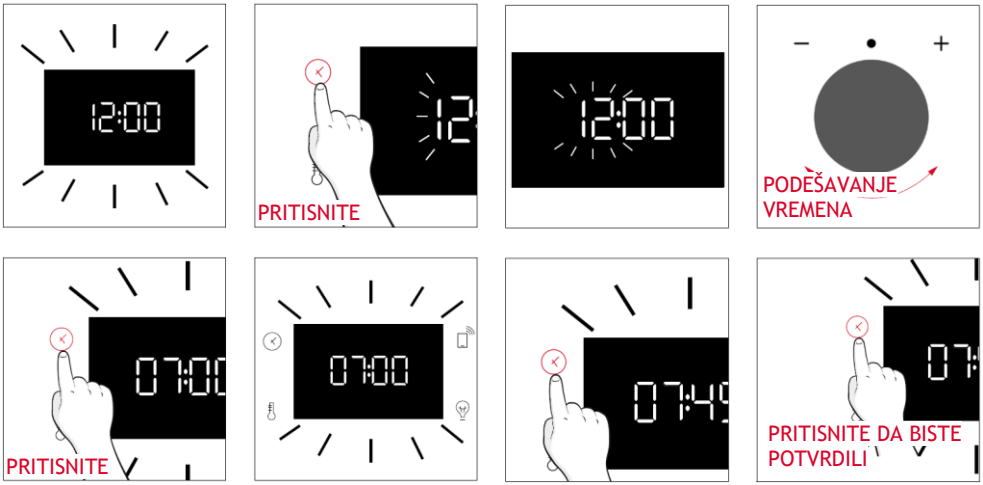
Kako funkcioniše statusna traka

Statusna traka, na osnovu podešenog programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju predgrevanje, prikazuje povećanje temperature tokom ove faze. U programima kuvanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuvanja i ciklusa čišćenja.

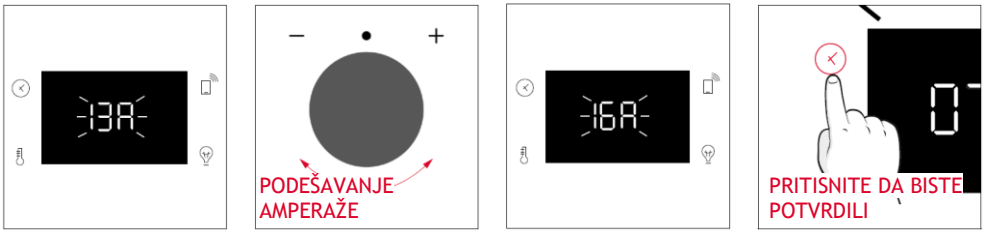
3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, prvi korak je da podesite vreme, izaberete između 13 ampera ili 16 ampera, izaberete osvetljenost i nivo jačine zvuka.

- **PODEŠAVANJE VREMENA:** Na displeju će treptati unapred podešeno vreme „12:00“. Da biste ga izmenili, pritisnite ⏲ i koristite desno dugme da biste podesili trenutni sat. Pritisnite ponovo ⏲ i pratite istu proceduru da biste podesili minute. Da biste potvrdili, pritisnite ⏲ još jednom.

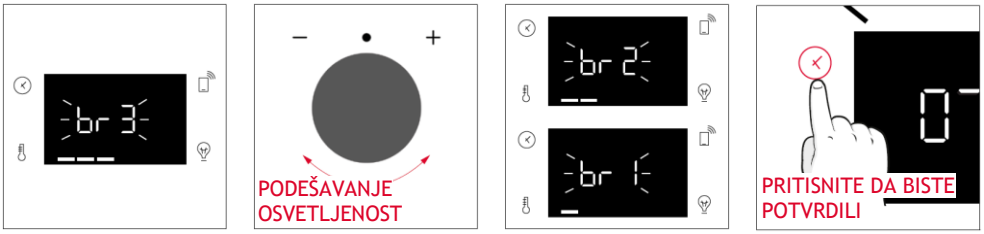


- **AMPERAŽA:** Pećnica je podrazumevano podešena da radi sa većom snagom pogodnom za domaćinstva sa više od 3 kW (16 A). Ako vaš dom ima slabiju struju, možete da promenite ovu postavku na 13 A. Ovo podešavanje utiče na brzinu zagrevanja pećnice. Odabir više opcije (16A) znači da se brže zagreva (jer se povećava apsorpcija snage). Na displeju ćete videti dva izbora: 13A i 16A. Samo okrenite desno dugme da biste izabrali podešavanje koje želite, a zatim pritisnite ⏲ za potvrdu.

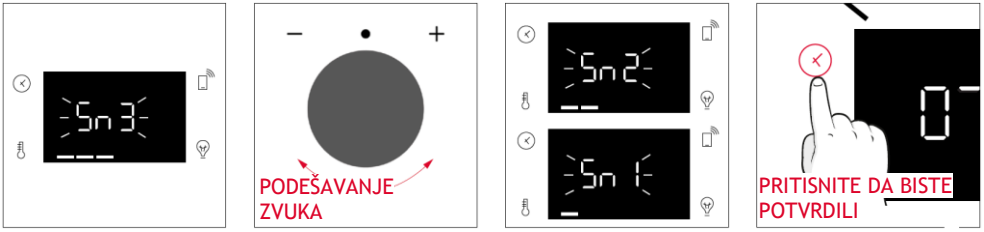


NAPOMENA: Opcija podešavanja amperaže je dostupna samo tokom početne ugradnje. Da biste izmenili podešenu amperažu, pogledajte uputstva za upotrebu nakon ugradnje.

- **OSVETLJENOST:** Na ekranu se prikazuje simbol „br“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti, koji se može menjati okretanjem desnog dugmeta. Da biste potvrdili pritisnite



- **ZVUK:** Na ekranu se prikazuje simbol „Sn“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta zvuka, koji se može menjati okretanjem desnog dugmeta. Da biste potvrdili pritisnite



Kada je pećnica u režimu pripravnosti, moguće je vratiti se na početna podešavanja istovremenim pritiskom tastera Temperatura i Lampa na 5 sekundi.

3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

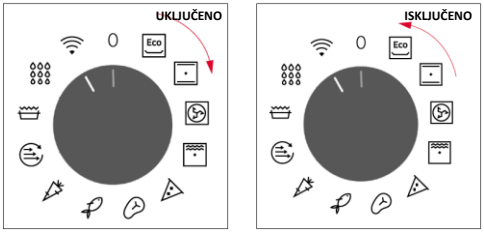
Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.

4. RAD PROIZVODA

4.1. KAKO PROIZVOD RADI

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Da biste uključili pećnicu, okrenite funkcijsko dugme (u smeru kazaljke na satu/suprotno od kazaljke na satu) i izaberite program pečenja. Da biste je ISKLJUČILI, podesite funkcijsko dugme u položaj „0“.

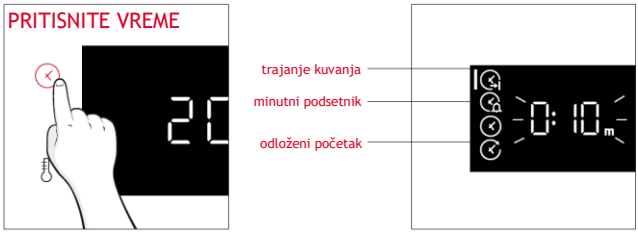


PODESITE PROGRAM KUVANJA

Okrenite funkcijsko dugme i izaberite željeni program. Na displeju će se pojaviti podrazumevana temperatura koja se može menjati u svakom trenutku okretanjem desnog dugmeta (u smeru kazaljke na satu za povećanje i suprotno od kazaljke na satu za smanjenje temperature).

MENI VREME

Pristupite meniju Vreme pritiskom na dugme ⏲. Da biste ušli dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:



NAPOMENA: nekoliko parametara se ne može podesiti istovremeno, stoga samo poslednje podešavanje ostaje u memoriji dok se prethodno briše.

TRAJANJE KUVANJA

Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Trajanje kuvanja“. Zatim koristite kontrolu brojčanika da biste regulisali vrednost.

Odbrojavanje počinje na kraju predgrevanja (ako postoji). Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja okretanjem desnog dugmeta. Kada istekne vreme, kuvanje se zaustavlja.

MINUTNI PODSETNIK

Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika.

AKTIVACIJA: pritisnite da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko vam je potrebno da biste izabrali funkciju „Minutni podsetnik“. Zatim koristite kontrolu brojčanika da biste regulisali vrednost.

Kada je funkcija podešena, prve informacije prikazane na displeju uvek predstavljaju vreme.

Da biste izmenili temperaturu, pritisnite da biste ušli u namenski režim izmene.

Kada istekne vreme, kuvanje se nastavlja dok se levo dugme ne okrene u položaj 0.

Ova funkcija se može podesiti i kada je pećnica u režimu pripravnosti pritiskom na dugme .
Kada je aktiviran, minutni podsetnik radi nezavisno od funkcija kuvanja u pećnici.

ODLAGANJE POČETKA

Omogućava odabir vremena početka kuvanja.

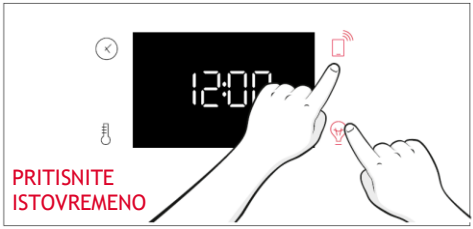
AKTIVACIJA: pritisnite da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko vam je potrebno da izaberete funkciju „Odloži početak“. Zatim pomoću dugmeta podesite vreme početka kuvanja.

NAPOMENA: Odlaganje početka je moguće tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupno sa funkcijama roštilja.

DODATNE FUNKCIJE

ZAKLJUČANO ZA DECU

Ova funkcija vam omogućava da zaključate displej kako biste sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika. Da biste aktivirali zaključavanje displeja, istovremeno pritisnite i držite dugmad Daljinsko upravljanje i Lampa.
Ponovite istu radnju da biste deaktivirali zaključavanje.



4.2. FUNKCIJE KUVANJA

OPCIJA BRZOG PREDGREVANJA

Da biste ubrzali fazu predgrevanja, možete izabrati opciju brzog predgrevanja pritiskom na ikonu temperature 3 sekunde nakon što ste izabrali program kuvanja i temperaturu. Ova opcija će aktivirati kombinaciju ventilatora i grejnih elemenata bez obzira na izabranu funkciju kuvanja. Da biste uštedeli energiju, kada se aktivira brzo predgrevanje, ventilator će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dostigne željenu temperaturu.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtevaju predgrevanje, uverite se da je tokom ove faze sav dodatni pribor uklonjen.

Simbol	Funkcija	Podrazumevana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	Predlozi
	*ECO	+190 °C~ +150-220 °C	L3/L4	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
	*Konven-cionalno	30-250 °C	L2/L3	Da/Brzo predgre-vanje	IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševe na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	Više nivoa	+160 °C~ +50-250 °C	L4 (jedan pleh) L2+L5 (dva pleha) L2+L4+L6 (tri pleha)	Da/Brzo predgre-vanje	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Skuvajte hranu tako da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).

	**Gratini-ranje (***)	+200 °C~ +150-250 °C	L4/L5	Da/Brzo predgre-vanje	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.
	Airfry (***)	+200 °C~ +150-250 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu zamrznute hrane ili delimično kuvane pohovane hrane koja se obično prži. Zahvaljujući namenskom plehu, vrući vazduh može ravnomerno da struji preko hrane.
	Gentle cooking	+70 °C~ +50-90 °C	3. nivo	NE	IDEALNO ZA: sporo kuvanje sa rezultatom poput sous-vide. Koristite ga za meso, ribu i povrće Može se koristiti sa sondom Preci Probe.

* Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.
***U zavisnosti od modela pećnice.

4.2.2. SPECIJALNE FUNKCIJE

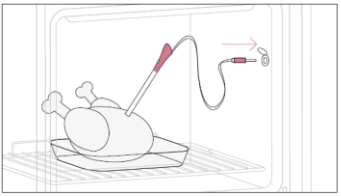
Simbol	Funkcija	Podrazumevana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	Predlozi
	Pica	+300 °C~ +200-300 °C	2/3	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pica bez prethodnog zagrevanja pećnice. Koristite niže temperature za zamrznute artikle i 300 °C za domaće recepte

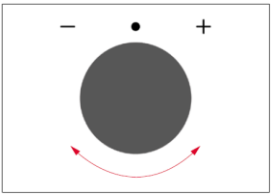
ŽIČANA SONDA

Kako da koristite sondu:

1. Uključite sondu u predviđeni priključak na pećnici i umetnite je u hranu.
2. Na displeju se pojavljuje ikona sonde. Dostupne su samo namenske funkcije ili programi kuvanja. Od ovog trenutka, prikazana temperatura će biti temperatura sonde
3. Izaberite funkciju kuvanja i podesite početnu ciljnu temperaturu sonde kako biste počeli. Pećnica će zatim koristiti podatke sonde za praćenje unutrašnje temperature hrane i zaustaviti kuvanje kada se dostigne željena temperatura.

   NAPOMENA: Kada koristite sondu, nema potrebe za podešavanjem tajmera za kuvanje; on će se automatski zaustaviti kada se postigne željena temperatura.
4. Kada se dostigne željena unutrašnja temperatura, oglašava se alarm i pećnica se isključuje. Pre nego što izvadite hranu iz pećnice, pažljivo izvadite sondu iz hrane.

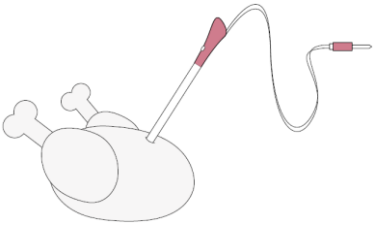




Ikona sonde će biti prikazana na displeju. Samo određene funkcije ili programi za kuvanje su dostupni kada je ova ikona aktivna. Ako pokušate da koristite druge funkcije, pećnica će prikazati poruku „can't use probe“.

Saveti za kuvanje

Sonda je opremljena jednim mernim mestom. Ubacite je u potpunosti u hranu sa metalnim vrhom postavljenim u centru hrane. Postavite ovu tačku što bliže najdebljem (najhladnijem) delu hrane kako biste precizno pratili proces kuvanja.



Sonda se može koristiti sa ručnim funkcijama (konvekcija, konvekcija + ventilator, roštilj, Super grill, gratiniranje i više nivoa), sa KATEGORIJAMA KUVANJA HRANE (meso, riba i povrće) i Gentle cooking.

Kategorija hrane	Predložena T °C sredine	Predloženo pozicioniranje
Pečena govedina	45 °C	Dijagonalno u najdebljem delu. Za namirnice cilindričnog oblika (kao što je 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

5. SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. OPŠTA TABELA KUVANJA

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	Konveksni višeslojni	+175 °C~ +160 °C		Pleh za pečenje Pleh za pečenje	L3 L4	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	Konvekcija	170 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30-40
			Više nivoa	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	40-50
		2	Više nivoa	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L1+L4	50-60
	Keksi/kolačići	1	Konveksni višeslojni	+150 °C~ +150 °C		Pleh za pečenje Pleh za pečenje	L3 L4	25-30 30-40
		2	Više nivoa	140 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	30-40
		3	Više nivoa	140 °C		Plehovi za pečenje	L2+L4+L6	35-40
	Kroketi	1	Konvekcija	190 °C		Pleh za pečenje	L4	25-35
		2	Više nivoa	170 °C		Pleh za pečenje	L3	25-35
	Jorkširski puding	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-30
	Puslice	1	Više nivoa	90 °C	Da	Pleh za pečenje		90-160
	Makaronsi	1	Konvekcija	150 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvekcija	185 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	60-70
		1	Više nivoa	170 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	65-75
	Tart tatin	1	Konvekcija	170 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40-60
	Čokoladni sufle	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje + kalupi	L3	10-15
	Čizkejk	1	Konvekcija	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50-65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcija	180 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-25
		2	Konvekcija	180 °C		Plehovi za pečenje	L2+L5	25-35

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
		3	Više nivoa	160 °C		Plehovi za pečenje	L2+L4+L6	30-40
	Štrudla, smrznuta	1	Konvekcija	210 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	30-45
Hleb i lepinja	Tost hleb	1	Supergrill	5	Ne	Metalna rešetka	L6	4-6
	Fokača	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L2 ili L3	25-35
	Hleb, ceo	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	35-50
Slane pite i musake	Slani kolači / kišević (26 cm Ø)	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1 ili L2	30-50
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1+L4	50-70
	Sufle od sira	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje + kalupi	L3	20-35
	Lazanje, sveže	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	40-60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcija	180 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvekcija	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	Konvekcija	250 °C	Da	Pleh za pečenje	L2 ili L3	15-20
	Pica, sveža (pleh)	1	Pica	250 °C	Ne	Pleh za pečenje	L2 ili L3	18-25
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	25-35
	Pica, sveža (okrugla)	1	Konvekcija	250 °C	Da	Pleh za pečenje	L2 ili L3	8-10
	Pica, sveža (okrugla)	1	Pica	300 °C	Ne	Pleh za pečenje	L2 ili L3	15-20
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Konvekcija	220 °C		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	
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Pica	200 °C	Ne	Metalna rešetka	L2	10-15
Meso i živina	Pečeno celo pile (1-1,2 kg)	1	Gratiniranje	220 °C	Da	Metalna rešetka/ L4 Postavite pleh za pečenje na L1 sa 150 ml vode	L4	40-60
	Pileći karabatak	1	AirFry**	220 °C	Ne	Air fry pleh**	L4	30-50

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
	Pečena patka	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
Meso i živina	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	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-100
	Kobasice	1	Supergrill	4	Da	Metalna rešetka	L5	40-50
	Goveđi file (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	60-80
	Pečena govedina (500g)	1	Gratiniranje	220 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-40
	Mesna vekna (1000-1500g)	1	Konvekcija	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	4	Ne	Metalna rešetka	L5	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Airfry**	200 °C	Ne	Air fry pleh**	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	40-60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-90
	Zamrznuti pomfrit (300-500g)	1	Airfry**	220 °C	Ne	Air fry pleh**	L4	18-25
	Gratinirani krompir	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	15-25
	Pečeni krompir	1	Konvekcija	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 podrazumevano vreme i može se izmeniti okretanjem desnog dugmeta; temperatura kuvanja se može promeniti pritiskom na određenu ikonu.
Oba parametra se mogu podesiti u ograničenom opsegu kao što je prikazano u tabeli ispod.

Simbol	Opis	Predgrevanje	Položaj police	Opseg temperature (°C)	Vremenski opseg (min)	Heat feel senzor temperature (ako je dostupan)	Opis
	Meso	NE	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, živinu i komade mesa.
	Riba	NE	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Za celu ribu i filete.
	Povrće	NE	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Za pečeno povrće i krompir

NAPOMENA: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuvanja, preporučuje se izbegavanje everyday cooking programa i umesto toga se odlučite za standardne funkcije.

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T °C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Govođe pečenje	500-800g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	30-40
Goveđi file	200 g	Meso		Metalna rešetka	L3	
Mesna vekna	1000-1500g	Meso	180 °C	Metalna rešetka	L3	40-50
Govedina Velington	500 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	50-80
Porto pečenje	800-1000g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	40-70
Svinjska rebra	1000-1200g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	80-100
Jagnjeća rebra	800-1000g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	60-80
Jagnjeći but	1500-2000g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	80-100
Fileti lososa	200-600g	Riba	170 °C	Pleh za pečenje	L3	20-35
Odrezak tune	600 g (pribl. 4 kom)	Riba	180 °C	Metalna rešetka	L3	10-20
Odresci sabljarke	700g (pribl. 4 kom)	Riba	200 °C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Filet bakalara	600 g (pribl. 4 kom)	Riba	150 °C	Pleh za pečenje	L3	10-20
Orada, cela	1	Riba	170 °C	Pleh za pečenje	L3	35-45
Fileti orade	600 g (pribl. 4 kom)	Riba	150 °C	Pleh za pečenje	L3	10-20
File brancina	600 g (pribl. 4 kom)	Riba	150 °C	Pleh za pečenje	L3	10-20
Riba pečena u soli	1	Riba	220 °C	Pleh za pečenje	L3	30-40
Riblji ražnjići	8 komada	Riba	150 °C	Metalna rešetka	L3	20-30
Punjene lignje	4 komada	Riba	180 °C	Pleh za pečenje	L3	25-40
Ceo hleb	1	Pekara	200 °C	Metalna rešetka	L3	35-50
Ražani hleb	1	Pekara	190 °C	Metalna rešetka	L3	35-50

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T °C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Kifla za sendvič	1	Pekara	200 °C	Metalna rešetka	L3	35-50
Smrznuti baget	1	Pekara	200 °C	Metalna rešetka	L3	15-25
Grickalice od smrznutog lisnatog testa	1	Pekara	190 °C	Metalna rešetka	L3	20-30
Komorač	1 pleh	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30-40
Mešano povrće	1 pleh	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40-45
Glavice karfiola	1 pleh	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40-50
Bundeve, narezane na kockice	1 pleh	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30-40
Punjene paprike	1 pleh	Povrće	180 °C	Metalna rešetka	L3	70-80
Punjene tikvice	1 pleh	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	35-45
Štapići šargarepe	1 pleh	Povrće	180 °C	Pleh za pečenje	L3	35-40
Brokoli	1 pleh	Povrće	190 °C	Pleh za pečenje	L3	30-40
Ratatuj	1 pleh	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40-45
Flan od povrća	6 ramekina	Povrće	180 °C	Pleh za pečenje + kalupi	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

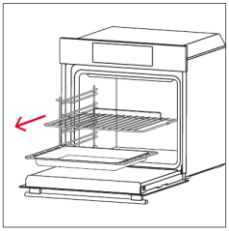
Pirolitičko čišćenje (*u zavisnosti od modela pećnice)
Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.

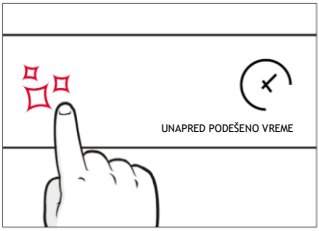
Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C.
Na kraju ciklusa čišćenja, sve što ostaje u šupljini je minimalni talog prašine, koji se lako briše vlažnom krpom.

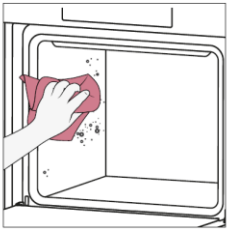
Kako funkcioniše:

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.





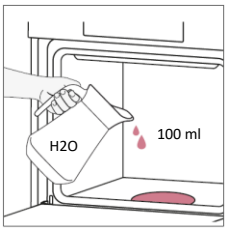


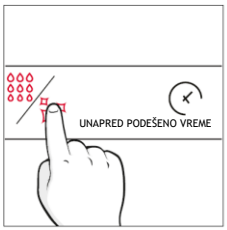
Hydroeasy

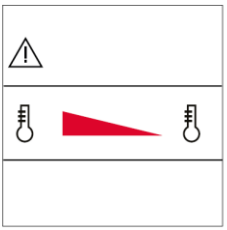
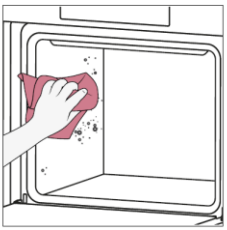
Funkcija Hydroeasy je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

Kako funkcioniše:

1. Sipajte 100 ml vode u donji utisnuti deo pećnice.
2. Uključite dugme . Ako je potrebno, okrenite kontrolu brojčanika da biste podesili program Hydro Clean. Funkcija će raditi tokom unapred podešenog vremena.
3. Na kraju postupka čišćenja, pustite pećnicu da se ohladi.
4. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu.



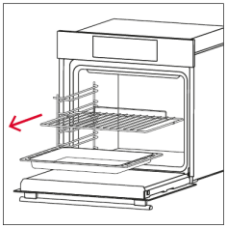
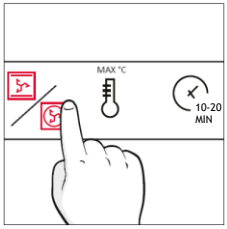


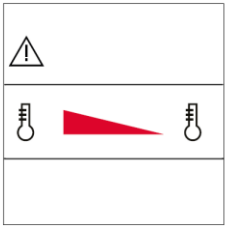
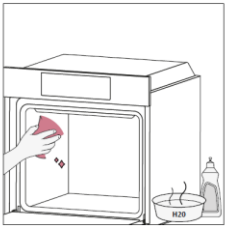



Katalitičko čišćenje

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.

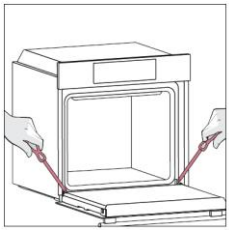
Preporuka: Razmislite o zameni katalitičkih panela nakon približno tri godine korišćenja, posebno ako koristite pećnicu dva do tri ciklusa kuvanja nedeljno. Time se obezbeđuju optimalne performanse i čistoća.

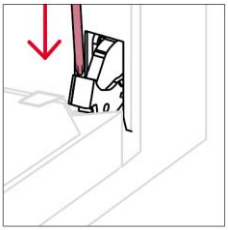



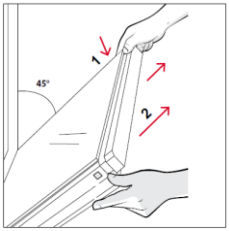
6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

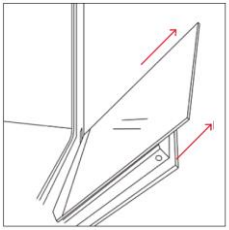




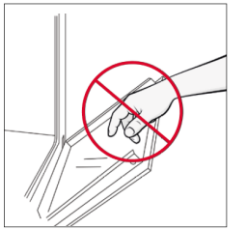
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



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).

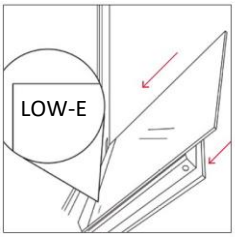


4. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.

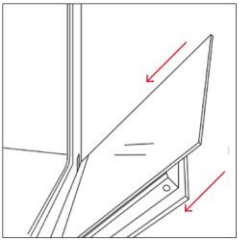


5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

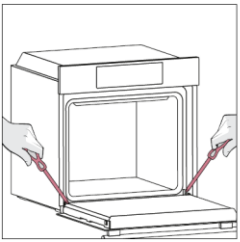
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „Low-E“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.



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.

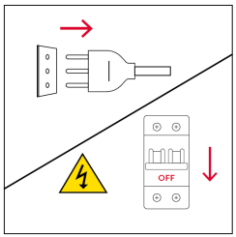
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMENA KOMPONENTI

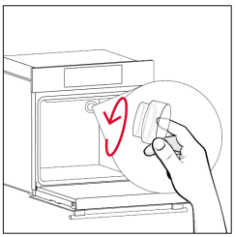
Zamena sijalice na vrhu:

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.

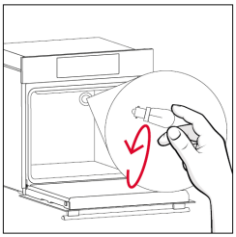
1. korak



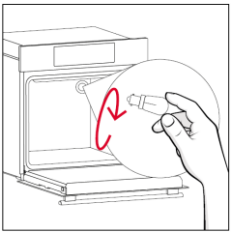
2. korak



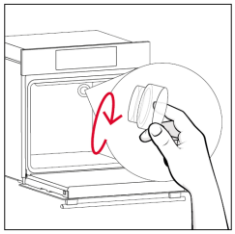
3. korak



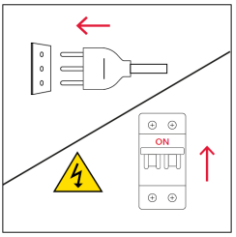
4. korak



5. korak



6. korak

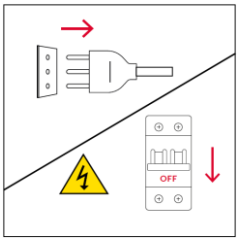


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

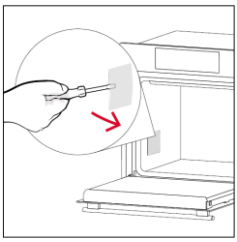
Zamena bočne sijalice:

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.

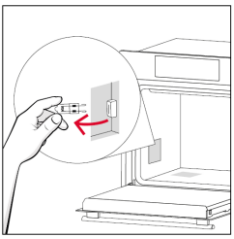
1. korak



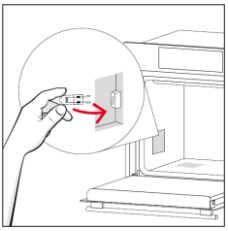
2. korak



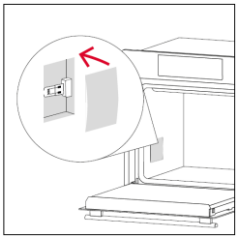
3. korak



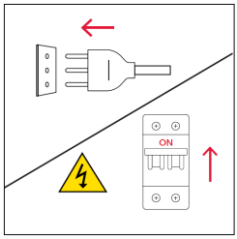
4. korak



5. korak



6. korak



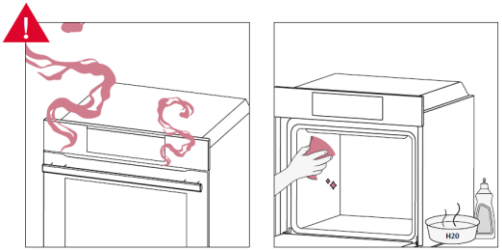
Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

Ako se tokom upotrebe pećnice pojavi greška, na displeju će se prikazati kod „ER“ i dve cifre, koje će identifikovati grešku.
Nastavite tako što ćete isključiti pećnicu i iskopčati je iz napajanja, sačekati nekoliko minuta, a zatim je ponovo priključiti.
Ako greška nestane, možete nastaviti sa korišćenjem pećnice. Ako se to ne desi, pozovite korisničku službu i navedite kod (ERXX) koju vidite na displeju.

Greška

Dim



8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

8.1. ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (EE). EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

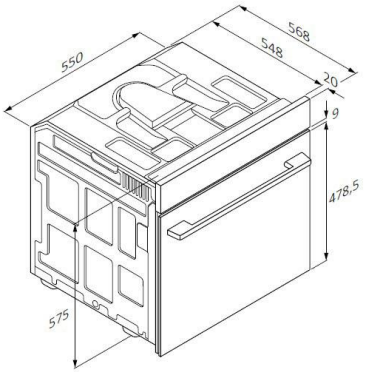
- EE ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

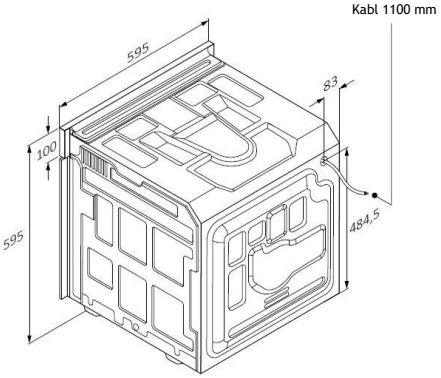
U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike EE. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

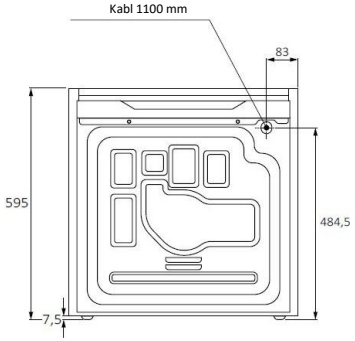
Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite.
Otvorite vrata rerne što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore.
Da biste značajno uštedeli energiju, isključite rernu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju rerna 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

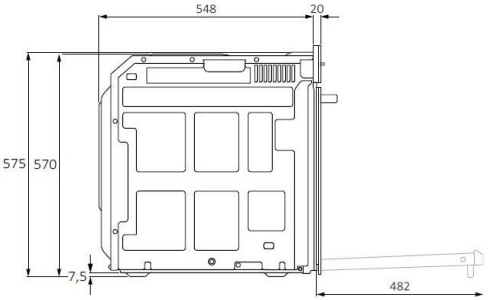




mm

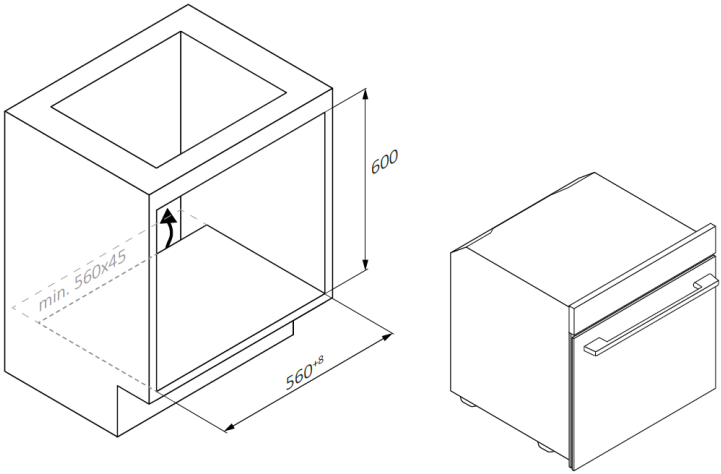


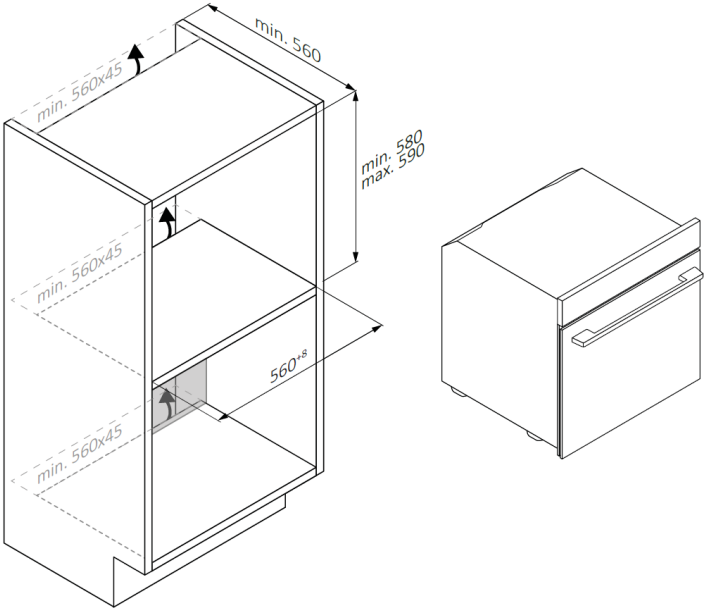
Pogled sa zadnje strane

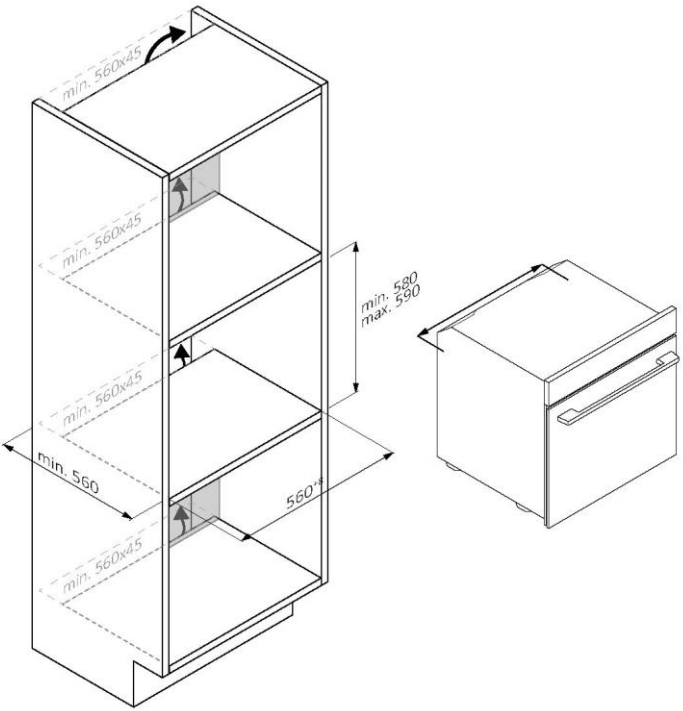


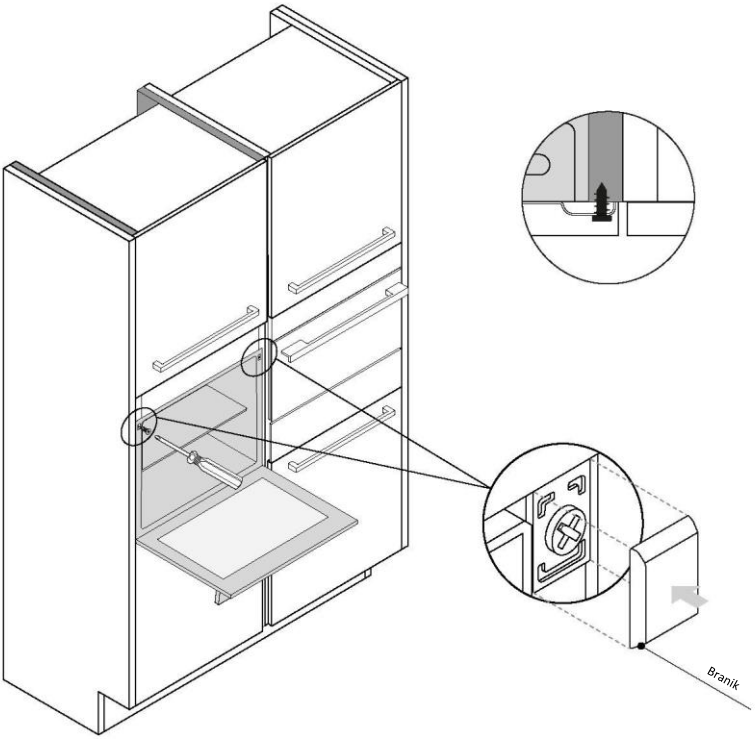
Bočni pogled

mm


600
min. 560x45
560+s


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


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



mm

SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir išsaugokite ateičiai.
Prieš montuodami orkaitę, atkreipkite dėmesį į serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar nėra transportuojant atsiradusių pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

i PASTABA. Atkreipkite dėmesį, kad orkaitės funkcijos ir priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

SANTRAUKA

1. SAUGOS INFORMACIJA

2. GAMINIO PRISTATYMAS
2.1. GAMINIO APŽVALGA
2.2. PRIEDAI
2.3. VALDYMO SKYDELIS
2.4. JUNGTYS

3. PRIEŠ PALEIDŽIANT
3.1. INFORMACIJA PRADEDANT
3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS
3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

4. GAMINIO VEIKIMAS
4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA
4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS
4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS
4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS
5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ
5.2. LENTELĖ „EVERYDAY COOKING“

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS
6.2. ORKAITĖS VALYMAS
6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas
6.3. PRIEDŲ VALYMAS
6.4. PRIEŽIŪRA

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS
8.1. PRIETAISO ŠALINIMAS
8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

9. ĮRENGIMAS

1. SAUGOS INFORMACIJA

BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
- ⚠ **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

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir tvarkyti šio prietaiso.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės, 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 įrengimų visada tvirtinkite kartu su prietaisu pateiktais varžtais.
- Norint naudoti prietaisą vardiniais dažniais, nereikia atlikti jokių papildomų veiksmų ar nustatyti nuostatų.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Montuojant orkaitę reikia atjungti maitinimo tinklą, kad neperkaistų.
- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradusias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis kvalifikuotų specialistų pateiktų nurodymų.
- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba pažeisti daiktus. Gamintojas už šiuos sužalojimus ar sužeidimus negali būti laikomas atsakingu.
- Montavimo darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas, kuris išmano tos šalies, kurioje atliekami įrengimo darbai, galiojančius įstatymus ir jų laikosi, taip pat laikosi gamintojo instrukcijų.
- Išpakavę prietaisą visada patikrinkite, ar jis nepažeistas, o jei kilo problemų, prieš įrengdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą ir neprijunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio.
- Prieš naudodami prietaisą, nuimkite pakavimo medžiagą.
- Montuodami orkaitės nekelkite ir neneškite į kitą vietą laikydami už durelių rankenos.
- Baldai, kuriuose montuojama, ir gretimi baldai turi būti atsparūs 95 °C temperatūrai.
- Montuojant rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte.

- Gaminio neįrenkite atviroje aplinkoje, neapsaugotoje nuo atmosferos veiksnių.
- Šis prietaisas pritaikytas naudoti mažesniame nei 2000 m aukštyje.

ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Lizdas turi atitikti etiketėje nurodytą apkrovą, o jo įžeminimo kontaktas prijungtas ir veikiantis. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Prijungti prie maitinimo šaltinio galima tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, naudojant kištuką arba stacionarią instaliaciją su daugiapoliu pertraukikliu, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų.
- Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
- Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį. Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus. Dėl remonto darbų kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir paprašykite originalių atsarginių dalių.
- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso darbus ar priežiūros darbus atjunkite nuo elektros tinklo.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**. Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimų elektros smūgių.
- Prieš išimant išimamas dalis, orkaitė turi būti išjungta. Išvalę šias dalis įstatykite atgal, kaip nurodyta instrukcijoje.
- Naudojant bet kokius elektros prietaisus, reikia laikytis tam tikrų pagrindinių taisyklių:
  - norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo lizdo, netraukite už maitinimo kabelio;
  - nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;
  - apskritai naudoti adapterių, kelių lizdų ir ilginamųjų kabelių nerekomenduojama;

- gedimo ir (arba) prasto veikimo atveju prietaisą išjunkite ir jo nenaudokite.

- **PASTABA**. Gali tekti atlikti orkaitės priežiūros darbus, todėl rekomenduojama pasirūpinti kitu sieniniu lizdu, kad orkaitę perkėlus iš jos montavimo vietos prietaisą būtų galima prijungti prie šio lizdo.
- Netinkamai atlikus bet kokius remonto, montavimo ir priežiūros darbus, naudotojui gali kilti didelis pavojus.
- Gamybos įmonė pareiškia, kad neprisiima atsakomybės už tiesioginę ar netiesioginę žalą, atsiradusią dėl netinkamai atliktų montavimo, priežiūros ar remonto darbų. Taip pat įmonė nebus atsakinga už žalą, atsiradusią nesant įžeminimo sistemos arba pertraukus šios sistemos darbą (pvz., dėl elektros smūgio).
- **DĖMESIO.** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema.
- Prietaisas nepritaikytas aktyvinti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Riebalų rinktuvė surenka gaminant maistą lašančius likučius.
- Dėdami groteles ant šoninių laikiklių įsitikinkite, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir toliausio krašto) yra nukreipta orkaitės vidaus link. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, atkreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskaitomas prekės ženklo logotipas. Tinkamos padėties parinkimą taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame vaizde.
- Orkaitės durelių stiklams valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą temperatūros zondą.
- Gaminant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokiu atveju, orkaitei pasiekus maistui gaminti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.
- Daržoves ruoškite talpoje su dangčiu, o ne ant atviros skardos.

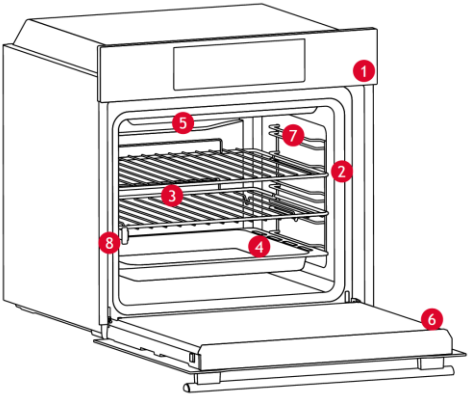
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošos etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI**. Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- Norint tinkamai naudoti orkaitę, patartina nedėti maisto tiesiog ant lentynų ir kepimo skardų, bet naudoti orkaitės popierių ir (arba) specialias talpyklas.

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.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO APŽVALGA

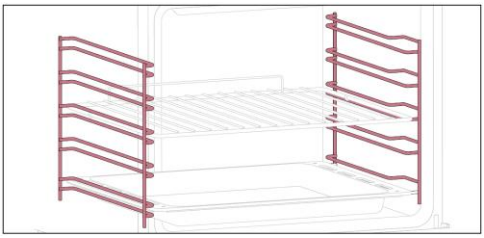


1. Valdymo skydelis
2. Lentynų padėčių numeriai
3. Grotelės
4. Kepimo skardos
5. Ventiliatoriaus dangtelis
6. Orkaitės durelės
7. Šoninės vielinės grotelės (jei yra: tik plokščiai ertmei)
8. Serijos numeris ir QR kodas

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

2.2. PRIEDAI

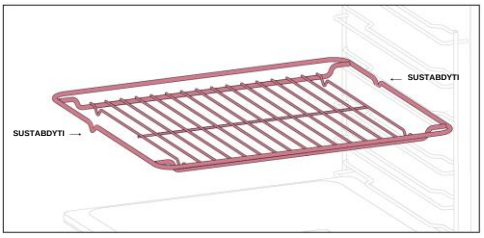
Šoninės vielos grotelės (tik jei yra)



Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

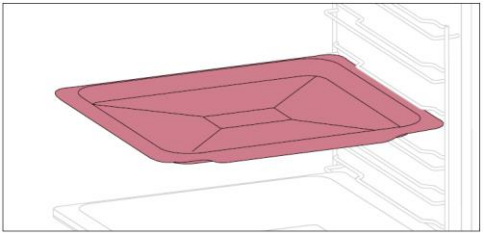
PASTABA. 6 arba 7 lygiai, priklausomai nuo modelio.

Metalinės grotelės



Orkaitėje metalinės grotelės yra išimama, reguliuojama lentyna, ant kurios padedami maisto ruošos indai, užtikrinama tolygi kaitra; taip pat ją lengva valyti. Ją galima naudoti skirtingo aukščio lėkštėms ir keptuvėms pagal įvairius maisto ruošos poreikius.

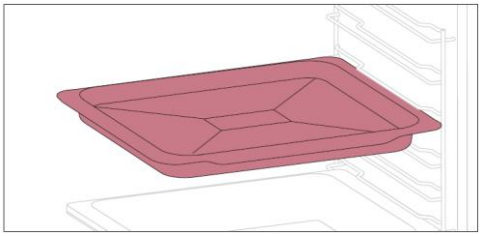
Kepimo skarda (tik jei yra*)



Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti.

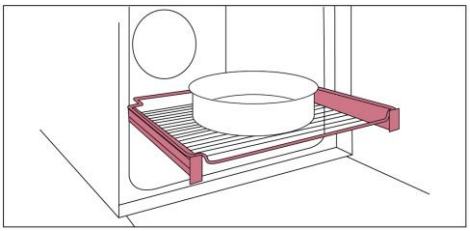
Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

Gilesnė skarda



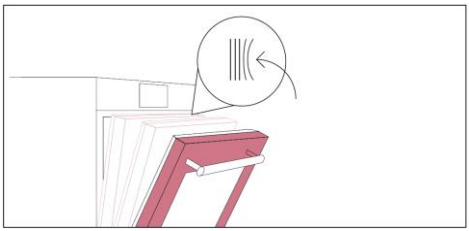
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)



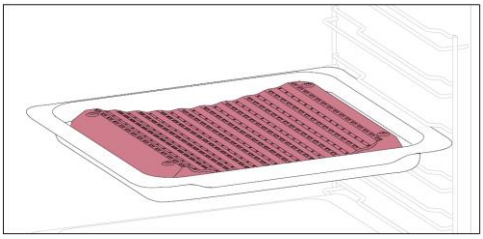
Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

„Softclose“ / „Softopen“ vyriai (tik jei yra*)



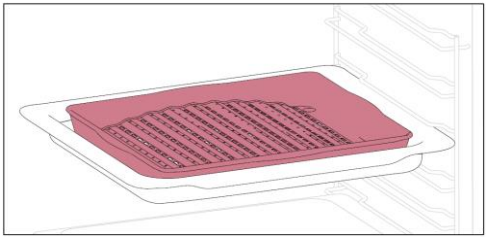
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

„H-Lab“ skarda - maisto ruošos ant grotelių režimas (tik jei yra*)



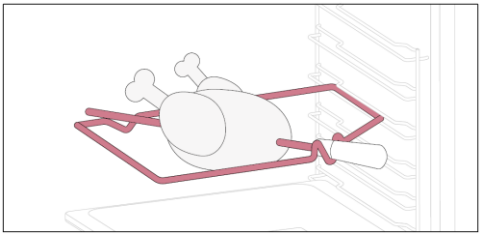
Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

„H-Lab“ dėklas - GARŲ režimas (tik jei yra*)



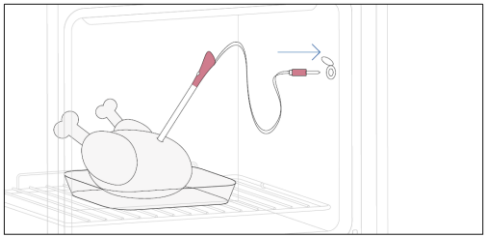
Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruoštą kepsnį.

Krosnelė (tik jei yra*)



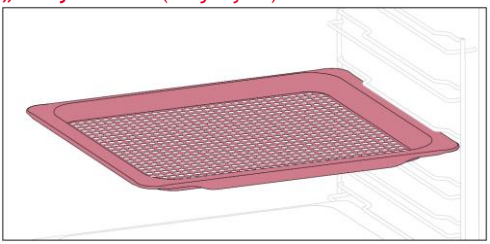
Krosnelė veikia kartu su viršutiniu kaitinimo elementu, sukamas maistas kepamas homogeniškai. Geriausiai tinka vidutinio dydžio maisto gabalai. Idealiai tinka norint iš naujo atrasti tradicinių kepsnių skonį.

Jutiklis „Heat Feel“ (tik jei yra*)



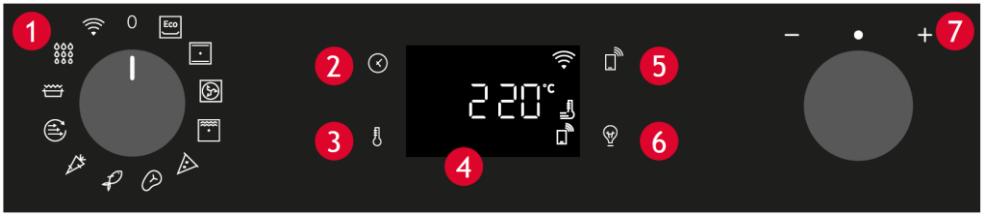
Šis mėsos zondas yra temperatūros jutiklis, kuris, įkištas į maistą ir prijungtas prie orkaitės kabeliu, leidžia kontroliuoti maisto vidinę temperatūrą kepimo metu. Jis daugiausia naudojamas žuviai ir mėsai.

„Airfry“ skarda (tik jei yra*)



„Airfry“ skarda užtikrina, kad karštas oras pasiektų maistą tolygiai, trimatėje erdvėje, todėl išorė tampa traškesnė, o vidus išlieka minkštas. Norėdami surinkti sultis ir trupinius, padėkite ją ant kepimo skardos.

2.3. VALDYMO SKYDELIS



Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Funkcijos pasirinkimo rankenėlė
2. Laikas
3. Temperatūra
4. LED ekranas 7
5. Nuotolinio valdymo pultelis
6. Lemputė
7. Sukamasis valdiklis

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Ekranas turi 4 pagrindines funkcijas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Laikas	Paspauskite vieną kartą, kad nustatytumėte maisto gaminimo trukmę, du kartus, kad nustatytumėte laikmatį (galima naudoti budėjimo režimu), tris kartus, kad nustatytumėte dienos laiką ir keturis kartus, kad atidėtumėte paleidimą. Budėjimo režimu galima pasiekiamas tik virtuvės laikmatis.
	Temperatūra	Paspauskite vieną kartą, kad patikrintumėte ertmės temperatūrą, paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad aktyvintumėte greitojo pašildymo parinktį (galima naudotis tik pašildant orkaitę). Kai pašildymas aktyvus, ekrane rodoma atitinkama piktograma.
	Nuotolinio valdymo įjungimas / išjungimas	Paspauskite mygtuką, kad, susiejęs orkaitę su „hOn“ programėle (per programėlę), aktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją.
	Apšvietimas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą.

2.4. JUNGTYS

Belaidžio ryšio parametrai

Technologija	„Wi-Fi“	„Bluetooth“
Standartinė	IEEE 802.11 b/g/n	4.2 versijos „Bluetooth“, BR / EDR, BLE
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

Prie tinklo prijungtos įrangos informacija apie gaminį

Gaminio elektros energijos sąnaudos prijungus prie tinklo budėjimo režimu, jei prijungta prie visų tinklo prievadų ir aktyvinti visi belaidžio tinklo prievadai:
2,0 W.

Kaip aktyvinti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis įsijungia funkcinę rankenėlę nustačius į kitą nei nulinę padėtį.

Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

Kai funkcinė rankenėlė nustatyta į nulinę padėtį, „Wi-Fi“ modulis visada išjungtas.
Jei rankenėlė nustatyta į kitą padėtį, eikite į „Wi-Fi“ meniu ir pasirinkite išjungimo padėtį, kad išjungtumėte „Wi-Fi“.

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candy-group.com

KAIP NAUDOTIS PROGRAMĖLE

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jis nuolat būtų atnaujinamas naujausia programine įranga ir funkcijomis.

PASTABA

- Įjungus orkaitę, WIFI piktogramos mirksi 30 minučių. Per šį laikotarpį galima užregistruoti gaminį.
- Įsitikinkite, kad namų „Wi-Fi“ tinklas įjungtas.
- Žingsnis po žingsnio gausite nurodymus apie savo prietaisą ir mobilųjį įrenginį.
- Orkaitės prijungimas gali užtrukti iki 10 minučių.
- Programėlėje rasite daugiau patarimų ir trikčių šalinimo būdų.

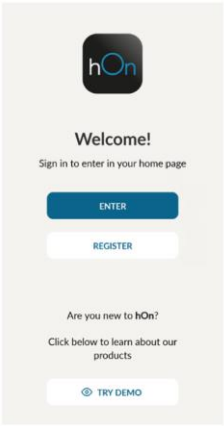
Atsisiųskite į savo išmanųjį telefoną.

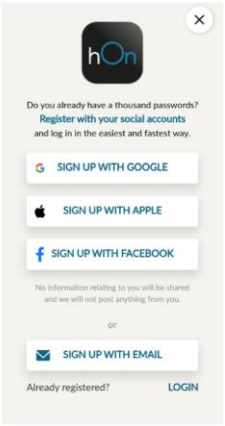
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.

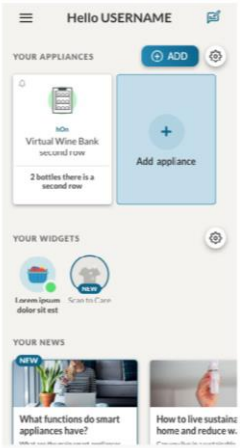




SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

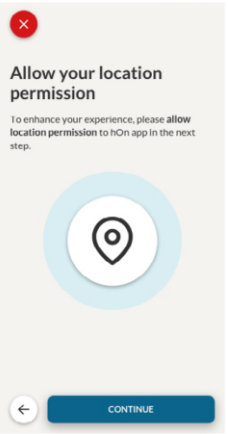
1 veiksmas

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



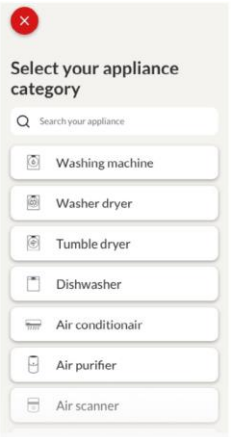
2 veiksmas

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



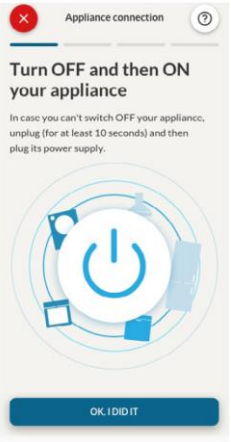
3 veiksmas

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



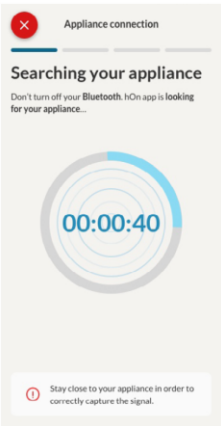
4 veiksmas

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



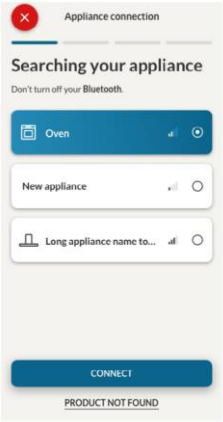
5 veiksmas

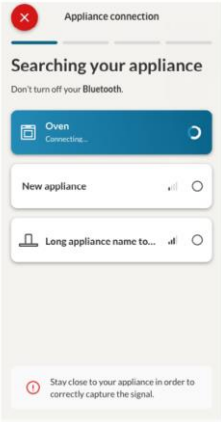
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.



6.1-6.2 veiksmai

- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.





7 veiksmas

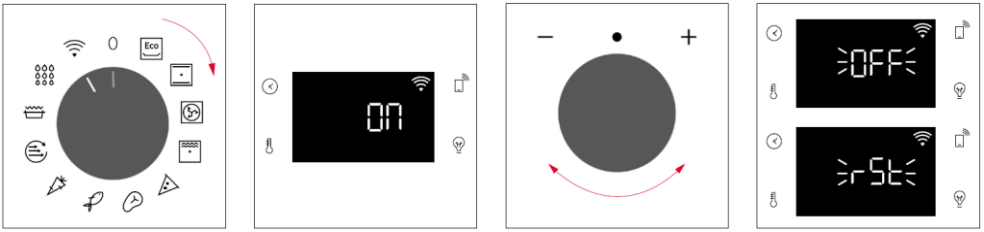
- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.

KAIP PAKEISTI „WI-FI“ NUSTATYMUS

Užregistravęs prietaisą, naudotojas gali keisti „Wi-Fi“ nustatymus, kaip nurodyta toliau.

- **„WI-FI“ ĮJUNGTAS.** Orkaitės būseną galima stebėti tik programėlėje.
- **„WI-FI“ IŠJUNGTAS.** Orkaitė neprijungta, bet vis tiek užregistruota naudojant išsaugotus tinklo kredencialus.
- **„WI-FI“ NUSTATYMAS IŠ NAUJO.** Ryšys nustatomas iš naujo ir galima užregistruoti iš naujo.

1. Pasukite „Wi-Fi“ meniu funkcinę rankenėlę.
2. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
3. Sukite ratuko valdiklį, kol pasirodys „Off“ (išjungta) arba nustatymo iš naujo nustatymas „rSt“.



NUOTOLINIO VALDYMO PULTELIS

Nuotolinio valdymo pultelis naudotojams suteikia daug pranašumų, darbas tampa patogesnis, našesnis; juo prietaisą galima valdyti tiesiogiai ir per „hOn“ programėlę.

Ši funkcija leidžia naudotis įvairiomis prietaiso funkcijomis, pvz., greita arba suplanuota receptų ar maisto ruošos programų, jau esančių programėlėje, pradžia; receptų eigos stebėjimas realiuoju laiku; naudojamų maisto ruošos parametrų reguliavimas; maisto ruošos proceso stebėjimas naudojant zondą.
Be to, baigus programas ar receptus, galima gauti pranešimus.
Nuotolinio valdymo pultelį galima aktyvinti tik tada, kai gaminys užregistruotas.

PASTABA. Jis tinka visoms maisto ruošos funkcijoms, išskyrus „apkepimas“ ir „Supergrill“ programas.

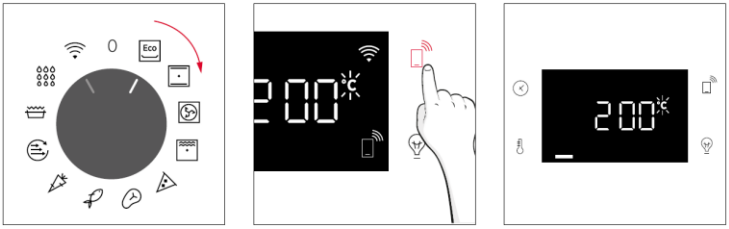
Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį

1. Pasukite „Wi-Fi“ meniu funkcinę rankenėlę.
2. Paspauskite .
3. Ekrane rodoma „hOn“. Bus rodomos „WI-FI“ ir nuotolinio valdymo pultelio piktogramos.
4. Atidarykite programėlę, pasirinkite programą ir leiskite pradėti ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.

Taip pat galima aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį maisto ruošos proceso metu paspaudžiant atitinkamą mygtuką.

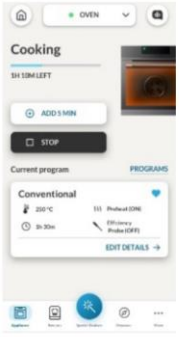
Kaip sustabdyti nuotolinio valdymo pultelį

Kol vykdoma maisto ruošos programa, ją galima sustabdyti prietaise, pasukant funkcinę rankenėlę į kitą padėtį. Šie veiksmai nutraukia maisto ruošos procesą.
Kitas būdas – paspausti atitinkamą su prietaisu pateikto nuotolinio valdymo pultelio mygtuką.
Šie veiksmai nutraukia maisto ruošos procesą.



Be to, maisto ruošos programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę, ekrane spustelėdami mygtuką „STOP“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošą.

PASTABA. Jei naudotojas sustabdo maisto ruošą orkaitėje, tuo pačiu metu bus matoma sustabdyta maisto ruoša ir programėlėje.



3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungus orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, prieš naudodami orkaitę tik palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

Kaip veikia durelės

Naudojant funkcijas su grotelėmis, dėl durelių jungiklio technologijos orkaitė automatiškai pristabdo kaitinimo elementus atidarius dureles, o uždarius – tęsia maisto ruošą.
Ši funkcija galima tik tam tikrose orkaitės konfigūracijose. Ją turi visi „Pyro“ modeliai.
Pirolizinio valymo proceso metu orkaitės durelės visada užrakintos. Jei jos neužrakintos, orkaitėje bus rodomas 24 klaidos kodas ir pristabdyta valymo funkcija.

Kaip veikia apšvietimas

Orkaitės ertmę apšviečia viena ar daugiau lempučių, kurios įprastai įsijungia kiekvieną kartą, kai paleidžiama maisto ruošos funkcija.
Orkaitėse su durelių jungikliu (žr. toliau) lemputė automatiškai įsijungia atidarius dureles.
Orkaitėse su lemputės mygtuku šis taip pat gali būti naudojamas apšvietimui įjungti.
Jei orkaitės durelės lieka atidarytos ilgiau nei 10 minučių, lemputės automatiškai išsijungia.
Pirolizinio valymo proceso metu lemputė išjungta.*

Kaip veikia aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius išsklaido karštį, neleidžia orkaitei ir jos aplinkai pernelyg įkaisti, taip pat apsaugo virtuvės prietaisus nuo aukštos temperatūros poveikio. Todėl aušinimo ventiliatorius tam tikrą laiką girdimas net ir išjungus orkaitę.
Jis veikia maisto ruošos ciklo metu ir po jo, atsižvelgiant į orkaitės vidinę temperatūrą.
Aušinimo ventiliatoriui veikiant, įprastai girdėti tylus dūzgimo garsas. Taip pat galite pastebėti šiltą oro srautą, sklindantį iš tarpo tarp orkaitės durelių ir valdymo skydelio. Pirolizinio valymo metu ir kai durelės užrakintos, įjungiamas aušinimo ventiliatorius.*
Veikiant ECO funkcijai lemputė yra išjungta.

(* tik „Pyro“ orkaitėms)

Kaip veikia būsenos juosta

Būsenos juosta, pagrįsta nustatytomis programomis, supaprastina temperatūros ir laiko stebėjimą.
Naudojant funkcijas, susijusias su pašildymu, ji rodo temperatūros padidėjimą šio etapo metu.
Maisto ruošos programose ir pirolizinio valymo funkcijoje rodomas atitinkamai maisto ruošos laiko ir valymo ciklo skaičiavimas.

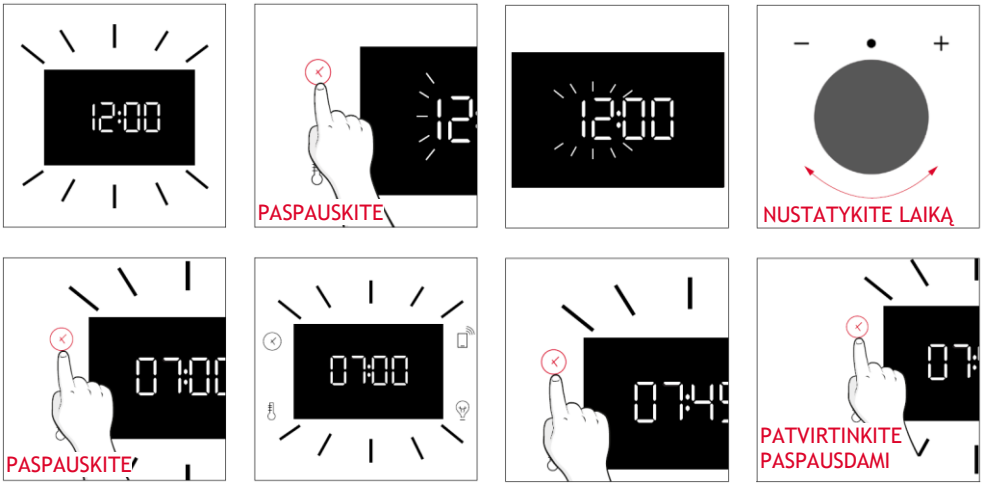
PAŠILDYMAS

PIROLIZĖ

3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

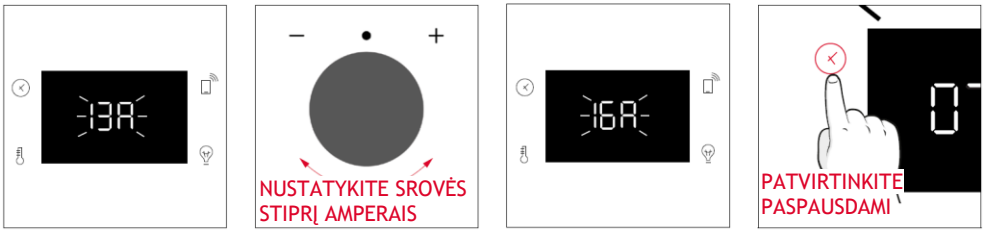
Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia nustatyti dienos laiką, pasirinkti 13 amperų arba 16 amperų, ryškumą ir garso lygį.

- **NUSTATYKITE LAIKĄ.** Ekrane bus rodomas mirksintis iš anksto nustatytas laikas „12:00“. Norėdami jį keisti, paspauskite ⏲ ir dešiniąja rankenėle nustatykite esamą valandą. Paspauskite dar kartą ⏲ ir atlikite tą pačią procedūrą, kad nustatytumėte minutes. Norėdami patvirtinti, dar kartą paspauskite ⏲.



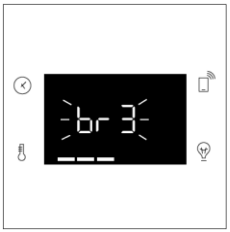
- **SROVĖS STIPRIS AMPERAIS.** Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra nustatyta dirbti su didesne galia, tinkama namų ūkiams, kurių galia didesnė nei 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose galia mažesnė, galite pakeisti šį nustatymą į 13 A.
  Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis:

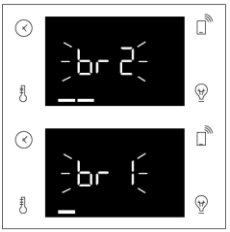
  13 A ir 16 A. Pasukite dešiniąją rankenėlę, kad pasirinktumėte norimąją, tada paspauskite ⏲, kad patvirtintumėte.



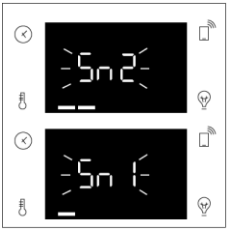
PASTABA. Srovės stiprio amperais nustatymo parinktis galima tik pradinio montavimo metu. Norėdami pakeisti nustatytą srovės stiprį amperais, žiūrėkite instrukcijas po montavimo.

- **RYŠKUMAS.** Ekrane rodomas simbolis „br“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏲





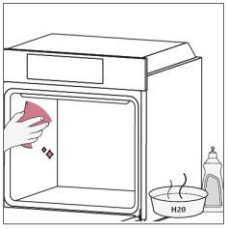
- **GARSAS** Ekrane rodomas simbolis „Sn“. Skaičiai rodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏲

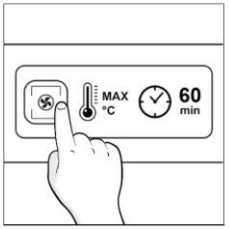


Kai orkaitė veikia budėjimo režimu, galima grįžti į pradinius nustatymus vienu metu spaudžiant temperatūros ir lemputės mygtukus 5 sekundes.

3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.



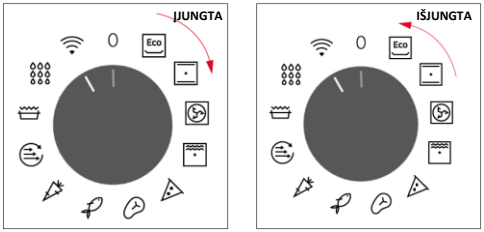


4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti orkaitę, pasukite funkcinę rankenėlę (pagal / prieš laikrodžio rodyklę) ir pasirinkite maisto ruošos programą. Norėdami ją IŠJUNGTI, nustatykite funkcinę rankenėlę į padėtį „0“.

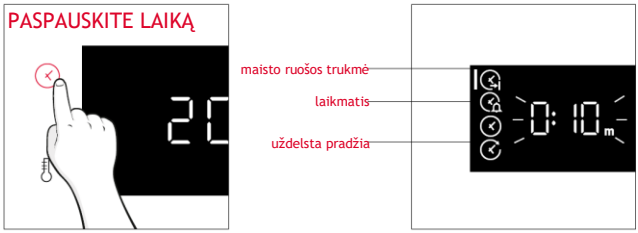


KAIP NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS PROGRAMĄ

Pasukite funkcinę rankenėlę ir pasirinkite norimą programą. Ekrane bus rodoma numatytoji temperatūra, kurią galima redaguoti akimirką sukant dešiniąją rankenėlę (pagal laikrodžio rodyklę, jei norite padidinti, ir prieš laikrodžio rodyklę – sumažinti).

LAIKO MENIU

Atidarykite laiko meniu paspausdami ⏲. Norėdami naršyti bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.



PASTABA. Vienu metu negalima nustatyti kelių parametrų, todėl atmintyje lieka tik paskutinis rinkinys, o ankstesnis panaikinamas.

MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ

Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui.

AKTYVINIMAS: paspauskite, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Maisto ruošos trukmė“. Tada sukamuoju valdikliu sureguliuokite vertę.

Atgalinis skaičiavimas pradedamas pasibaigus pašildymui (jei yra). Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę sukant dešiniąją rankenėlę. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša sustoja.

LAIKMATIS

Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą.

AKTYVINIMAS: paspauskite, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Laikmatis“. Tada sukamuoju valdikliu sureguliuokite vertę.

Kai funkcija nustatyta, ekrane rodoma pirminė informacija visada yra laikas. Norėdami redaguoti temperatūrą, paspauskite, kad įjungtumėte specialų redagavimo režimą. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša tęsiama, kol kairioji rankenėlė pasukama į 0 padėtį.

Šią funkciją taip pat galima nustatyti, kai orkaitė veikia budėjimo režimu, paspaudžiant. Aktyvintas laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės maisto ruošos funkcijų.

UŽDELSTA PRADŽIA

Leidžia pasirinkti maisto ruošos pradžios laiką.

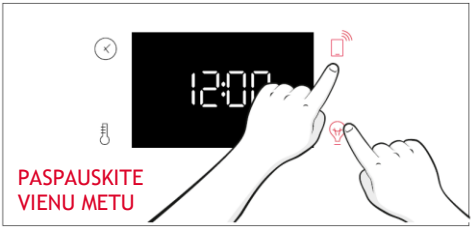
AKTYVINIMAS: paspauskite, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Uždelsta pradžia“. Tada sukamuoju valdikliu nustatykite maisto ruošos pradžios laiką.

PASTABA. Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošos trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti su kepintuvo funkcijomis.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad nenaudotų vaikai. Norėdami įjungti ekrano užraktą, vienu metu paspauskite ir palaikykite nuotolinio valdymo pultelio ir lemputės mygtukus. Pakartokite tą patį veiksmą, kad užraktą išjungtumėte.



4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS

GREITO PAŠILDYMO PARINKTIS

Norint pagreitinti pašildymo etapą, greito pašildymo parinktį galima pasirinkti paspaudus temperatūros piktogramą 3 sekundes po to, kai buvo pasirinkta maisto ruošos programa ir temperatūra. Ši parinktis įjungs ventiliatoriaus ir kaitinimo elementų derinį, nepriklausomai nuo pasirinktos maisto ruošos funkcijos.
Taupant energiją, aktyvinus greitą pašildymą orkaitės ventiliatorius bus IŠJUNGTAS, kol orkaitė pasieks norimą temperatūrą.

4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

PASTABA. Naudodami funkcijas, kurioms reikia pašildymo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Pašil-dymas	Pasiūlymai
Eco	* ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: mėsai, žuviai ar daržovėms Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas. Ertmės lemputė išjungta.
	* Įprastas	30-250 °C	L2/L3	Yra / greitas pašil-dymas	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, apkepams su įdaru viename lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą. Galima naudoti su jutikliu „Heat Feel“.
	Daugia-pakopis	160 °C 50-250 °C	L4 (viena skarda) L2+L5 (dvi skardos) L2+L4+L6 (trys skardos)	Yra / greitas pašil-dymas	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti. Galima naudoti su jutikliu „Heat Feel“.
	** „Supergrill“	05 01-05	L6	NĖRA	IDEALIAI TINKA: dideliems dešrų, kepsnių ir skrudintos duonos kiekiams. Visa sritis po kepsninės elementu įkaista. Naudokite uždarę dureles. Apverskite maistą praėjus dviem trečdaliams maisto ruošos laiko (jei reikia).

	**Apkepimas (***)	200 °C 150–250 °C	L4/L5	Yra / greitas pašil-dymas	IDEALIAI TINKA: mėsos gabalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams. Naudokite uždarę dureles. Įkiškite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia.
	„AirFry“ (***)	200 °C 150–250 °C	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: ruošiant šaldytus maisto produktus arba apvirtus, trupiniais apvoliotus maisto produktus, kurie paprastai kepami. Dėl specialios skardos padėklo karštas oras gali tolygiai tekėti per maistą.
	„Gentle cooking“	70 °C 50–90 °C	3 lygis	NĖRA	PASIŪLYMAS: lėta maisto ruoša su rezultatu, panašiu į ruošimą vakuume. Naudokite mėsai, žuviai ir daržovėms. Galima naudoti su „Preci probe“.

* Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
** Naudokite uždarę dureles.
*** Priklauso nuo orkaitės modelio.

4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS

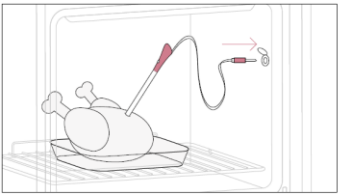
Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Pašil-dymas	Pasiūlymai
	Pica	300 °C 200–300 °C	2/3	NĖRA	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms be orkaitės pašildymo. Naudokite žemesnę temperatūrą šaldytiems maisto produktams ir 300 °C naminiams receptams.

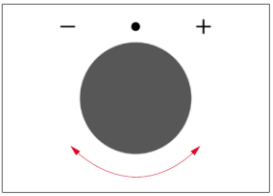
LAIDINIS ZONDAS

Kaip naudoti zondą

1. Prijunkite zondą prie atitinkamo orkaitės prievado ir įdėkite priedą į maistą.
2. Ekrane rodoma zondo piktograma. Galimos tik tam skirtos funkcijos arba maisto ruošos programos. Nuo šio momento bus rodoma zondo temperatūra.
3. Pasirinkite virimo funkciją ir nustatykite tikslinę zondo temperatūrą, kad pradėtumėte. Tada orkaitė naudos zondo duomenis, kad stebėtų maisto vidinę temperatūrą ir sustabdytų maisto ruošą, kai bus pasiekta norima temperatūra.

   PASTABA. Naudojant zondą, nereikia nustatyti maisto ruošos laikmačio; jis automatiškai sustos, kai bus pasiekta nustatyta temperatūra.
4. Pasiekus norimą vidinę temperatūrą, skamba įspėjamasis signalas ir orkaitė išsijungia. Prieš išimdami maistą iš orkaitės, būtinai atsargiai išimkite zondą iš maisto.

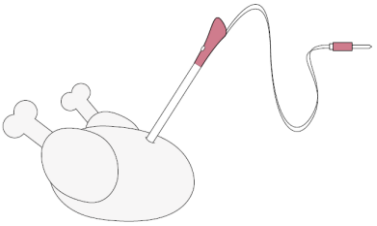




Ekrane bus rodoma zondo piktograma. Kai ši piktograma aktyvi, pasiekiamos tik tam tikros funkcijos ar maisto ruošos programos. Jei bandysite naudoti kitas funkcijas, orkaitėje bus rodomas pranešimas „can't use probe“ (negalima naudoti zondo).

Maisto ruošos patarimai

Zonde yra vienas matavimo taškas. Įkiškite jį į maistą taip, kad metalinis antgalis būtų maisto produkto viduryje. Šis taškas turi būti kuo arčiau storiausios (šalčiausios) maisto gabalo dalies, kad būtų galima tiksliai stebėti maisto ruošos procesą.



„Preci probe“ gali būti naudojamas su rankinėmis funkcijomis (statinė, statinė + ventiliatorius, kepsninė, „Super grill“, apkepimas ir daugiapakopė), su MAISTO RUOŠOS KATEGORIJOMIS (mėsa, žuvis ir daržovės) ir „Gentle cooking“.

Maisto kategorija	Siūloma vidaus T°C	Siūloma padėtis
Kepta jautiena	45 °C	Įstrižai storiausioje dalyje. Naudodami cilindro formos maisto produktams (pvz., jautienos kepsniams) įkiškite galiuką kuo arčiau geometrinio centro.
Skrudinta mėsa	55 °C, 60 °C, 65 °C	
Paukštiena	83–85 °C	Į storiausią krūtinėlės dalį
Žuvis (visa / kepsniai)	65 °C	Įstrižai storiausioje dalyje
Duona / troškiniai	90 °C	Netoli maisto produkto geometrinio centro

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašil-dymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / bandelės	1	Statinė daugia-pakopė	175 °C 160 °C		Kepimo skarda Kepimo skarda	L3 L4	20-30 30-40
		2	Daugia-pakopė	150 °C	Y	Kepimas + gilesnės skardos	L2+L5	30-40
		3	Daugia-pakopė	140 °C		Kepimo skardos	L2+L4+L6	40-50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Statinė	170 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	30-40
			Daugia-pakopė	150 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L4	40-50
		2	Daugia-pakopė	150 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L1+L4	50-60
	Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	1	Statinė daugia-pakopė	150 °C 150 °C		Kepimo skarda Kepimo skarda	L3 L4	25-30 30-40
		2	Daugia-pakopė	140 °C	Y	Kepimas + gilesnės skardos	L2+L5	30-40
		3	Daugia-pakopė	140 °C		Kepimo skardos	L2+L4+L6	35-40
	Spurgos	1	Statinė	190 °C		Kepimo skarda	L4	25-35
		2	Daugia-pakopė	170 °C		Kepimo skarda	L3	25-35
	Jorkšyro pudingas	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda	L3	20-30
	Morengai	1	Daugia-pakopė	90 °C	Y	Kepimo skarda		90-160
	Migdoliniai sausainiai	1	Statinė	150 °C	Y	Kepimo skarda	L3	15-20
	Obuolių pyragas	1	Statinė	185 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	60-70
		1	Daugia-pakopė	170 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L4	65-75
	„Tarte tatin“	1	Statinė	170 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	40-60
	Šokoladinis suflė	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda + formos	L3	10-15
	Sūrio pyragas	1	Statinė	150 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	50-65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Statinė	180 °C	Y	Kepimo skarda	L3	20-25
		2	Statinė	180 °C		Kepimo skardos	L2+L5	25-35
		3	Daugia-pakopė	160 °C		Kepimo skardos	L2+L4+L6	30-40
	Šaldytas štrudelis	1	Statinė	210 °C	Y	Kepimo skarda	L3	30-45

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašil-dymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	„Supergrill“	5	N	Metalinės grotelės	L6	4-6
	Fokačija	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda	L2 arba L3	25-35
	Viso grūdo duona	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda	L3	35-50
Pikantiški pyragai ir troškiniai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm skersmens)	1	Statinė	200 °C	Y	Metalinės grotelės + apkepo forma	L1 arba L2	30-50
		2	Daugia-pakopė	180 °C	Y	Metalinės grotelės + apkepo forma	L1+L4	50-70
	Sūrio suflė	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda + formos	L3	20-35
	Šviežia lazanija	1	Statinė	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	40-60
	Šaldyta lazanija	1	Statinė	180 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50-60
	Šaldyti vamzdučiai	1	Statinė	180 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	45-55
	Kepti makaronai	1	Apkepimas	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	20-30
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Statinė	250 °C	Y	Kepimo skarda	L2 arba L3	15-20
	Šviežia pica (skarda)	1	Pica	250 °C	N	Kepimo skarda	L2 arba L3	18-25
		2	Daugia-pakopė	180 °C	Y	Kepimas + gilesnės skardos	L2+L5	25-35
	Šviežia pica (apvali)	1	Statinė	250 °C	Y	Kepimo skarda	L2 arba L3	8-10
	Šviežia pica (apvali)	1	Pica	300 °C	N	Kepimo skarda	L2 arba L3	15-20
		2	Daugia-pakopė	180 °C	Y	Kepimas + gilesnės skardos	L2+L5	30-40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Statinė	220 °C		Metalinės grotelės	L3	10-15
		2	Daugia-pakopė	200 °C	Y	Metalinės grotelės	L2+L5	15-25
		3	Daugia-pakopė	180 °C		Metalinės grotelės	L2+L4+L6	
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Pica	200 °C	N	Metalinės grotelės	L2	10-15
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1-1,2 kg)	1	Apkepimas	220 °C	Y	Metalinės grotelės / L4 Padėkite kepimo skardą ties L1 su 150 ml puodelio vandens	L4	40-60
	Vištienos šlaunelės	1	„AirFry“**	220 °C	N	„AirFry“ skarda**	L4	30-50
	Kepta antiena	1	Apkepimas	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50-60

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašil-dymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Mėsa ir paukštiena	Gaidiena	1	Apkepimas	220 °C	Y	Metalinės grotelės. Padėkite kepimo skardą ties L1	L4	20-40
	Kepta kalakutiena	1	Apkepimas	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50-60
	Kiaulienos šonkauliai (10001200g)	1	Statinė	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80-100
	Dešrelės	1	„Supergrill“	4	Y	Metalinės grotelės	L5	40-50
	Jautienos filė (1000-1500 g)	1	„Gentle cooking“**	60 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	60-80
	Kepta jautiena (500 g)	1	Apkepimas	220 °C	Y	Kepimo skarda	L3	20-40
	Maltos mėsos kepsnys (1000-1500 g)	1	Statinė	180 °C	Y	Kepimo skarda	L3	40-50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	Apkepimas	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L4	45-60
Žuvis ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	„Supergrill“	4	N	Metalinės grotelės	L5	15-30
	Šaldytos žuvies lazdelės	1	„AirFry“**	200 °C	N	„AirFry“ skarda**	L4	20-25
	Kepta žuvis	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės. Padėkite kepimo skardą ties L1	L3	40-60
Daržovės	Daržovių užkepėlė	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80-90
	Šaldytos gruzdintos bulvės (300-500 g)	1	„AirFry“**	220 °C	N	„AirFry“ skarda**	L4	18-25
	Bulvių užkepėlė	1	Apkepimas	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	15-25
	Keptos bulvės	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda	L4	30-50

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia pašildyti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

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 pašildymo, naudojant specialias maisto ruošos programas, pritaikytas kiekvienos kategorijos poreikiams. Pasirinkus maisto ruošos programą, rodomas numatytasis laikas, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę; maisto ruošos temperatūrą galima keisti paspaudus specialią piktogramą. Abu parametrus galima nustatyti pagal ribotą intervalą, kaip parodyta toliau pateiktoje lentelėje.

Simbolis	Aprašymas	Pašil-dymas	Lentynos padėtis	Tempe-ratūros intervalas (˚C)	Laiko-tarpis (min.)	Jutiklio „Heat Feel“ temperatūra (jei yra)	Aprašymas
	Mėsa	NĖRA	2, 3, 4	180–200	20–80	55–85 ˚C	Jautiena, veršiena ir kiaulienos kepsniai, paukštiena ir mėsos gabalai.
	Žuvis	NĖRA	3–4	160–180	15–45	55–65 ˚C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės	NĖRA	3–4	180–200	30–80	70–90 ˚C	Keptos daržovės ir bulvės

PASTABA. Jei išjungus orkaitę reikia tęsti maisto ruošą, rekomenduojama vengti „Everyday cooking“ programų ir pasirinkti standartines funkcijas.

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Jautienos kepsnys	500-800 g	Mėsa	190 °C	Metalinės grotelės	L3	30-40
Jautienos filė	200 g	Mėsa		Metalinės grotelės	L3	
Maltos mėsos kepsnys	1000-1500 g	Mėsa	180 °C	Metalinės grotelės	L3	40-50
Jautienos velingtono kepsnys	500 g	Mėsa	200 °C	Metalinės grotelės	L3	50-80
Kiaulienos kepsnys	800-1000 g	Mėsa	200 °C	Metalinės grotelės	L3	40-70
Kiaulienos šonkauliai	1000-1200 g	Mėsa	200 °C	Metalinės grotelės	L3	80-100
Ėrienos šonkauliai	800-1000 g	Mėsa	200 °C	Metalinės grotelės	L3	60-80
Ėrienos blauzda	1500-2000 g	Mėsa	190 °C	Metalinės grotelės	L3	80-100
Lašišų filė	200-600 g	Žuvis	170 °C	Kepimo skarda	L3	20-35
Tunų kepsniai	600 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	180 °C	Metalinės grotelės	L3	10-20
Kardžuvių kepsniai	700 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	200 °C	Kepimo skarda	L3	15-20
Menkių filė	600 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	150 °C	Kepimo skarda	L3	10-20
Visas pagelas	1	Žuvis	170 °C	Kepimo skarda	L3	35-45
Pagelų filė	600 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	150 °C	Kepimo skarda	L3	10-20
Vilkešerių filė	600 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	150 °C	Kepimo skarda	L3	10-20
Druskoje kepta žuvis	1	Žuvis	220 °C	Kepimo skarda	L3	30-40
Žuvų iešmeliai	8 vnt.	Žuvis	150 °C	Metalinės grotelės	L3	20-30
Įdaryti kalmarai	4 vnt.	Žuvis	180 °C	Kepimo skarda	L3	25-40
Viso grūdo duona	1	Kepiniai	200 °C	Metalinės grotelės	L3	35-50
Ruginė duona	1	Kepiniai	190 °C	Metalinės grotelės	L3	35-50

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Forminė duona	1	Kepiniai	200 °C	Metalinės grotelės	L3	35-50
Šaldyti prancūziškieji batonai	1	Kepiniai	200 °C	Metalinės grotelės	L3	15-25
Šaldyti sluoksniuotos tešlos pyragaičiai	1	Kepiniai	190 °C	Metalinės grotelės	L3	20-30
Pankoliai	1 skarda	Daržovės	200 °C	Metalinės grotelės	L3	30-40
Daržovių mišinys	1 skarda	Daržovės	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40-45
Žiediniai kopūstai	1 skarda	Daržovės	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40-50
Moliūgų kubeliai	1 skarda	Daržovės	200 °C	Metalinės grotelės	L3	30-40
Įdarytos paprikos	1 skarda	Daržovės	180 °C	Metalinės grotelės	L3	70-80
Įdarytos cukinijos	1 skarda	Daržovės	190 °C	Metalinės grotelės	L3	35-45
Morkų lazdelės	1 skarda	Daržovės	180 °C	Kepimo skarda	L3	35-40
Brokoliai	1 skarda	Daržovės	190 °C	Kepimo skarda	L3	30-40
„Ratatouille“	1 skarda	Daržovės	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40-45
Daržovių apkepas	6 indeliai	Daržovės	180 °C	Kepimo skarda + formos	L3	25-35

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valomą prietaisą galbūt naudosite ilgiau. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Atlikę minimalius valymo darbus po kiekvieno orkaitės naudojimo, užtikrinsite puikią prietaiso švarą.
- Orkaitės sienelių neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- Kad orkaitės stipriai neišteptumėte ir dėl to neatsirastų stiprus dūmų kvapas, rekomenduojame nenaudoti prietaiso nustačius labai aukštą temperatūrą. Geriau nustatyti ilgesnę maisto ruošos trukmę ir šiek tiek sumažinti temperatūrą.
- Be kartu su orkaite pateikiamų priedų, rekomenduojame naudoti tik labai aukštai temperatūrai atsparius indus ir kepimo formas.

6.2. ORKAITĖS VALYMAS

6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos

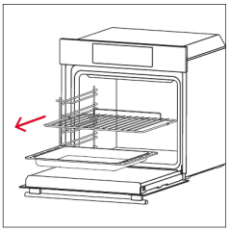
Pirolizinis valymas (* priklauso nuo orkaitės modelio)
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai skyla sudėtingos medžiagos taikant terminį apdorojimą.

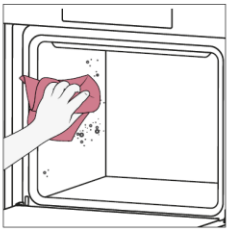
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Valymo ciklo pabaigoje viskas, kas lieka ertmėje, yra minimalus dulkių nuosėdų kiekis, lengvai nušluostomas drėgna šluoste.

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.



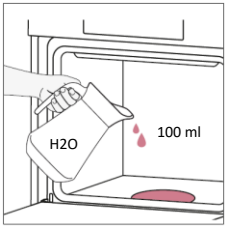


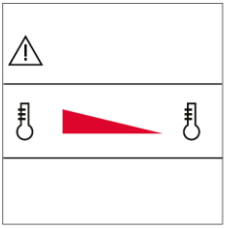
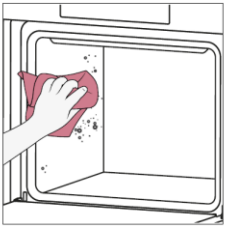
„Hydroeasy“

„Hydroeasy“ valymo funkcija lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

Kaip tai veikia

1. Į orkaitės dugno įspaudą įpilkite 100 ml vandens.
2. Pasukite rankenėlę ties . Jei reikia, pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte „Hydro clean“ programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką.
3. Valymo proceso pabaigoje leiskite orkaitei atvėsti.
4. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.
5. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį.

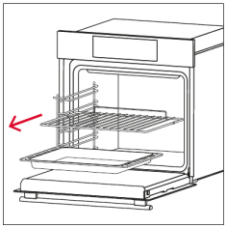
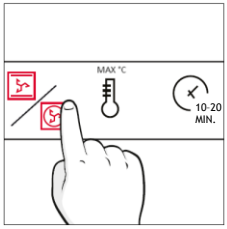


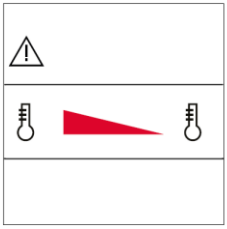
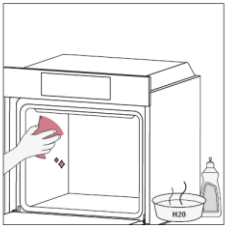



Valymas katalizės būdu

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.

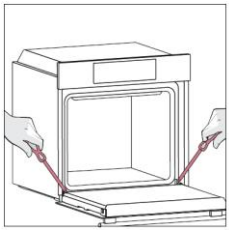
Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

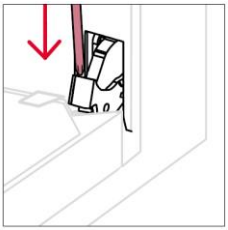



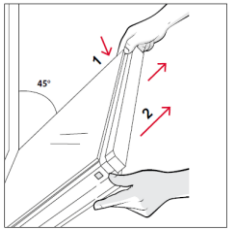
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

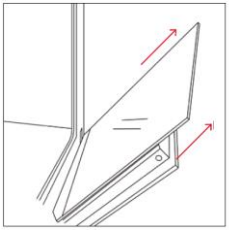




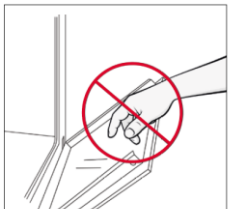
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



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).

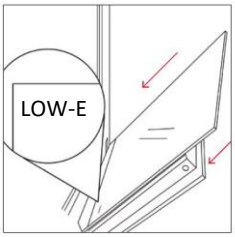


4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Išorinio stiklo negalima išimti.

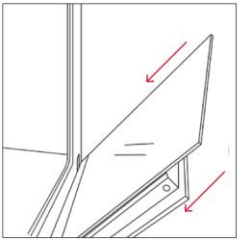


5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.

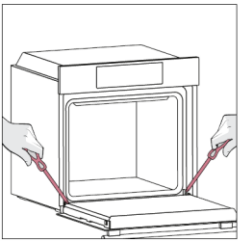
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „Low-E“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.



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.

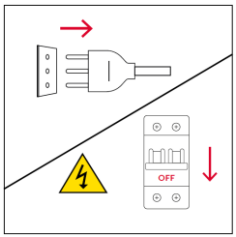
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

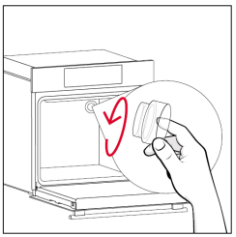
Lemputės keitimas viršuje

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.

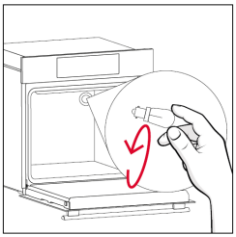
1 veiksmas



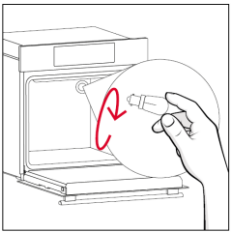
2 veiksmas



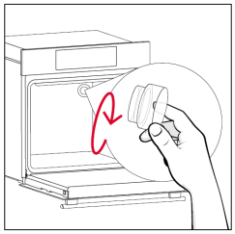
3 veiksmas



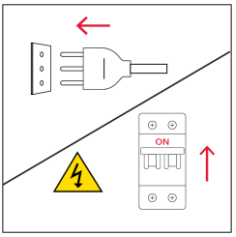
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas

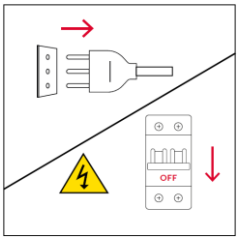


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

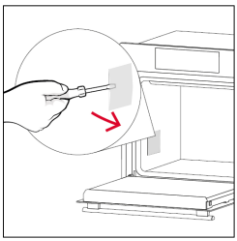
Šoninės lemputės keitimas

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.

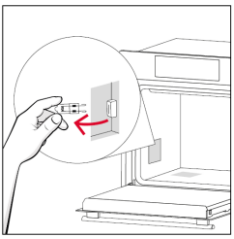
1 veiksmas



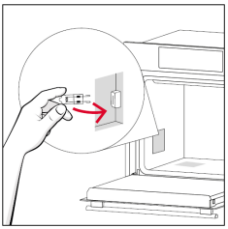
2 veiksmas



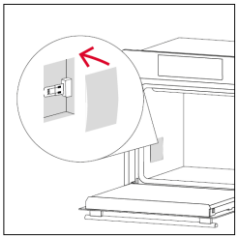
3 veiksmas



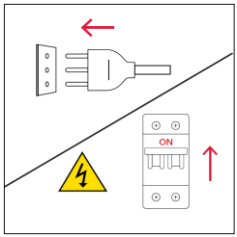
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas



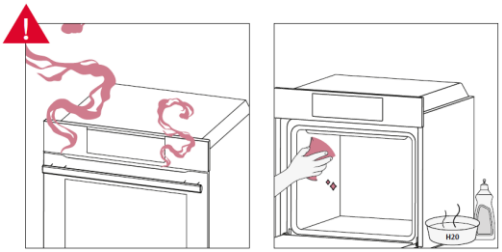
Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

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 teršiančių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai apdorotos, siekiant tinkamai atskirti ir pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas. Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

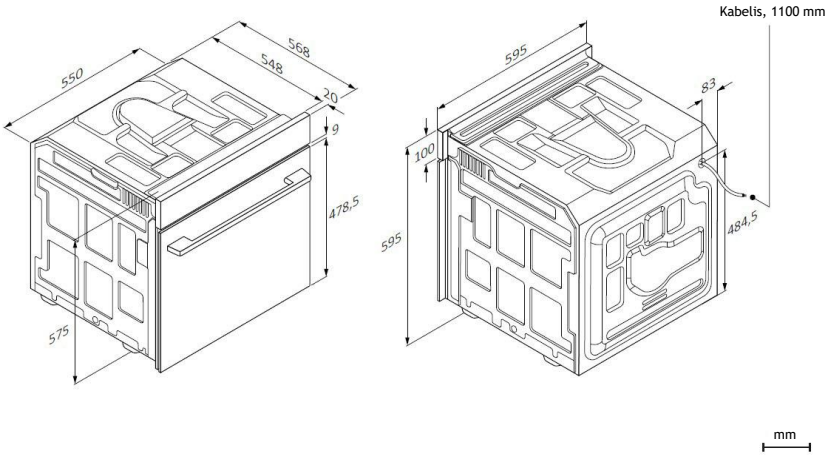
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti perdirbamos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

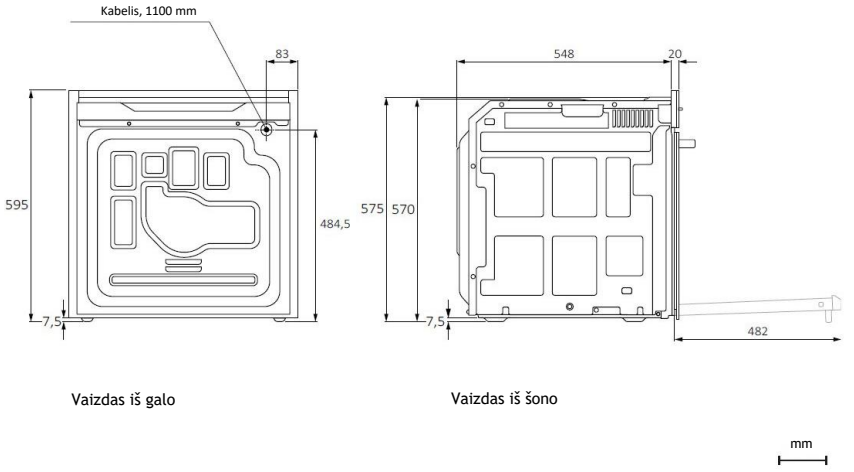
Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Jei įmanoma, orkaitės pašildymo stenkitės išvengti ir bandykite visada iki galo užpildyti orkaitę. Orkaitės dureles darinėkite kuo įmanoma rečiau, nes kiekvieną kartą atidarius orkaitę iš ertmės sklinda šiluma. Norėdami stipriai sumažinti elektros energijos sąnaudas, išjunkite orkaitę likus 5-10 minučių iki numatyto maisto ruošos laiko pabaigos ir naudokite likusią, toliau orkaitės generuojamą šilumą. Pasirūpinkite, kad sandarikliai visada būtų švarūs ir tvarkingi, ir už ertmės ribų nepasklistų šiluma. Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėtos maisto ruošos programą – maisto ruošos procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.

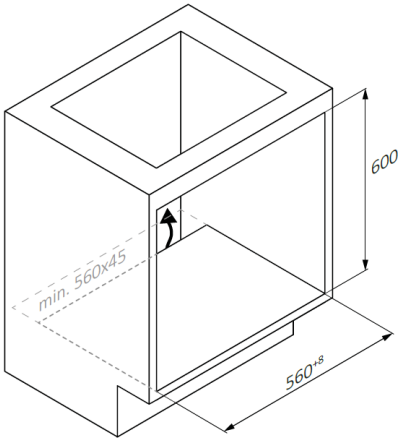
9. ĮRENGIMAS

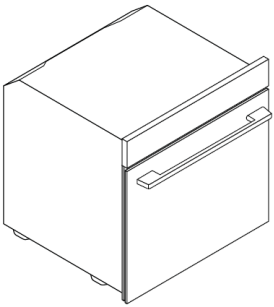


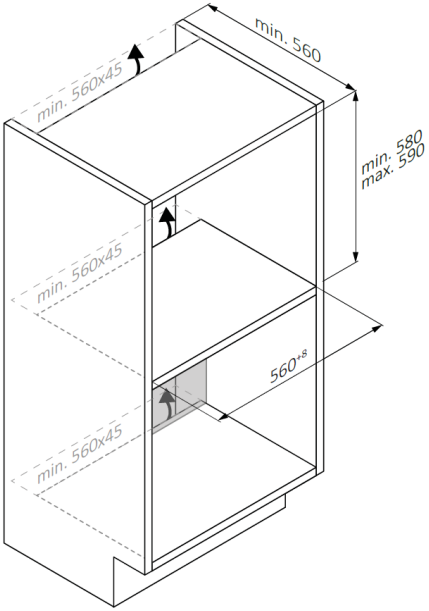


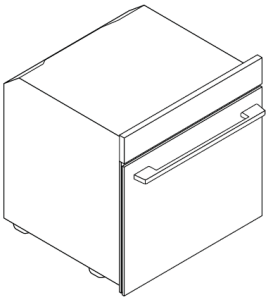
Vaizdas iš galo

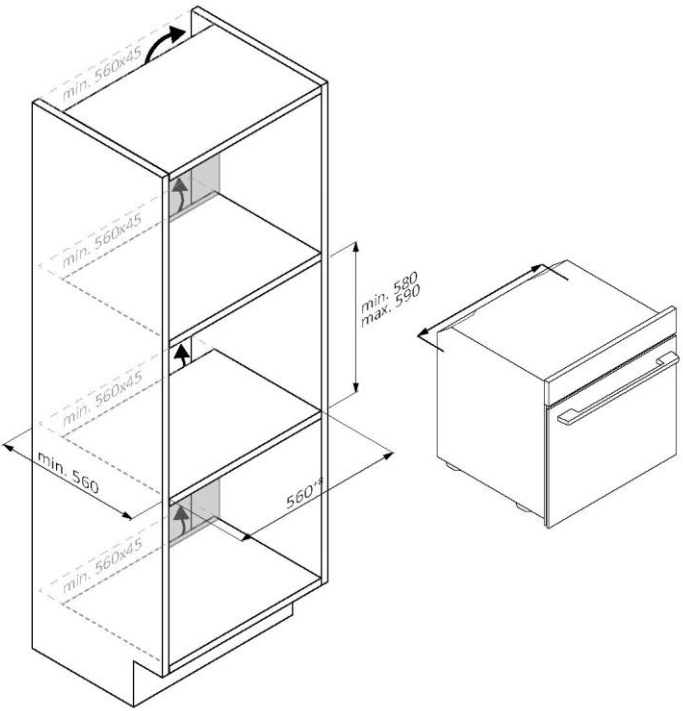
Vaizdas iš šono

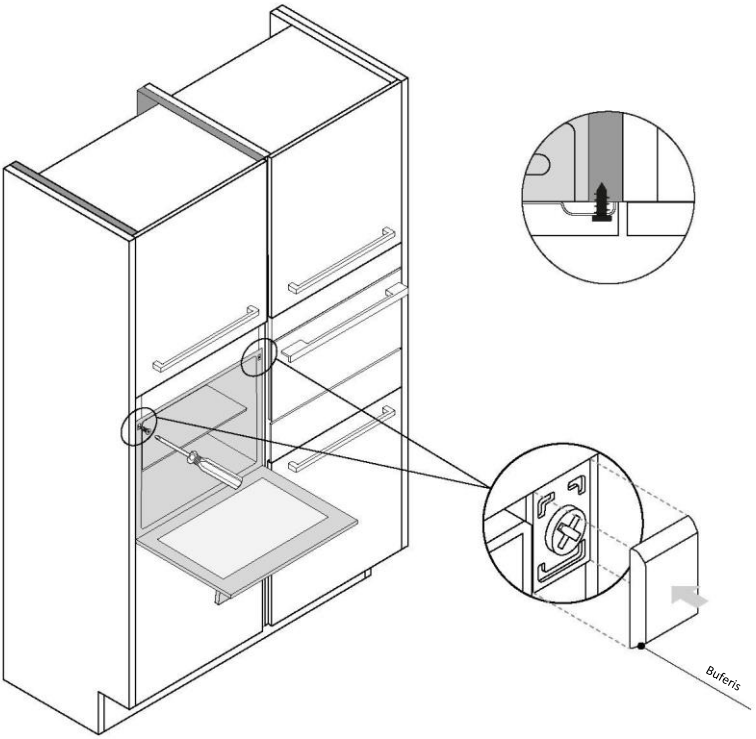

600
min. 560x45
560*s




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




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



mm

TERE TULEMAST!
Aitäh, et valisite meie toote. Ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saamiseks lugege see juhend, kaasa arvatud ohutusjuhised, hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.
Enne ahju paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võite remontimiseks vajada. Kontrollige seadet transportimise ajal tekkinud kahjustuste suhtes ja kui te pole kindel, konsulteerige enne seadme kasutamist tehnikuga. Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas.

MÄRKUS. Pidage meeles, et ahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE

2. TOOTE TUTVUSTUS
2.1. TOOTE ÜLEVAADE
2.2. TARVIKUD
2.3. JUHTPANEEL
2.4. ÜHENDUVUS

3. ENNE ALUSTAMIST
3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS
3.2. ESIMENE KASUTUSKORD
3.3. EELNEV PUHASTAMINE

4. TOOTE KASUTAMINE
4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB
4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID
4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID
4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED
5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL
5.2. IGAPÄEVASE KÜPSETAMISE TABEL EVERYDAY COOKING

6. HOOLDUS JA PUHASTUS
6.1. ÜLDISED SOOVITUSED
6.2. AHJU PUHASTAMINE
6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine
6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE
6.4. HOOLDUS

7. VEAOTSING

8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE
8.1. SEADME KÕRVALDAMINE
8.2. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

9. PAIGALDAMINE

1. OHUTUSTEAVE

ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ⚠ **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.

ELEKTRIHOIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omnipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
- Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
- Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeenindusosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS**: elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.

- **MÄRKUS**: kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.
- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, 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 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 ahju õõnde või ukse klaasile. See on normaalne seisund. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10–15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.
- **HOIATUS**: Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või

mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.

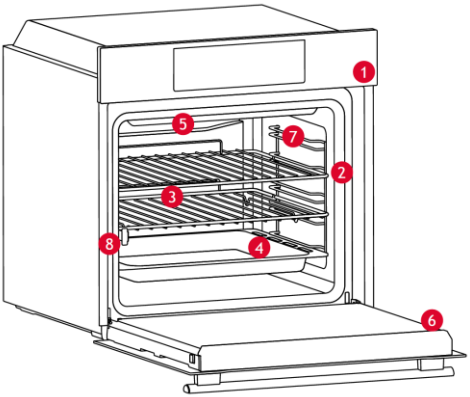
- ⚠ **HOIATUS**: Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- ⚠ **ETTEVAATUST**! Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- Ahju õigeks kasutamiseks on soovitatav mitte panna toitu otse riiulitele ja kandikutele, vaid kasutada küpsetuspaberit ja/ või spetsiaalseid 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 svammiga. Ärge kasutage puhastusvahendeid.
  - Eemaldage kõik tarvikud ja liugraamikomplekt (kui on olemas).
  - Ärge asetage kuivatusrätikuid.
- Lihasondiga ahjul tuleb enne puhastustsükli alustamist sulgeda auk kaasasoleva mutriga. Sulgege auk mutriga alti, kui lihasondi ei kasutata.
- Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal (kui see on saadaval) võivad pinnad muutuda tavalisest kuumemaks ja lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- Kui ahju kohale on paigaldatud tõmbekapp, ärge kasutage seda, kui pürolüsaator töötab. See väldib tõmbekapi ülekuumenemist.

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE ÜLEVAADE

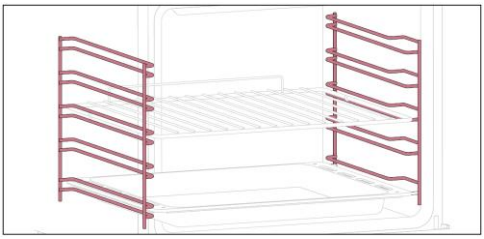


1. Juhtpaneel
2. Riiuli asukohtade numbrid
3. Restid
4. Alused
5. Ventilaatori kate
6. Ahju uks
7. Külgmised traatrestid (kui on olemas: ainult lameda õõne korral)
8. Seerianumber ja QR-kood

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

2.2. TARVIKUD

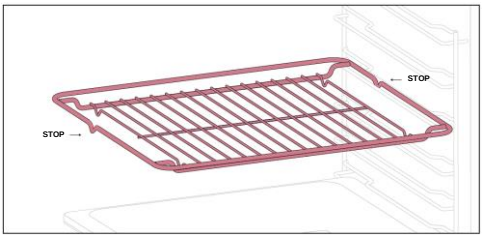
Külgmised traatrestid (ainult kui on olemas*)



Ahjuõõne mõlemal küljel asuvad külgmised raamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

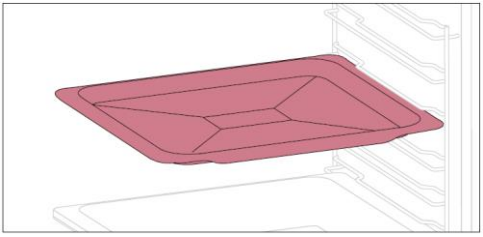
MÄRKUS: olenevalt mudelist 6 või 7 taset.

Metallrest



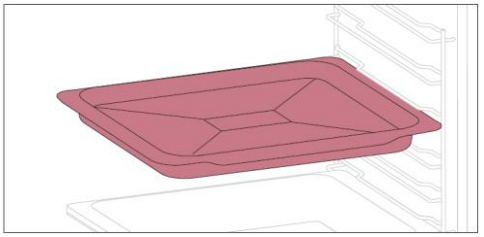
Ahjus olev metallvõre on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab kööginõusid, tagab ühtlase toiduvalmistamise ja lihtsustab puhastamist. Seda saab kasutada plaatide ja pannide hoidmiseks erinevatel kõrgustel erinevate toiduvalmistamis-vajaduste jaoks.

Küpsetusplaat (ainult kui on olemas*)



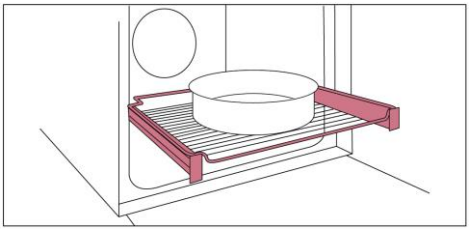
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

Sügavam plaat



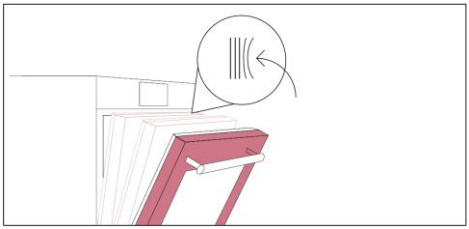
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Teleskoopjuhikud
(ainult kui on olemas*)



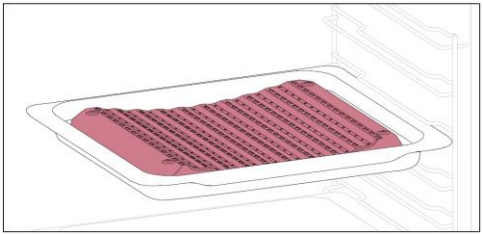
Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

Vaikse sulgemise/avamise hinged
(ainult kui on olemas*)



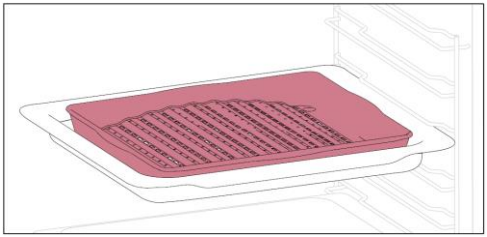
Pehmed ja avatud hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

H-Lab-plaat - grillimisrežiim
(ainult kui on olemas*)



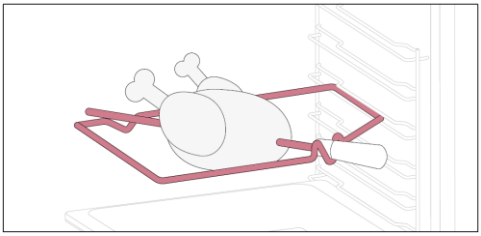
Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

H-Lab-plaat - aururežiim
(ainult kui on olemas*)



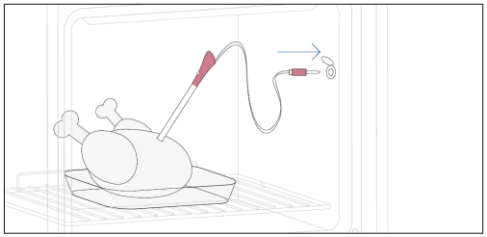
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

Pöördvarras
(ainult kui on olemas*)



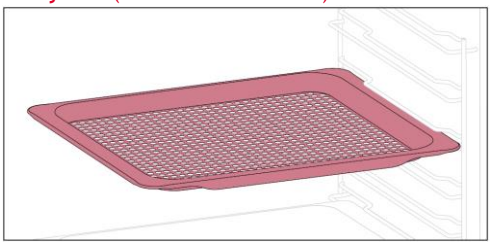
Pöördvarras töötab koos ülemise kütteelemendiga; pöörates saab toitu ühtlaselt küpsetada. Seda on kõige parem kasutada keskmise suurusega toidu jaoks. Sobib ideaalselt traditsioonilise prae maitse taasavastamiseks.

Soojustundlik andur Heat Feel
(ainult kui on olemas*)



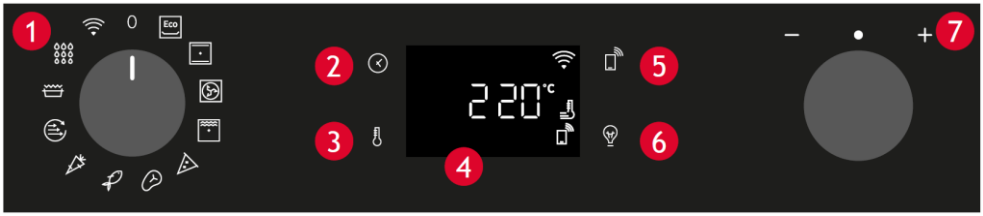
See lihasond on temperatuuriandur, mis toidusse sisestatuna ja kaabli abil ahjuga ühendatuna võimaldab toidu sisetemperatuuri toiduvalmistamise ajal kontrollida. Seda kasutatakse peamiselt kala ja liha jaoks.

Airfry alus (ainult kui on olemas*)



Airfry alus tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõõtmeliselt, tagades krõbedama välispinna ja säilitades samas õrnuse sees. Mahlade kogumiseks ja paneerimiseks asetage see küpsetusplaadi peale.

2.3. JUHTPANEEL



Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.

1. Funktsiooni valimise nupp
2. Aeg
3. Temperatuur
4. LED-ekraan 7
5. Kaugjuhtimispult
6. Lamp
7. Ketasvalija

PÕHIFUNKTSIOONID

Ekraanil on 4 põhifunktsiooni:

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Aeg	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse valimiseks, kaks korda minutilugeja nägemiseks (saadaval ooterežiimis), kolm korda kellaaja valimiseks ja neli korda viivitusega käivitamiseks. Ooterežiimis on ligipääsetav ainult köögitaimer.
	Temperatuur	Vajutage üks kord, et kontrollida ahju temperatuuri, vajutage ja hoidke 3 sekundit all, et aktiveerida kiire eelkuumutamise funktsioon (saadaval ainult ahju eelkuumutamise faasis). Kui eelsoojendus on aktiivne, kuvatakse ekraanil vastav ikoon.
	Kaugjuhtimispult sees/väljas	Vajutage kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks nuppu, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu).
	Valgusti	Vajutage ahjukambri tule sisse- või väljalülitamiseks.

2.4. ÜHENDUVUS

Traadita ühenduse parameetrid

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

Võrguühendusega seadme tooteteave

Energiatarve võrguühendusega ooterežiimis, kui kõik juhtmega võrgupordid on ühendatud ja kõik juhtmeta võrgupordid on aktiveeritud:
2,0 W.

Traadita võrgupordi aktiveerimine.

WiFi-moodul lülitub sisse kohe, kui funktsiooninupp on seatud asendisse, mis ei ole null.

Traadita võrgupordi inaktiveerimine.

WiFi-moodul on alati välja lülitatud, kui funktsiooninupp on nullasendis.
Kui nupp on muus asendis, avage wifi-menüü ja valige wifi deaktiveerimiseks valik „väljas“.

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candy-group.com

KUIDAS RAKENDUSEGA SUHELDA?

Teie seade võib olla ühendatud teie koduse traadita võrguga ja töötada kaugjuhtimisega, kasutades rakendust. Ühendage seade, et tagada selle ajakohasus uusima tarkvara ja funktsioonidega.

MÄRKUS

- Kui ahi on sisse lülitatud, vilguvad WiFi-ikoonid 30 minutit. Selle aja jooksul on võimalik toodet registreerida.
- Veenduge, et kodune WiFi-võrk on sisse lülitatud.
- Teile antakse samm-sammult juhiseid nii seadme kui ka mobiilseadme kohta.
- Ahju ühendamiseks võib kuluda kuni 10 minutit.
- Lisateabe ja tõrkeotsingu leiate rakendusest.

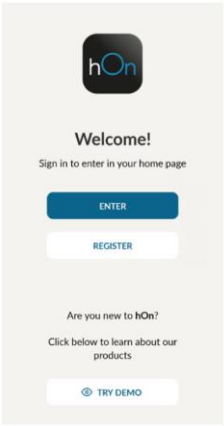
Laadige alla oma nutitelefonist.

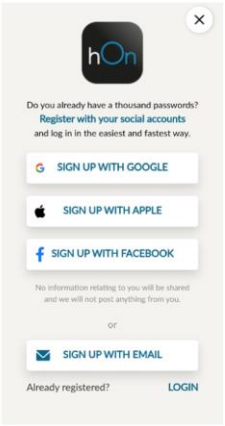
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

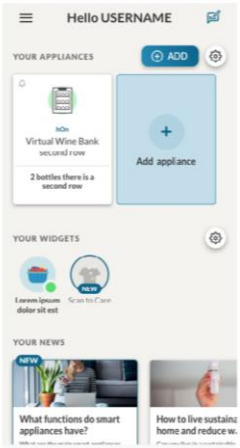




KIIRÜHENDAMINE

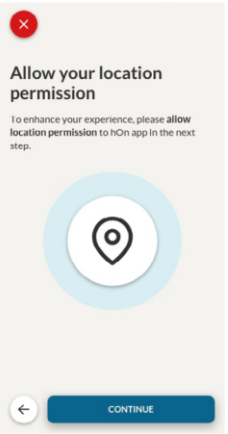
1. samm

- Valige „Lisa seade“.



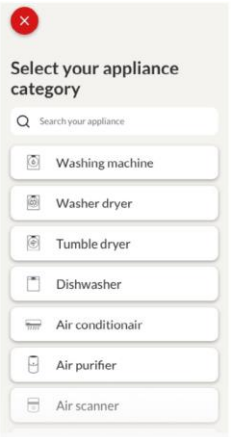
2. samm

- Andke asukohaluba.



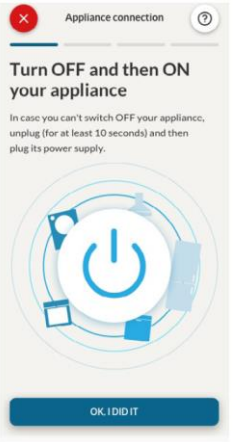
3. samm

- Valige seadmekategooriast ahi.



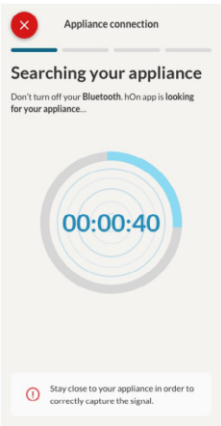
4. samm

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



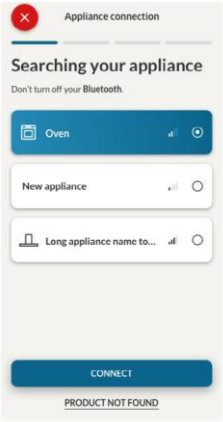
5. toiming

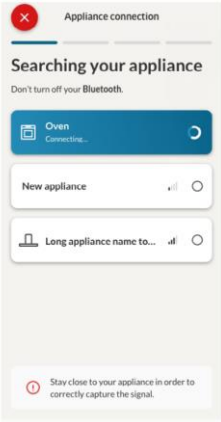
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.



6.1-6.2. samm

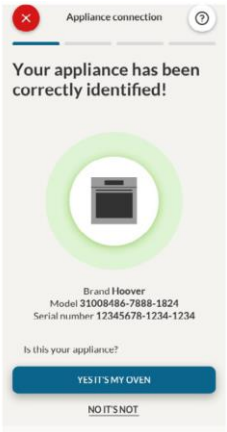
- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.





7. samm

- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn“i kaudu juhtima hakata.

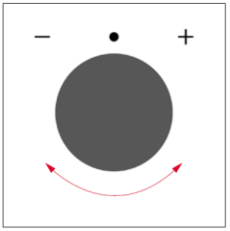


KUIDAS WIFI-SEADEID MUUTA

Kui seade on registreeritud, saab kasutaja muuta WIFI-seadistusi järgmiselt:

- **WIFI SEES** Ahju olekut saab jälgida ainult rakenduse abil.
- **WIFI VÄLJAS** Ahi ei ole ühendatud, kuid on siiski registreeritud ja võrguandmed on salvestatud.
- **WIFI LÄHTESTAMINE** Ühendus lähtestatakse ja saab teha uue registreerimise.

1. Keerake WiFi-menüü funktsiooninuppu.
2. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
3. Keerake ketasvalijat, kuni kuvatakse „Off“ või lähtestamise säte „rSt“.



KAUGJUHTIMISPULT

Kaugjuhtimispult pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn

See funktsioon võimaldab teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks: rakenduses juba saadaolevate retseptide või küpsetusprogrammide kohene või ajastatud käivitamine; toidu valmimise reaalajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine; küpsetusprotsessi jälgimine sondi abil.
Lisaks on võimalik saada teateid, kui programmid või retseptid on lõpule viidud.
Kaugjuhtimispulti saab aktiveerida ainult siis, kui toode on registreeritud.

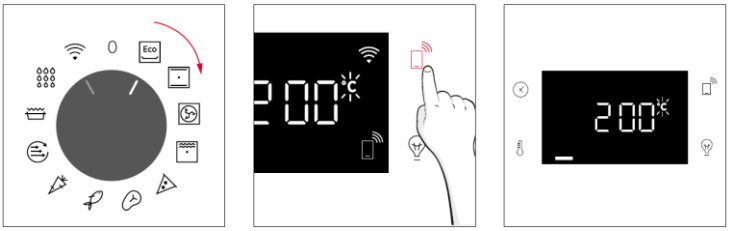
MÄRKUS. See on saadaval kõigi toote toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, välja arvatud vormiroa ja supergrilli programmid.

Kaugjuhtimispuldi aktiveerimine.

1. Keerake WiFi-menüü funktsiooninuppu.
2. Vajutage .
3. Ekraanil kuvatakse „hOn“. Kuvatakse nii WIFI kui ka kaugjuhtimispuldi ikoonid.
4. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.

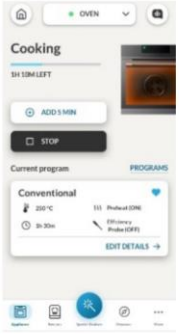
Küpsetusprotsessi ajal on võimalik aktiveerida ka kaugjuhtimispult, vajutades seotud nuppu

Kaugjuhtimispuldi seiskamine:
kui küpsetusprogramm on pooleli, saab selle otse tootest välja lülitada, keerates funktsiooninupu teise asendisse. Need toimingud katkestavad küpsetusprotsessi.
Teine võimalus on vajutada seadmega kaasasolevat kaugjuhtimispuldi vastavat nuppu. Need toimingud katkestavad küpsetusprotsessi.



Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt peatada, klõpsates kuvaril nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.

MÄRKUS. Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.



3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

Kuidas uksed toimivad

Grilli kasutavate funktsioonide puhul peatab ahi ukse avamisel automaatselt kütteelemendid ja pärast sulgemist jätkab küpsetamist.
See funktsioon on saadaval ainult konkreetsete ahjukonfiguratsioonide puhul. Kõikidel püromudelitel on see olemas.
Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb ahjuuks alati lukustatuks. Kui uks ei ole lukustatud, kuvab ahi veakoodi 24 ja peatab puhastusfunktsiooni.

Kuidas valgustus toimib

Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.
Ukselülitiga ahjude puhul (vt allpool) süttib tuli ukse avamisel automaatselt.
Lambinupuga ahjude puhul saab seda kasutada ka valgustuse aktiveerimiseks.
Kui ahjuuks jääb avatuks rohkem kui 10 minutiks, kustuvad tuled automaatselt.
Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb tuli välja lülitatuks. *

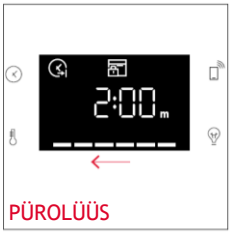
Kuidas jahutusventilaator töötab

Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.
Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält.
Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust.
Pürolüütilise puhastuse ajal ja ukse lukustamisel on jahutusventilaator sisse lülitatud. *
ECO-funktsiooni ajal jääb tuli kustunuks.

(*ainult püroahjud)

Kuidas olekuriba toimib

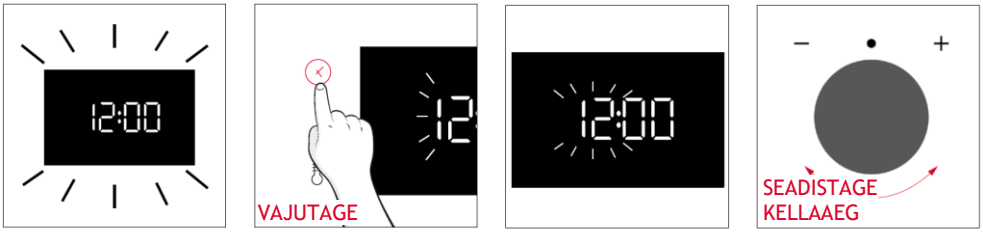
Olekuriba, mis põhineb seadistatud programmidel, lihtsustab temperatuuri ja aja jälgimist. Eelsoojendusega seotud funktsioonide puhul kuvab see temperatuuri tõusu selles faasis. Küpsetusprogrammides ja pürolüütilise puhastuse funktsioonis näitab see vastavalt küpsetusaja ja puhastustsükli mahaloendust.

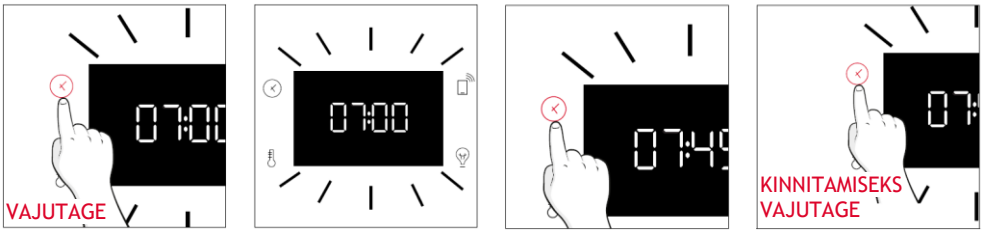


3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm määrata kellaaeg, valida 13 või 16 amprit, valida heledus ja helitugevus.

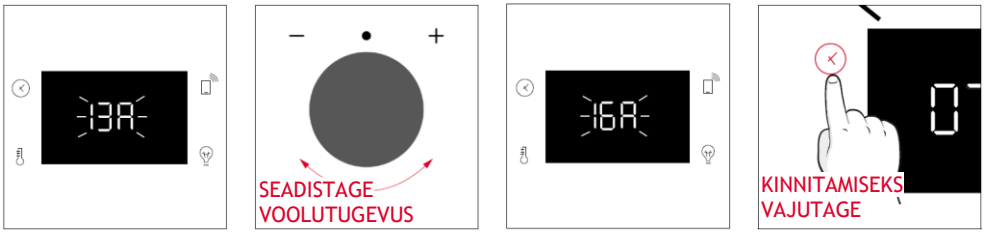
- **KELLAAJA SEADISTAMINE** Ekraanil kuvatakse vilkuv eelseadistatud aeg '12:00'. Selle muutmiseks vajutage ⏲ ja kasutage praeguse tunninäidu reguleerimiseks paremat nuppu. Minutinäidu reguleerimiseks vajutage uuesti ⏲ ja järgige sama protseduuri. Kinnitamiseks vajutage ⏲ veel kord.





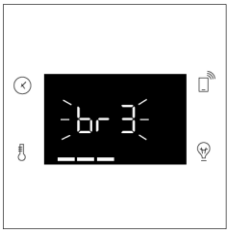
- **VOOLUTUGEVUS** Vaikimisi on ahi seadistatud töötama suurema võimsusega, sobides majapidamistele võimsusega üle 3 kW (16 A). Kui teie kodus on väiksem võimsus, saate muuta selle sätte väärtuseks 13 A. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Soovitud variandi valimiseks keerake lihtsalt paremat nuppu, seejärel

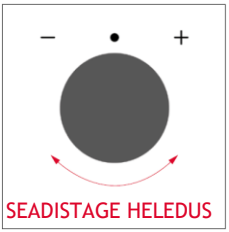
  vajutage ⏲ kinnitamiseks.

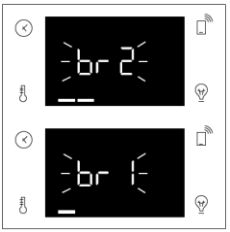


MÄRKUS. Voolutugevuse seadistamise võimalus on saadaval ainult esialgse paigalduse ajal. Seadistatud voolutugevuse muutmiseks vaadake paigaldusjärgseid juhiseid.

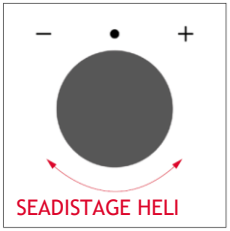
- **HELEDUS.** Ekraanil kuvatakse sümbol „br“. Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta, keerates paremat nuppu. Kinnitamiseks vajutage ⏲

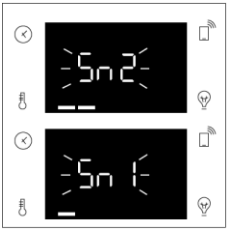






- **HELI** Ekraanil kuvatakse sümbol „Sn“. Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta, keerates paremat nuppu. Kinnitamiseks vajutage ⏲

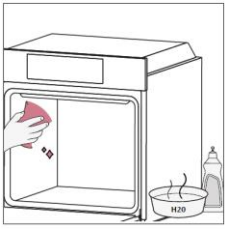


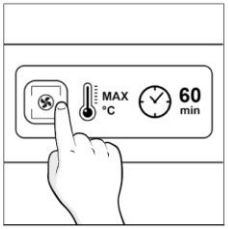


Kui ahi on ooterežiimis, on võimalik naasta algsätetele, vajutades samaaegselt temperatuuri ja lambi nuppe 5 sekundi jooksul.

3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga.
Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.



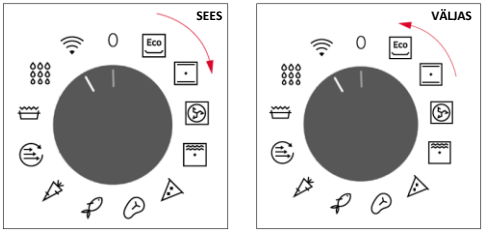


4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Ahju sisselülitamiseks keerake funktsiooninuppu (päripäeva/vastupäeva) ja valige küpsetusprogramm. Funktsiooni väljalülitamiseks seadke funktsiooninupp asendisse „0“.

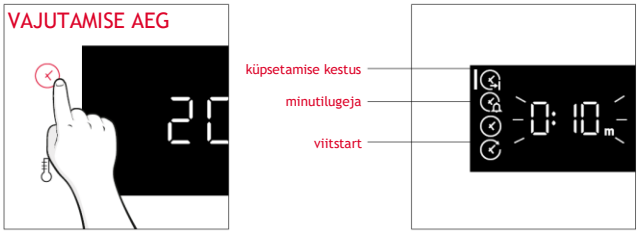


MÄÄRAKE KÜPSETUSPROGRAMM

Keerake funktsiooninuppu ja valige soovitud programm. Ekraanil kuvatakse vaikimisi temperatuur, mida saab igal hetkel muuta, keerates paremat nuppu (päripäeva temperatuuri suurendamiseks ja vastupäeva temperatuuri vähendamiseks).

KELLAAJAMENÜÜ

Menüü Kellaaeg avamiseks vajutage. Navigeerimiseks puudutage nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:



MÄRKUS: mitut parameetrit ei saa korraga määrata, seetõttu jääb mällu ainult viimane seadistus, kui eelmine on kustutatud.

TOIDUVALMISTAMISE KESTUS

See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja.

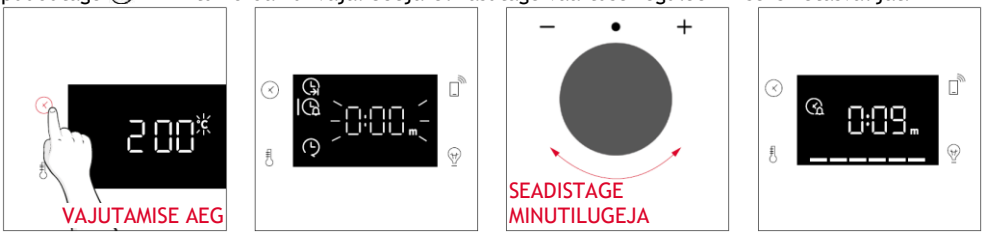
AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Küpsetamise kestus“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks ketasvalijat.

Pöördloendus algab eelsoojenduse lõpus (kui see on olemas). Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, keerates paremat nuppu. Kestuse möödumisel küpsetus peatub.

MINUTILUGEJA

Võimaldab kasutada ahju äratuskellana.

AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks ketasvalijat.



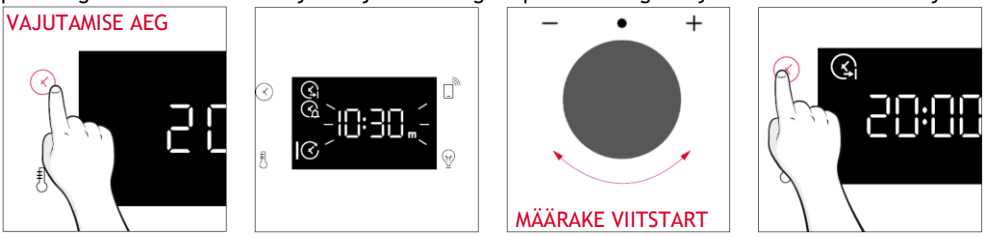
Kui funktsioon on seadistatud, on ekraanil kuvatud peamine teave alati kellaaeg. Temperatuuri muutmiseks vajutage , et siseneda spetsiaalsesse muutmisrežiimi. Kui kestus on möödas, jätkub küpsetamine, kuni vasak nupp asendisse 0 keeratakse.

Seda funktsiooni saab seadistada ka siis, kui ahi on ooterežiimis, vajutades. Kui see on aktiveeritud, töötab minutilugeja ahju küpsetusfunktsioonidest sõltumatult.

VIITSTART

Võimaldab valida toiduvalmistamise algusaega.

AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Viitstart“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage küpsetamise alguse aja määramiseks ketasvalijat.

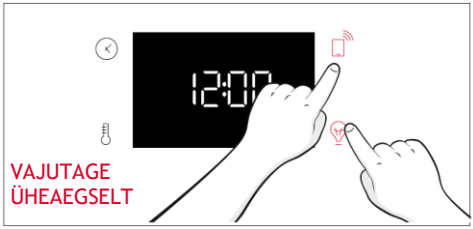


MÄRKUS. Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval grilli funktsioonidega.

LISAFUNKTSIOONID

LAPSELUKK

See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Ekraaniluku aktiveerimiseks vajutage ja hoidke korraga all kaugjuhtimispuldi ja lambi nuppe. Luku deaktiveerimiseks korrake sama toimingut.



4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

Eelsoojenduse faasi kiirendamiseks saab valida kiire eelsoojenduse, vajutades temperatuuri ikooni 3 sekundit pärast küpsetusprogrammi ja temperatuuri valimist. See valik aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist.
Energia säästmiseks lülitatakse kiire eelsoojenduse aktiveerimisel ahjukambri ventilaator VÄLJA, kuni ahi saavutab soovitud temperatuuri.

4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

MÄRKUS: eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud.

Sümbol	Funktsioonid	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoo-jendus	Soovitused
Eco	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	EI	IDEAALNE: liha, kala või köögiviljade valmistamiseks See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõõne lamp on välja lülitatud
	*Tavapärane	30-250 °C	L2/L3	Jah/kiire eelsoo-jendus	IDEAALNE: koogid, leivad, küpsised, lahtised pirukad ühel tasandil, kasutades nii ülalt- kui ka altkuumutust. Saab kasutada koos soojustundliku anduriga Heat Feel.
	Mitmeta-sandiline	160 °C 50-250 °C	L4 (üks alus) L2+L5 (kaks alust) L2+L4+L6 (kolm alust)	Jah/kiire eelsoo-jendus	IDEAALNE: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks. Saab kasutada koos soojustundliku anduriga Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	EI	IDEAALNE: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai. Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel).

	**Vorm (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Jah/kiire eelsoo-jendus	IDEAALNE: terved lihatükid (küpsetatud) või vormiroad. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	EI	IDEAALNE: külmutatud toitude või paneeritud osaliselt küpsetatud toitude valmistamiseks, mida tavaliselt praetakse. Tänu spetsiaalsele kandikule võib kuum õhk ühtlaselt üle toidu liikuda.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3. tase	EI	IDEAALNE: aeglane küpsetamine vaakumis küpsetamise sarnase tulemusega. Kasutage seda liha, kala ja köögiviljade jaoks Võib kasutada koos sondiga Preci Probe.

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
** Kasutage suletud uksega.
*** Sõltuvalt ahju mudelist.

4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

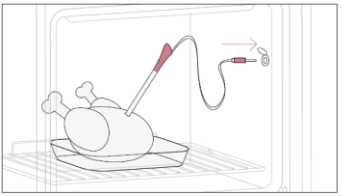
Sümbol	Funktsioonid	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoo-jendus	Soovitused
	Pitsa	300 °C 200-300 °C	2/3	EI	IDEAALNE: igasugused pitsad ilma ahju eelsoojendamata. Külmutatud toidu puhul kasutage madalamat temperatuuri ja ise valmistatud toidu puhul temperatuuri 300 °C

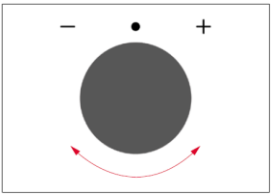
JUHTMEGA SOND

Kuidas sondi kasutada.

1. Ühendage sond ahju ettenähtud porti ja sisestage tarvik toidusse.
2. Ekraanil kuvatakse sondi ikoon. Saadaval on ainult spetsiaalsed funktsioonid või küpsetusprogrammid. Sellest hetkest alates näidatakse sondi temperatuuri
3. Valige küpsetusfunktsioon ja seadistage alustamiseks sondi sihttemperatuur. Seejärel kasutab ahi sondi andmeid toidu sisetemperatuuri jälgimiseks ja lõpetab küpsetamise, kui soovitud temperatuur on saavutatud.

   MÄRKUS. Sondi kasutamisel ei ole vaja seadistada toiduvalmistamise taimerit; see peatub automaatselt, kui soovitud temperatuur on saavutatud.
4. Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab signaal ja ahi lülitub välja. Enne toidu ahjust väljavõtmist eemaldage sond ettevaatlikult toidust.

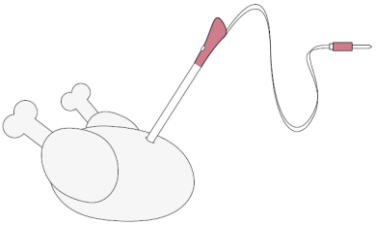




Ekraanil kuvatakse sondi ikoon. Kui see ikoon on aktiivne, on ligipääsetavad ainult konkreetsed funktsioonid või küpsetusprogrammid. Kui proovite kasutada muid funktsioone, kuvab ahi teate „can't: use probe“ (võimatu: kasuta sondi).

Nõuanded küpsetamiseks

Sondil on üks mõõtepunkt. Sisestage sond täielikult toidu sisse nii, et metallotsak oleks toidu keskel. Küpsetamisprotsessi täpseks jälgimiseks asetage see punkt toidu kõige paksemale (külmemale) osale võimalikult lähedale.



Sondi saab kasutada manuaalsete funktsioonidega (staatiline, staatiline + ventilaator, grill, supergrill, vormiroad ja mitmetasandiline), TOIDUVALMISTAMISE KATEGOORIATEGA (liha, kala ja köögiviljad) ja funktsiooniga Gentle Cooking.

Toidu kategooria	Soovitatav südamik T°C	Soovitatav positsioneerimine
Röstitud veiseliha	45 °C	Diagonaalselt kõige paksemas 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

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Magus pagaritoode	Väikesed koogid / muffinid	1	Staatiline mitmetasandiline	175 °C 160 °C		Küpsetusplaat Küpsetusplaat	L3 L4	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)	1	Staatiline	170 °C		Metallrest + koogivorm	L2	30-40
			Mitmetasandiline	150 °C	y	Metallrest + koogivorm	L4	40-50
		2	Mitmetasandiline	150 °C		Metallrestid + koogivorm	L1+L4	50-60
	Küpsised	1	Staatiline mitmetasandiline	150 °C 150 °C		Küpsetusplaat Küpsetusplaat	L3 L4	25-30 30-40
		2	Mitmetasandiline	140 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30-40
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	35-40
	Lehttaigna-pirukad	1	Staatiline	190 °C		Küpsetusplaat	L4	25-35
		2	Mitmetasandiline	170 °C		Küpsetusplaat	L3	25-35
	Yorkshire“i puding	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-30
	Beseed	1	Mitmetasandiline	90 °C	Y	Küpsetusplaat		90-160
	Makroonid	1	Staatiline	150 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	15-20
	Õunapirukas	1	Staatiline	185 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	60-70
		1	Mitmetasandiline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L4	65-75
	Tagurpidi õunakook	1	Staatiline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	40-60
	Šokolaadi suflee	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	10-15
	Juustukook	1	Staatiline	150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	50-65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Staatiline	180 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-25
		2	Staatiline	180 °C		Küpsetusplaadid	L2+L5	25-35
		3	Mitmetasandiline	160 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	30-40
	Struudel, külmutatud	1	Staatiline	210 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	30-45

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduval-mistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmis-tamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Supergrill	5	N	Metallrest	L6	4-6
	Focaccia	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L2 või L3	25-35
	Leib, terve	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	35-50
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm)	1	Staatiline	200 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L1 või L2	30-50
		2	Mitmeta-sandiline	180 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L1+L4	50-70
	Juustusuflee	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	20-35
	Värske lasanje	1	Staatiline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	40-60
	Lasanje, külmutatud	1	Staatiline	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
	Cannelloni, külmutatud	1	Staatiline	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	Staatiline	250 °C	Y	Küpsetusplaat	L2 või L3	15-20
	Pitsa, värske (plaat)	1	Pitsa	250 °C	N	Küpsetusplaat	L2 või L3	18-25
		2	Mitmeta-sandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	25-35
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Staatiline	250 °C	Y	Küpsetusplaat	L2 või L3	8-10
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Pitsa	300 °C	N	Küpsetusplaat	L2 või L3	15-20
		2	Mitmeta-sandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30-40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Staatiline	220 °C		Metallrest	L3	10-15
		2	Mitmeta-sandiline	200 °C	Y	Metallrest	L2+L5	15-25
		3	Mitmeta-sandiline	180 °C		Metallrest	L2+L4+L6	
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Pitsa	200 °C	N	Metallrest	L2	10-15
Liha ja kodulinnud	Röstitud terve kana (1-1,2 kg)	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest/L4 Asetage küpsetusplaat kohta L1 koos 150 ml veega	L4	40-60
	Kanakintsud	1	AirFry**	220 °C	N	Airfry alus**	L4	30-50
	Röstitud part	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
Liha ja kodulinnud	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 (10001200 g)	1	Staatiline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80-100

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduval-mistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmis-tamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
	Vorstid	1	Supergrill	4	Y	Metallrest	L5	40-50
	Veisefilee (1000-1500 g)	1	Gentle Cooking**	60 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	60-80
	Rostbiif (500 g)	1	Vorm	220 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-40
	Pikkpoiss (1000-1500 g)	1	Staatiline	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	4	N	Metallrest	L5	15-30
	Külmutatud kalapulgad	1	Airfry**	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	Airfry**	220 °C	N	Airfry alus**	L4	18-25
	Kartulivorm	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	15-25
	Röstitud kartulid	1	Staatiline	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. IGAPÄEVASE KÜPSETAMISE TABEL EVERYDAY COOKING

Toidukategooriate menüü võimaldab valmistada erinevaid retsepte ilma ahju eelnevalt soojendamata tänu spetsiaalsetele küpsetusprogrammidele, mis on kohandatud iga kategooria vajadustega. Pärast küpsetusprogrammi valimist kuvatakse vaikimisi aeg ja seda saab muuta, keerates paremat nuppu; küpsetustemperatuuri saab muuta, vajutades spetsiaalset ikooni. Mõlemaid parameetreid saab seadistada piiratud vahemikus, nagu on näidatud allolevas tabelis.

Sümbol	Kirjeldus	Eelsoo-jendus	Riiuli asend	Tempera-tuuriva-hemik (°C)	Ajava-hemik (min)	Soojustundliku anduri Heat Feel temperatuur (kui on saadaval)	Kirjeldus
	Liha	EI	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Veise-, vasika- ja sealiha küpsetamiseks, kodulindude ja lihatükkide jaoks.
	Kala	EI	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad	EI	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks

MÄRKUS: kui pärast ahju väljalülitamist on vaja toiduvalmistamist jätkata, on soovitatav vältida igapäevaste toiduvalmistamisprogrammide Everyday Cooking kasutamist ja valida selle asemel standardfunktsioonid.

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmis-tamise programm	T°C	Toiduvalmis-tamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Veiselihapraad	500-800 g	Liha	190 °C	Metallrest	L3	30-40
Veisefilee	200 g	Liha		Metallrest	L3	
Pikkpoiss	1000-1500 g	Liha	180 °C	Metallrest	L3	40-50
Veiseliha Wellington	500 g	Liha	200 °C	Metallrest	L3	50-80
Portveinipraad	800-1000 g	Liha	200 °C	Metallrest	L3	40-70
Searibid	1000-1200 g	Liha	200 °C	Metallrest	L3	80-100
Lambariiul	800-1000 g	Liha	200 °C	Metallrest	L3	60-80
Lambajalg	1500-2000 g	Liha	190 °C	Metallrest	L3	80-100
Lõhefileed	200-600 g	Kala	170 °C	Küpsetusplaat	L3	20-35
Tuunika-lalõiked	600 g (umbes 4 tk)	Kala	180 °C	Metallrest	L3	10-20
Mõõkkala steigid	700 g (umbes 4 tk)	Kala	200 °C	Küpsetusplaat	L3	15-20
Tursafilee	600 g (umbes 4 tk)	Kala	150 °C	Küpsetusplaat	L3	10-20
Besuugo, terve	1	Kala	170 °C	Küpsetusplaat	L3	35-45
Besuugo, filee	600 g (umbes 4 tk)	Kala	150 °C	Küpsetusplaat	L3	10-20
Meriahvena filee	600 g (umbes 4 tk)	Kala	150 °C	Küpsetusplaat	L3	10-20
Soolas küpsetatud kala	1	Kala	220 °C	Küpsetusplaat	L3	30-40
Kalavardad	8 tk	Kala	150 °C	Metallrest	L3	20-30
Täidetud kalmaar	4 tk	Kala	180 °C	Küpsetusplaat	L3	25-40
Terve leib	1	Pagaritooted	200 °C	Metallrest	L3	35-50
Rukkileib	1	Pagaritooted	190 °C	Metallrest	L3	35-50
Viilutatud leib	1	Pagaritooted	200 °C	Metallrest	L3	35-50
Külmutatud pikad saiad	1	Pagaritooted	200 °C	Metallrest	L3	15-25
Külmutatud lehttaigna suupisted	1	Pagaritooted	190 °C	Metallrest	L3	20-30
Apteegitill	1 plaat	Köögiviljad	200 °C	Metallrest	L3	30-40

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmis-tamise programm	T°C	Toiduvalmis-tamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Köögivil-jasegud	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Metallrest	L3	40-45
Lillkapsad	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Metallrest	L3	40-50
Kõrvitsad, kuubikutena	1 plaat	Köögiviljad	200 °C	Metallrest	L3	30-40
Täidetud paprika	1 plaat	Köögiviljad	180 °C	Metallrest	L3	70-80
Täidetud suvikõrvits	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Metallrest	L3	35-45
Porgandi-pulgad	1 plaat	Köögiviljad	180 °C	Küpsetusplaat	L3	35-40
Spargelkapsas	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Küpsetusplaat	L3	30-40
Ratatouille	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Metallrest	L3	40-45
Köögivil-jakoogid	6 portsjo-nivormi	Köögiviljad	180 °C	Küpsetusplaat + vormid	L3	25-35

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud.

- Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju ideaalselt puhtana.
- Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovitame ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
- Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovitame kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

6.2. AHJU PUHASTAMINE

6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

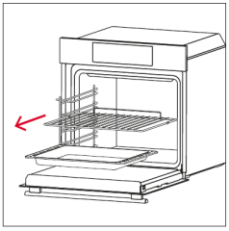
Pürolüütiline puhastus (*olenevalt ahju mudelist)
See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

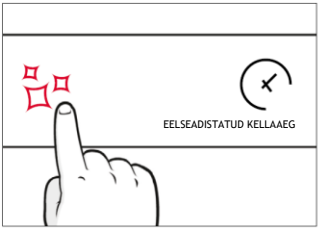
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni. Puhastustsükli lõpus jääb kambrisse vaid minimaalne tolmukogus, mida on kerge niiske lapiga pühkida.

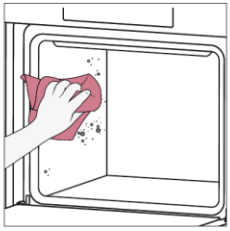
Kuidas see käib?

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.





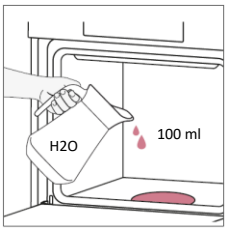


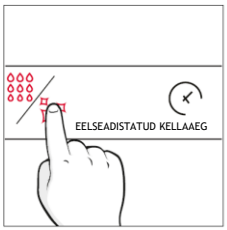
Hydroeasy

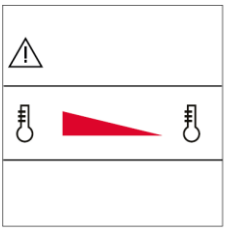
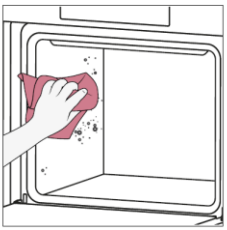
Hydroeasy puhastusfunktsioon on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

Kuidas see käib?

1. Valage 100 ml vett ahju alumisse süvendisse.
2. Lülitage nupp asendisse . Vajadusel keerake ketasvalijat, et seadistada programm Hydro Clean. Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul.
3. Puhastusprotsessi lõpus laske ahjul jahtuda.
4. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.
5. **HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett.



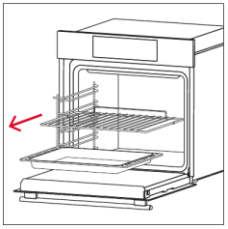
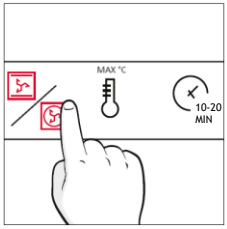


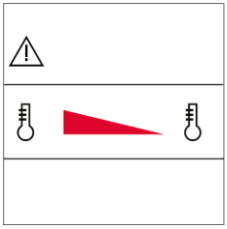
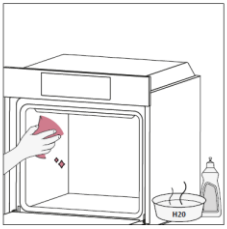



Katalüütiline puhastamine

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.

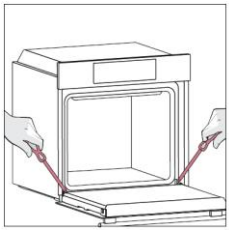
Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsüklit nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse.

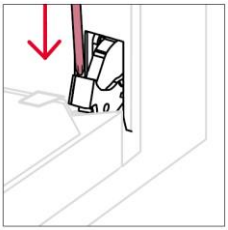



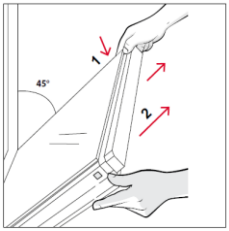
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

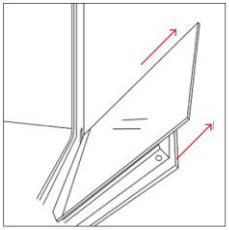




2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



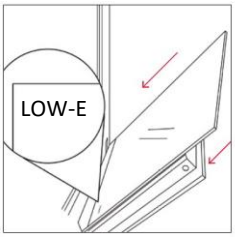
3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



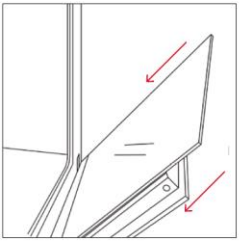
4. ⚠ **HOIATUS!** Välimine klaas ei ole eemaldatav.

5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.

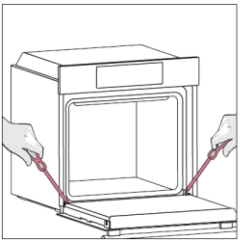
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „Low-E“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.



7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.



6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

KÜLGRAAMIDE PUHASTAMINE:

- **6 tasemega mudel**
  1. Eemaldage külgraamid, tõmmates neid noolte suunas.
  2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
  3. Pärast puhastamist pange külgraamid tagasi eemaldamisele vastupidises järjekorras.

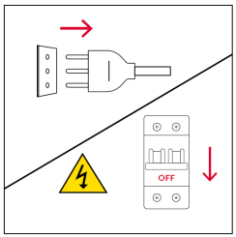
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

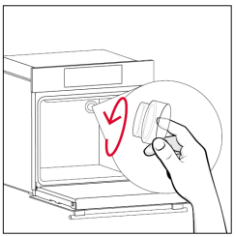
Lambipirni vahetamine:

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.

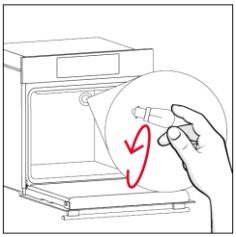
1. samm



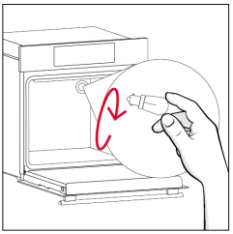
2. samm



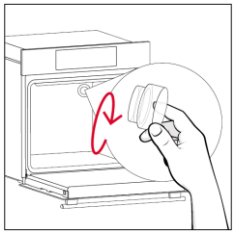
3. samm



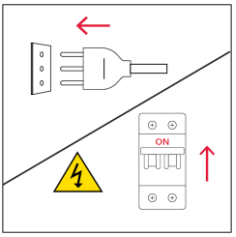
4. samm



5. samm



6. samm

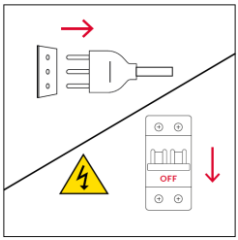


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

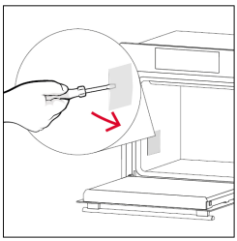
Külgmise pirni vahetamine:

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.

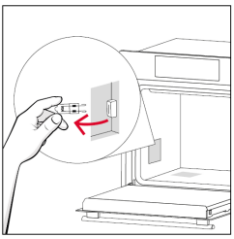
1. samm



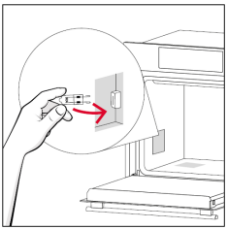
2. samm



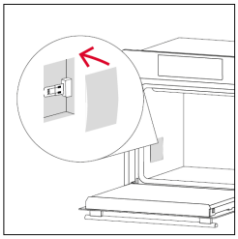
3. samm



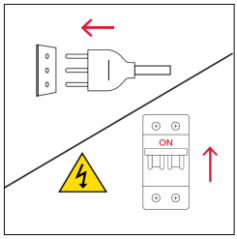
4. samm



5. samm



6. samm



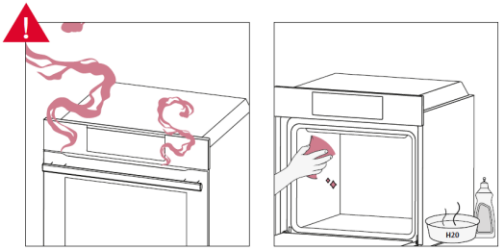
See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

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:

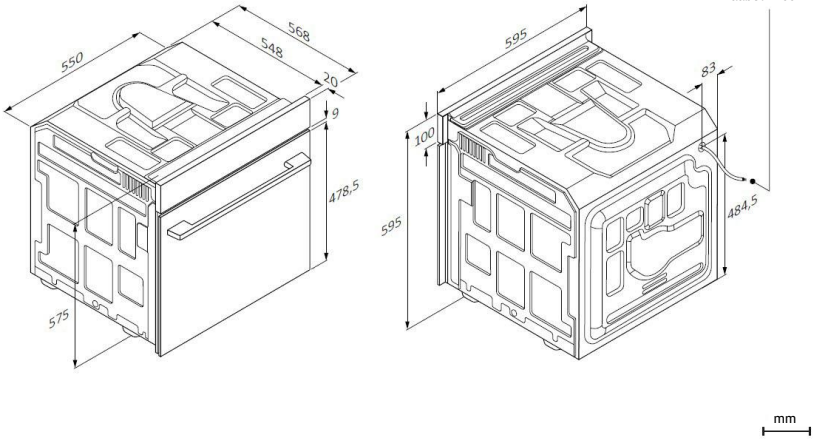
- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

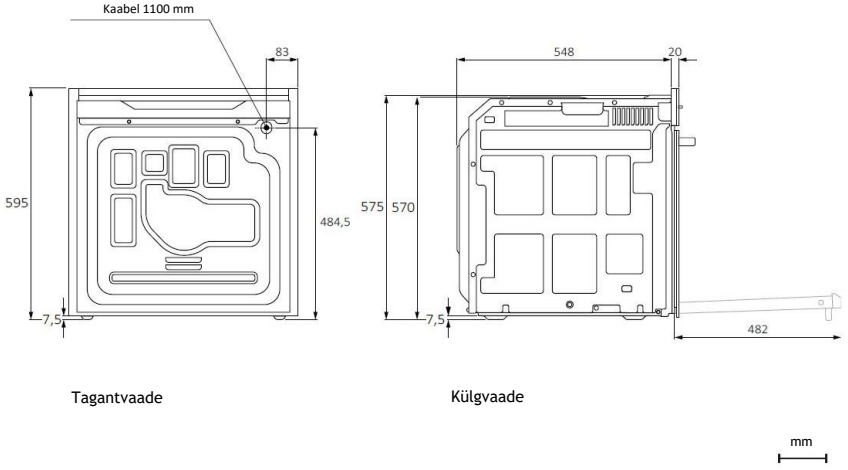
Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

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.

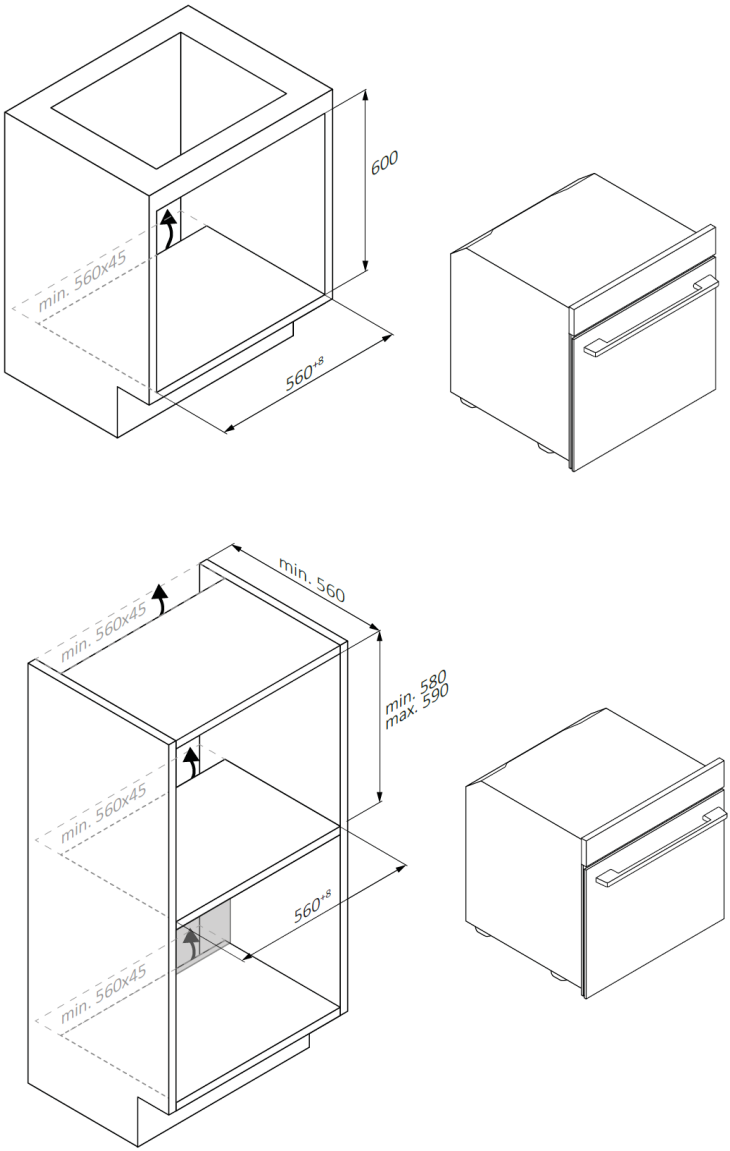
9. PAIGALDAMINE

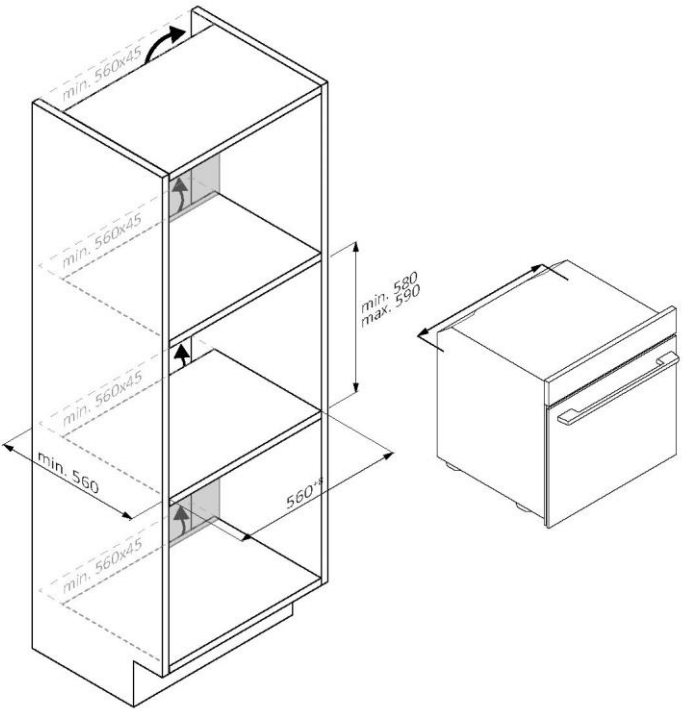


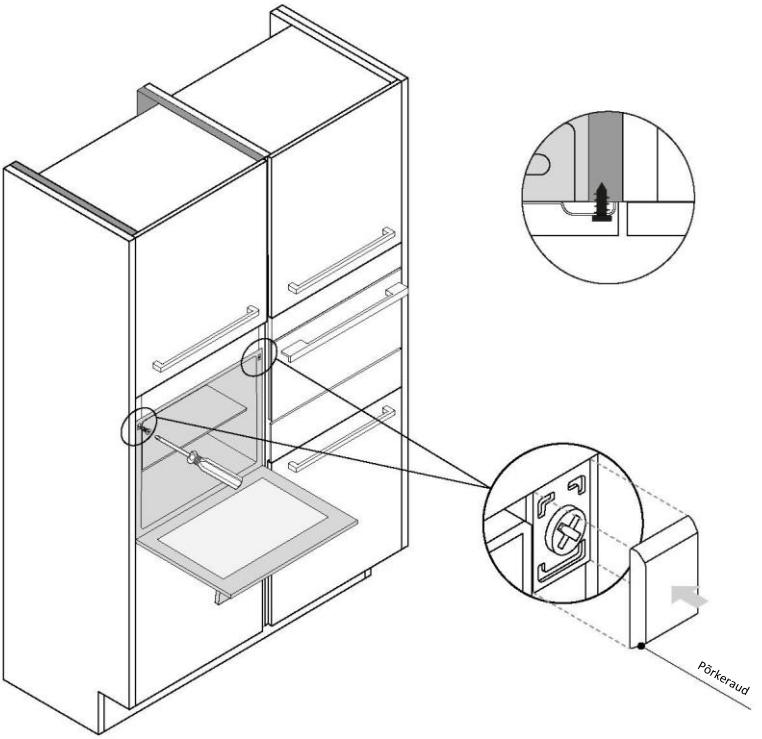


Tagantvaade

Külgvaade


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



mm

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai atsaucei.

Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas norakstiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remontam. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi.

Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

PIEZĪME. Ņemiet vērā, ka cepeškrāsns funkcijas un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

KOPSAVILKUMS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

2. PRODUKTA 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

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS
5.1. VISPĀRĒJS GATAVOŠANAS GALDS
5.2. EVERYDAY COOKING TABULA

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA
6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI
6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA
6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana
6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA
6.4. APKOPE

7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA
8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA
8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

9. UZSTĀDĪŠANA

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- ⚠ **UZMANĪBU!**Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

Lietošanas ierobežojumi

- Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, 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 mēbelēm un blakus esošajām mēbelēm jāspēj izturēt 95 °C temperatūru.
- Uzstādīšanas laikā ieteicams valkāt aizsargcimdus, lai izvairītos no sagriešanās.

- Neuzstādiet produktu atklātā vidē, kas pakļauta atmosfēras iedarbībai.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz 2000 m augstumā virs jūras līmeņa.

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 ir jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms noņemamo daļu noņemšanas cepeškrāsns ir jāizslēdz. Pēc tīrīšanas samontējiet šīs daļas atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojot jebkādu elektroierīci, jāievēro daži pamatnoteikumi:
  - nevelciet aiz barošanas kabeļa, lai atvienotu ierīci no barošanas avota;
  - nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
  - parasti nav ieteicams izmantot adapterus, saliktās kontaktligzdas un pagarinātājus;
  - darbības traucējumu un/vai pasliktinātas darbības gadījumā izslēdziet ierīci un neveiciet darbības ar to.

- **PIEZĪME.** Tā kā cepeškrāsnij var būt jāveic apkope, ieteicams nodrošināt, lai būtu pieejama cita sienas kontaktligzda, kurai pievienot cepeškrāsni, kad tā tiek izņemta no uzstādīšanas vietas.
- Nepareizi veikts remonts, uzstādīšana un apkope var nopietni apdraudēt lietotāju.
- Ražošanas uzņēmums ar šo paziņo, ka neuzņemas nekādu atbildību par tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai remontdarbu dēļ. Turklāt tas nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies zemēšanas sistēmas neesamības vai darbības pārtraukuma (piemēram, elektriskās strāvas trieciena) dēļ.
- **UZMANĪBU!** Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Ierīci nav paredzēts aktivizēt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

LIETOŠANA UN APKOPE

- Nopilējumu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot restītes uz sānu statīviem, pārliecinieties, vai sānu īsākā daļa (starp atduri un galu) ir vērsta uz cepeškrāsns iekšpusi. Ja restītēm ir dekoratīvs metāla stienis, novietojiet to cepeškrāsns ārpusē, lai zīmola logotips būtu redzams un salasāms. Pareizu novietojumu skatiet arī šīs lietotāja rokasgrāmatas sadaļā "Piederumi" redzamajā attēlā.
- Cepeškrāsns durvju stiklu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durtiņu stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai mazinātu šo iedarbību, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10–15 minūtes un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas paplātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.

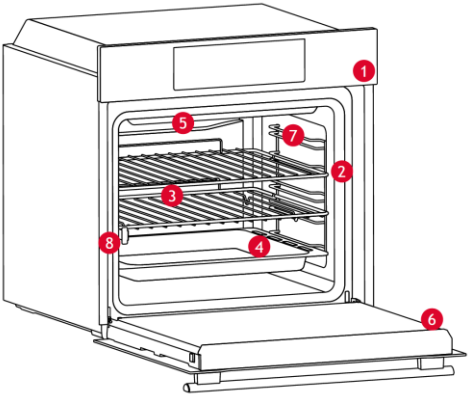
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami 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.

2. PRODUKTA IEVADS

2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

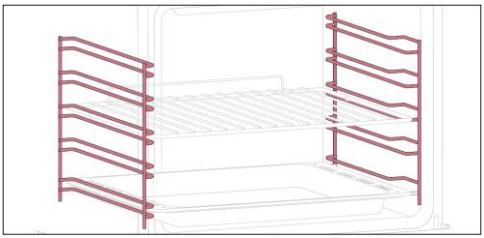


1. Vadības panelis
2. Plauktu pozīciju numuri
3. Restītes
4. Paplātes
5. Ventilatora pārsegs
6. Cepeškrāsns durvis
7. Sānu stiepļu restītes (ja ir: tikai līdzenām cepeškrāsns telpām)
8. Sērijas numurs un kvadrātkods

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai atsaucei.

2.2. PIEDERUMI

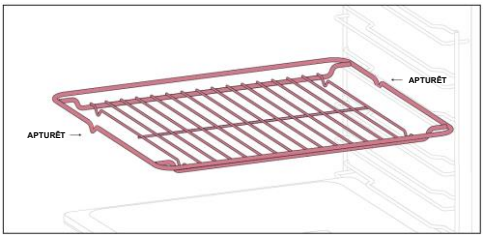
Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

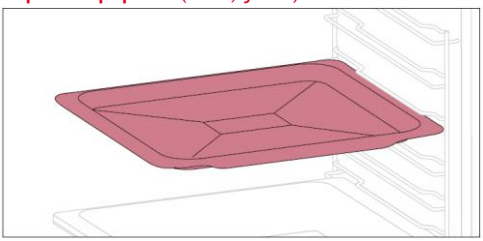
PIEZĪME 6 vai 7 līmeņi atkarībā no modeļa.

Metāla restītes



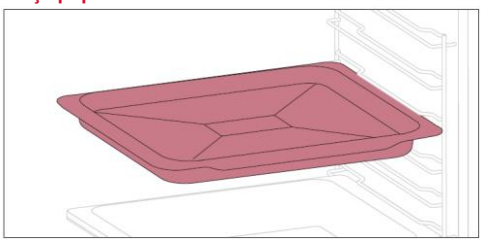
Metāla režģis cepeškrāsnī ir noņemams, regulējams plaukts, kurā var izmantot ēdiena gatavošanas traukus, nodrošina vienmērīgu ēdiena gatavošanu un atvieglo tīrīšanu. To var izmantot, lai noturētu šķīvjus un pannas dažādos augstumos dažādām ēdiena gatavošanas vajadzībām.

Cepšanas paplāte (tikai, ja ir*)



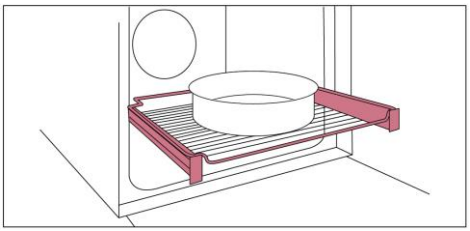
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūninašanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

Dziļā paplāte



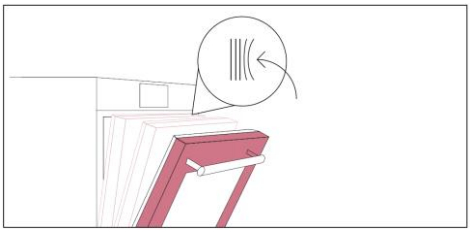
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir*)



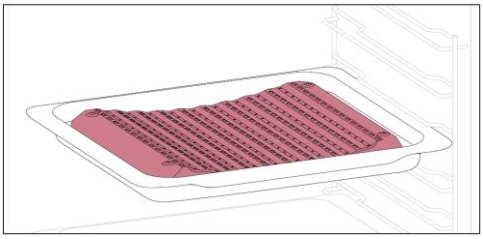
Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

Soft Close/Soft Open viras (tikai, ja ir*)



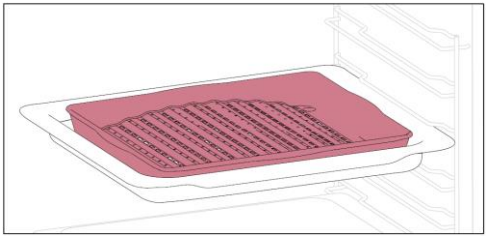
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu kustību un novēršot aizciršanos.

H-lab plāte — barbekjū režīms (tikai, ja ir*)



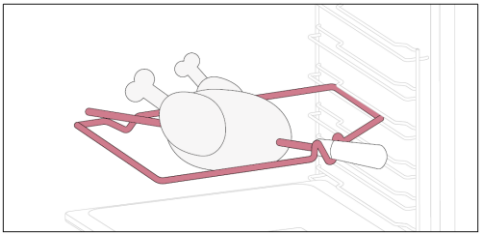
Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atkarībā no ūdens daudzuma, kas ievietots plātē, tiks iegūta sausāka vai "slapjāka" gatavošana.

H-lab plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)



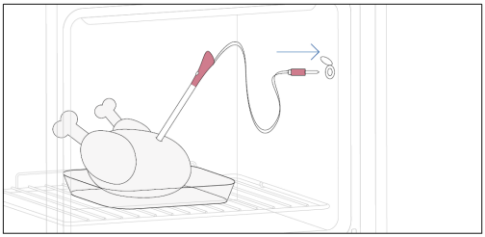
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

Grozāmais iesms (tikai, ja ir*)



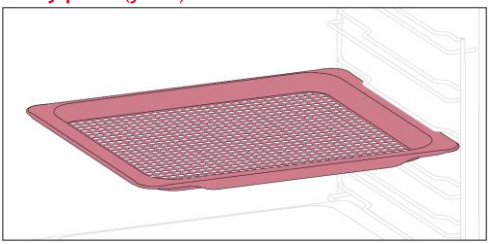
Grozāmais iesms darbojas kopā ar augšējo sildelementu, grozot ēdienu tā, lai tas tiktu pagatavots vienmērīgi. Vislabāk to izmantot vidēja izmēra ēdieniem. Ideāli piemērots režīms, lai no jauna atklātu tradicionālā cepeša garšu.

Heat Feel sensors (tikai tad, ja tāds ir*)



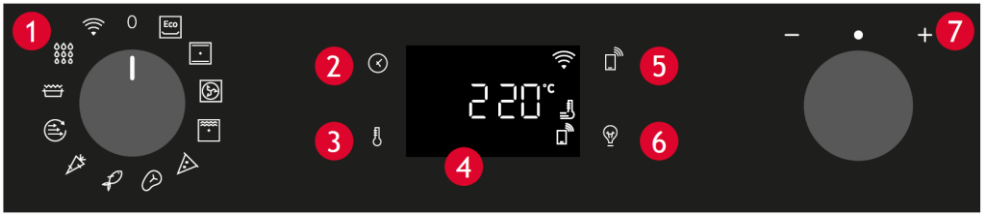
Šī gaļas temperatūras zonde ir temperatūras sensors, ko var ievietot ēdienā un pievienot cepeškrāsnij ar kabeli, lai kontrolētu pārtikas iekšējo temperatūru ēdiena gatavošanas laikā. To galvenokārt izmanto zivīm un gaļai.

Airfry plāte (ja ir*)



Airfry plāte nodrošina, ka karstais gaiss pārtikai piekļūst vienmērīgi un trīs dimensijās, tāpēc ārpuse ir kraukšķīgāka, bet iekšpusē ēdiens ir sulīgs. Lai uztvertu šķidrumu un panējumu, novietojiet to virs cepšanas plātes.

2.3. VADĪBAS PANELIS



Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa.

1. Funkciju selektora poga
2. Laiks
3. Temperatūra
4. LED ekrāns 7
5. Tālvadība
6. Lampa
7. Ciparripas vadība

GALVENĀS FUNKCIJAS

Ekrānam ir 4 galvenās funkcijas.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Laiks	Nospiediet vienu reizi, lai iestatītu ēdiena gatavošanas ilgumu, divas reizes, lai ieslēgtu minūšu skaitītāju (pieejams gaidstāves režīmā), trīs reizes, lai iestatītu dienas laiku, un četras reizes, lai aizkavētu uzsākšanu. Gaidstāves režīmā ir pieejams tikai virtuves taimeris.
	Temperatūra	Nospiediet vienu reizi, lai pārbaudītu temperatūru cepeškrāsns telpā, nospiediet un turiet 3 sekundes, lai aktivizētu ātrās uzkarsēšanas opciju (pieejama tikai cepeškrāsns uzkarsēšanas fāzē). Kad uzsildīšana ir aktīva, ekrānā tiks parādīta attiecīgā ikona.
	Tālvadības ieslēgšana/izslēgšana	Nospiediet pogu, lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsns ir savienota pārī ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu).
	Apgaismojums	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns telpas apgaismojumu.

2.4. SAVIENOJAMĪBA

Bezvadu funkcijas parametri

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth
Standarta	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

Informācija par tīklā savienotām iekārtām

Tīklā pievienotā produkta jaudas patēriņš gaidstāves režīmā, ja ir pievienoti visi vadu tīkla porti un aktivizēti visi bezvadu tīkla porti:
2,0 W.

Bezvadu tīkla porta aktivizēšana

Wi-Fi modulis ieslēdzas, tiklīdz funkciju poga tiek iestatīta pozīcijā, kas nav nulle.

Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Wi-Fi modulis vienmēr ir izslēgts, kad funkciju poga ir iestatīta nulles pozīcijā.
Ja poga ir iestatīta citā pozīcijā, atveriet Wi-Fi izvēlni un atlasiet OFF (Izslēgts), lai deaktivizētu Wi-Fi.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: www.candy-group.com

MIJIEDARBĪBA AR LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

PIEZĪME

- Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā ir iespējams reģistrēt produktu.
- Pārliecinieties, ka jūsu mājas Wi-Fi tīkls ir ieslēgts.
- Jums tiks sniegti detalizēti norādījumi gan cepeškrāsnī, gan mobilajā ierīcē.
- Cepeškrāsns pievienošana var ilgt līdz 10 minūtēm.
- Sīkākus norādījumus un problēmu novēršanu skatiet lietotnē.

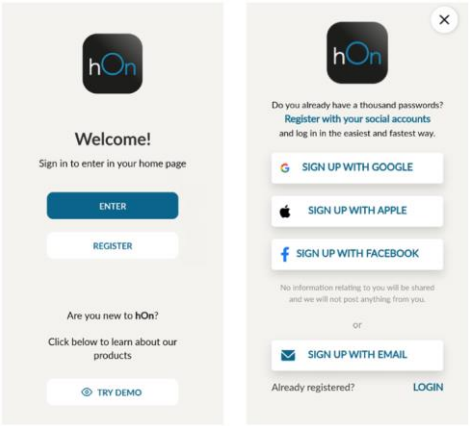
Lejupielādējiet savā viedtālrunī.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

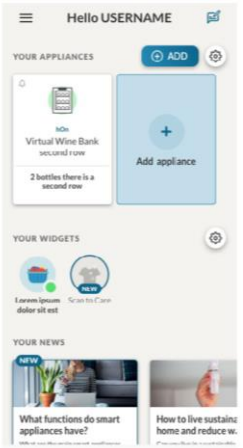
- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”.
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi.



ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

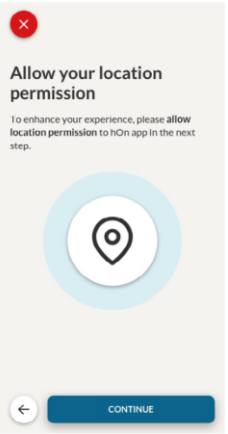
1. darbība

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.



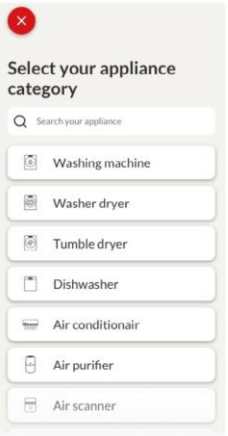
2. darbība

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



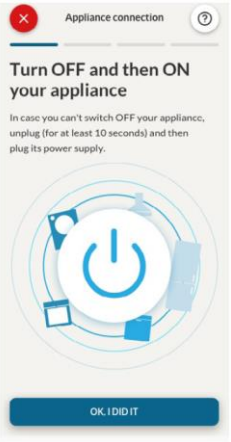
3. darbība

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.



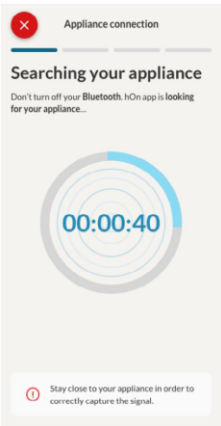
4. darbība

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



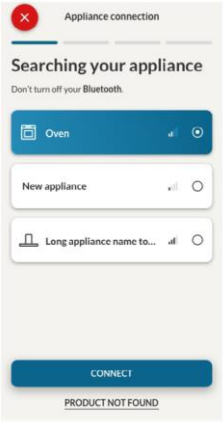
5. darbība

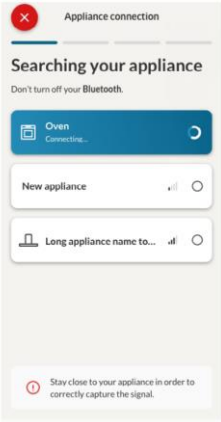
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.



6.1-6.2. darbība

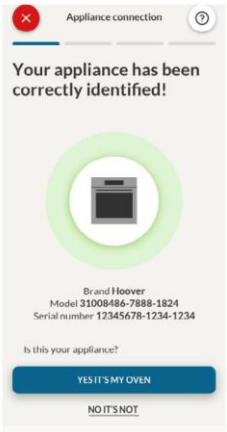
- Atlasiet savu sadzīves tehniku, pieskarieties pie "Savienot" un uzgaidiet dažas sekundes.





7. darbība

- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.

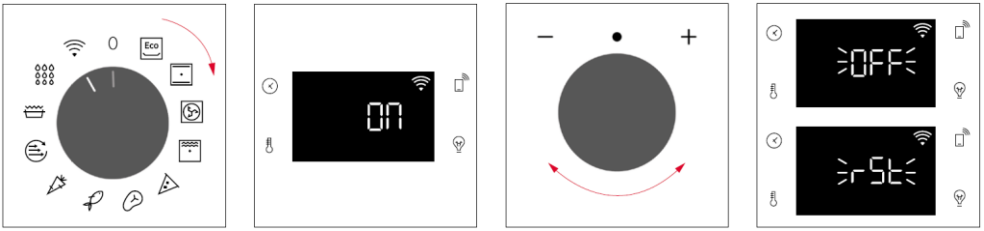


WI-FI IESTATĪJUMU MAIŅA

Kad ierīce ir reģistrēta, lietotājs var mainīt WIFI iestatījumus starp:

- **Wi-Fi ir ieslēgts.** Cepeškrāsns statusu var uzraudzīt tikai lietotnē;
- **Wi-Fi ir izslēgts.** Cepeškrāsns nav pievienota, bet joprojām ir reģistrēta, saglabājot tīkla akreditācijas datus;
- **Wi-Fi ir atiestatīts.** Savienojums ir atiestatīts, un ir iespējama jauna reģistrācija.

1. Pagrieziet funkciju pogu Wi-Fi izvēlnē.
2. Displejā parādās “On” (Ieslēgts).
3. Grieziet skalas vadības elementu, līdz tiek parādīts “Off” (“Izslēgts”) vai atiestatīšanas iestatījums “rSt”.



TĀLVADĪBA

Tālvadība piedāvā daudzas priekšrocības lietotājiem, uzlabojot ērtības, efektivitāti un vispārējo ēdiena gatavošanas pieredzi, sniedzot iespēju kontrolēt produktu tieši no ierīces un lietotnes.

Šī funkcija ļauj, izmantojot jūsu ierīci, baudīt dažādas funkcijas, piemēram, tūlītēju vai plānotu recepšu vai ēdiena gatavošanas programmu sākšanu, kas jau ir pieejamas lietotnē; reāllaika recepšu progresa uzraudzību; izmantoto ēdiena gatavošanas parametru pielāgošanu; ēdiena gatavošanas procesa uzraudzību, izmantojot zondi.
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 Gratin un Supergrill programmas.

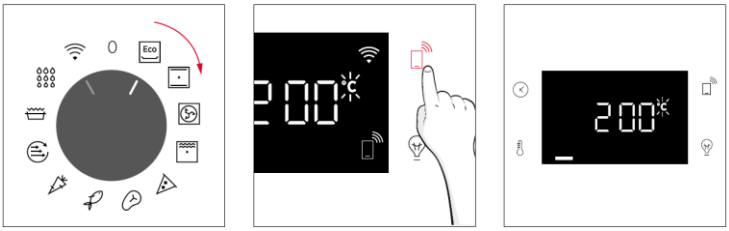
Tālvadības aktivizēšana

1. Pagrieziet funkciju pogu Wi-Fi izvēlnē.
2. Nospiediet .
3. Ekrānā parādās “hOn”. Tiks parādītas gan Wi-Fi, gan tālvadības ikonas.
4. Piekļūstiet lietotnei, izvēlieties programmu un ļaujiet sākt ēdiena gatavošanu. Procesa laikā ir iespējams kontrolēt un mainīt programmas parametrus gan produktā, gan lietotnē.

Gatavošanas laikā ir iespējams arī aktivizēt tālvadību, nospiežot attiecīgo pogu.

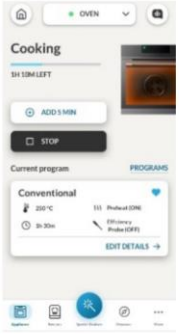
Tālvadības pārtraukšana

Kamēr notiek ēdiena gatavošanas programma, to var apturēt tieši no paša produkta, pagriežot funkciju pogu citā pozīcijā. Šī darbība pārtrauc ēdiena gatavošanas procesu.
Vēl viens veids ir nospiest attiecīgo tālvadības pogu, kas bija iekļauta ierīces komplektācijā. Šī darbība pārtrauc ēdiena gatavošanas procesu.



Jūs varat arī apturēt gatavošanas programmu attālināti, izmantojot lietotni, noklikšķinot uz “STOP” (APTURĒT) pogas ekrāna. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

PIEZĪME. Ja lietotājs aptur notiekošo ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī, vienlaikus apturētā gatavošana būs redzama lietotnē.



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.

Durvju darbība

Funkcijām, kas izmanto grilu, pateicoties durvju slēdža tehnoloģijai, cepeškrāsns automātiski pauzēs sildelementus, kad atvērsiet durvis, un turpinās ēdiena gatavošanu, kad tās aizvērsiet.
Šī funkcija ir pieejama tikai noteiktās cepeškrāsns konfigurācijās. Visiem piro modeļiem tā ir pieejama.
Pirolītiskās tīrīšanas laikā cepeškrāsns durvis visu laiku paliek aizslēgtas. Ja tā nav bloķēta, cepeškrāsns parādīs kļūdas kodu 24 un apturēs tīrīšanas funkciju.

Apgaismojuma darbība

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)

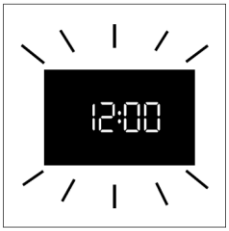
Statusa joslas darbība

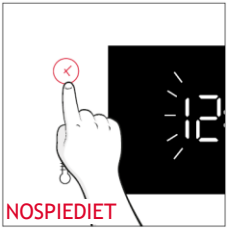
Statusa josla, pamatojoties uz iestatītajām programmām, vienkāršo temperatūras un laika uzraudzību. Konkrēti, funkcijām, kas saistītas ar uzsildīšanu, tas parāda temperatūras pieaugumu šajā fāzē. Ēdiena gatavošanas programmās un pirolītiskās tīrīšanas funkcijā tas parāda attiecīgi gatavošanas laika un tīrīšanas cikla atskaiti.

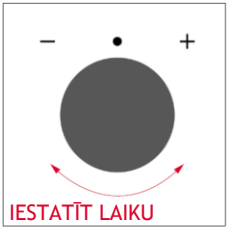
3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

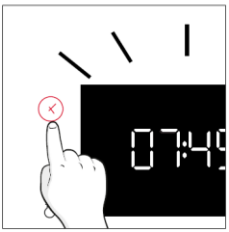
Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, sākotnējais solis ir iestatīt dienas laiku, izvēlēties starp 13 ampēriem vai 16 ampēriem, izvēlēties spilgtumu un skaņas līmeni.

- **IESTATIET LAIKU** Displejā būs redzams mirgojošs iepriekš iestatītais laiks '12:00'. Lai to pārveidotu, nospiediet ⏲un izmantojiet labo pogu, lai pielāgotu pašreizējo stundu. Nospiediet vēlreiz ⏲ un izpildiet to pašu procedūru, lai iestatītu minūtes. Lai apstiprinātu, vēlreiz nospiediet ⏲.







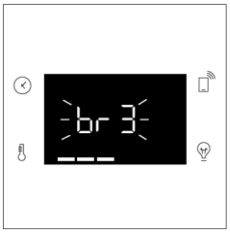


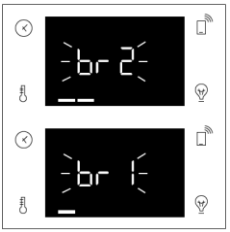
- **STRĀVAS STIPRUMS** Pēc noklusējuma krāsns ir iestatīta darbam ar lielāku jaudu, kas piemērota mājsaimniecībām ar vairāk nekā 3 kW (16 A). Ja jūsu mājās ir zemāka jauda, varat mainīt šo iestatījumu uz 13 A.
  Šis iestatījums ietekmē to, cik ātri cepeškrāsns uzsilst. Izvēloties augstāku opciju (16A), tā uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā būs redzamas divas iespējas – 13.A un 16.A.

  Vienkārši pagrieziet labo pogu, lai izvēlētos vēlamo, un pēc tam nospiediet, ⏲ lai apstiprinātu.

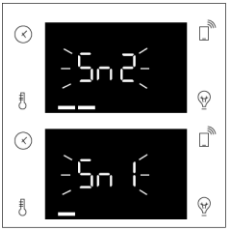
PIEZĪME. Strāvas stipruma iestatīšanas opcija ir pieejama tikai sākotnējās uzstādīšanas laikā. Lai mainītu iestatīto strāvas stiprumu, lūdzu, skatiet pēc uzstādīšanas sniegtos norādījumus.

- **SPILGTUMS** Ekrānā parādās simbols “br”. Skaitļi norāda spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, pagriežot labo pogu. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏻





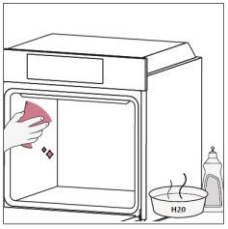
- **SKAŅA** Ekrānā parādās simbols “Sn”. Skaitļi norāda skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, pagriežot labo pogu. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏻

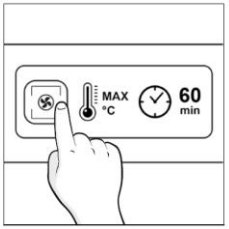


Kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, ir iespējams atgriezties pie sākotnējiem iestatījumiem, vienlaicīgi nospiežot temperatūras un lampas pogas 5 sekundes.

3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsni, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.



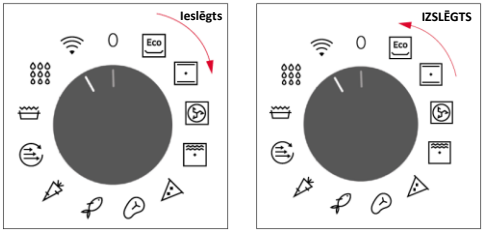


4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet funkciju pogu (pulksteņrādītāju kustības virzienā/pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam) un izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu. Lai to IZSLĒGTU, iestatiet funkciju pogu pozīcijā “0”.

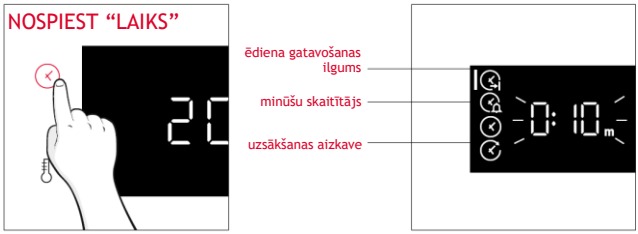


IESTATĪT GATAVOŠANAS PROGRAMMU

Pagrieziet funkciju pogu un atlasiet vēlamo programmu. Ekrānā parādīsies noklusējuma temperatūra, kuru var rediģēt katru brīdi, pagriežot labo pogu (pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai palielinātu, un pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai samazinātu temperatūru).

LAIKA IZVĒLNE

Piekļūstiet laika izvēlnei, nospiežot ⏲. Lai pārietu uz pieskārienu, ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.



PIEZĪME. Vairākus parametrus nevar iestatīt vienlaicīgi, tāpēc atmiņā paliek tikai pēdējā kopa, kamēr iepriekšējā tiek dzēsta.

ĒDIENA GATAVOŠANAS ILGUMS

Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku.

AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet, lai atvērtu izvēlni “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju "Gatavošanas ilgums". Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai regulētu vērtību.

Laika atskaite sākas uzsildīšanas beigās (ja tāda ir). Ēdiena gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, pagriežot labo pogu. Kad laiks ir pagājis, ēdiena gatavošana tiek pārtraukta.

MINŪŠU SKAITĪTĀJS

Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju.

AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet, lai atvērtu izvēlni “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju "Minute minder" (minūšu skaitītājs). Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai regulētu vērtību.

Kad funkcija ir iestatīta, ekrānā redzamā primārā informācija vienmēr ir laiks. Lai rediģētu temperatūru, nospiediet, lai atvērtu īpašu rediģēšanas režīmu. Kad ir pagājis laiks, ēdiena gatavošana turpinās, līdz kreisā poga ir pagriezta 0 pozīcijā.

Šo funkciju var iestatīt arī tad, ja cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, nospiežot . Kad tas ir aktivizēts, minūšu griezējs darbojas neatkarīgi no cepeškrāsns gatavošanas funkcijām.

UZSĀKŠANAS AIZKAVE

Ļauj izvēlēties ēdiena gatavošanas sākuma laiku.

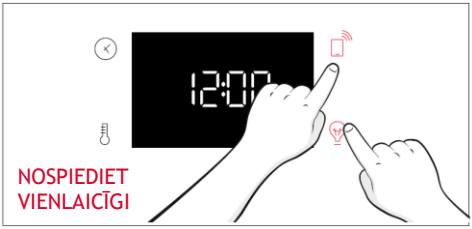
AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet, lai atvērtu izvēlni “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Uzsākšanas aizkave”. Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai iestatītu ēdiena gatavošanas sākuma laiku.

PIEZĪME. Uzsākšanas aizkave ir aktivizējama tikai pēc ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejama grila funkcijām.

PAPILDU FUNKCIJAS

DROŠĪBAS BLOĶĒŠANA

Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai novērstu jebkādu nevēlamu nepilngadīgo ierīces izmantošanu.
Lai aktivizētu ekrāna bloķēšanu, vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiestas tālvadības un lampas pogas.
Atkārtojiet to pašu darbību, lai deaktivizētu bloķēšanu.



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 ātru uzsildīšanu, telpas ventilators tiks IZSLĒGTS, līdz cepeškrāsns sasniegs vēlamo temperatūru.

4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

PIEZĪME. Funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā fāzē pārliecinieties, ka visi piederumi ir noņemti.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
Eco	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: galas, zivju vai dārzeņu gatavošanai. Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu. Cepeškrāsns telpas lampa ir izslēgta
	*Konvekcijas	30-250 °C	L2/L3	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem, sāļajiem pīrāgiem vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu. Var izmantot ar Heat Feel sensoru.
	Vairāku līmeņu	160 °C 50-250 °C	L4 (viena plāte) L2+L5 (divas plātes) L2+L4+L6 (trīs plātes)	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai. Var izmantot ar Heat Feel sensoru.
	**Supergrils	05 01-05	L6	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maižu. Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams).

	**Sacepums (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem gaļas gabaliem(cepešiem) vai rīvētiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu paplāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Ja nepieciešams, pagrieziet ēdienu līdz pusei gatavošanas laikā.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: saldētu ēdienu vai rīvmaizē daļēji pagatavotu ēdienu pagatavošanai, kas parasti ir cepti. Pateicoties īpašajai plātei, karstais gaiss var vienmērīgi plūst pār ēdieniem.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3. līmenis	NĒ	PIEDĀVĀJUMS: lēna gatavošana ar “sous-vide” ēdiena gatavošanas veidam līdzīgu rezultātu. Izmantojiet to gaļai, zivīm un dārzeņiem Var lietot ar Preci Probe.

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām
** Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.
*** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

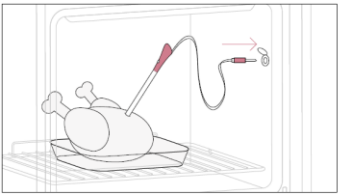
Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
	Pica	300 °C 200-300 °C	2/3	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: visa veida picām bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas. Izmantojiet zemāku temperatūru saldētiem produktiem un 300 °C mājās gatavotām receptēm

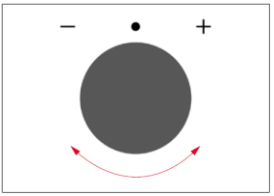
TERMOMETRS

Zondes termometra izmantošana

1. Iespraudiet termometru cepeškrāsns paredzētajā pieslēgvietā un ievietojiet piederumu ēdienā.
2. Ekrānā parādās termometra ikona. Ir pieejamas tikai īpašas funkcijas vai gatavošanas programmas. No šī brīža parādītā temperatūra būs termometra noteiktā temperatūra.
3. Izvēlieties gatavošanas funkciju un iestatiet zondes mērķa temperatūru, lai sāktu. Pēc tam cepeškrāsns izmantos termometra datus, lai uzraudzītu ēdiena iekšējo temperatūru un pārtrauktu gatavošanu, tiklīdz ir sasniegta vēlamā temperatūra.

   PIEZĪME. Izmantojot zondi, nav nepieciešams iestatīt gatavošanas taimeri; tas automātiski apstāsies, tiklīdz tiks sasniegta vēlamā temperatūra.
4. Kad ir sasniegta vēlamā iekšējā temperatūra, atskan trauksmes signāls un cepeškrāsns izslēdzas. Pirms ēdiena izņemšanas no cepeškrāsns, no ēdiena uzmanīgi izņemiet termometru.

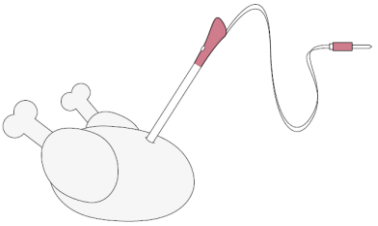




Ekrānā tiks parādīta termometra ikona. Kad šī ikona ir aktīva, ir pieejamas tikai noteiktas funkcijas vai gatavošanas programmas. Ja mēģināsiet izmantot citas funkcijas, krāsnī tiks parādīts ziņojums (Nevar izmantot termometru) “Can't use probe”.

Padomi ēdiena gatavošanai

Termometrs ir aprīkots ar vienu mērīšanas punktu. Ievietojiet to pilnībā ēdienā tā, lai metāla uzgalis atrastos ēdiena centrā. Novietojiet šo punktu pēc iespējas tuvāk ēdiena biezākajai (aukstākajai) daļai, lai precīzi uzraudzītu gatavošanas procesu.



Zondi var izmantot ar manuālām funkcijām (statisks, statisks + ventilators, grils, super grill, sacepums un daudzlīmeņu), ar ĒDIENU GATAVOŠANAS KATEGORIJĀM (gaļa, zivis un 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

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. VISPĀRĒJS GATAVOŠANAS GALDS

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsil-dīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Kondi-toreja	Nelielas kūkas/ smalkmaizītes	1	Statisks vairāku līmeņu	175 °C 160 °C		Cepšanas plāte Cepšanas plāte	L3 L4	20-30 30-40
		2	Vairāku līmeņu	150 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30-40
		3	Vairāku līmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	40-50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Statisks	170 °C		Metāla režģis + kūkas forma	L2	30-40
			Vairāku līmeņu	150 °C	j	Metāla režģis + kūkas forma	L4	40-50
		2	Vairāku līmeņu	150 °C		Metāla režģis + kūkas forma	L1+L4	50-60
	Cepumi/smilšu kūkas	1	Statisks vairāku līmeņu	150 °C 150 °C		Cepšanas plāte Cepšanas plāte	L3 L4	25-30 30-40
		2	Vairāku līmeņu	140 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30-40
		3	Vairāku līmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	35-40
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Statisks	190 °C		Cepšanas plāte	L4	25-35
		2	Vairāku līmeņu	170 °C		Cepšanas plāte	L3	25-35
	Jorkšīras pudiņš	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20-30
	Bezē	1	Vairāku līmeņu	90 °C	J	Cepšanas plāte		90-160
	Makarūns	1	Statisks	150 °C	J	Cepšanas plāte	L3	15-20
	Ābolu pīrāgs	1	Statisks	185 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	60-70
		1	Vairāku līmeņu	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Statisks	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	40-60
	Šokolādes suflē	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas paplāte + veidnes	L3	10-15
	Siera kūka	1	Statisks	150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50-65
	Saldēti kruasāni	1	Statisks	180 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20-25
		2	Statisks	180 °C		Cepšanas plātes	L2+L5	25-35
		3	Vairāku līmeņu	160 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	30-40
	Strūdele, saldēta	1	Statisks	210 °C	J	Cepšanas plāte	L3	30-45

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsil-dīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Maize un plātsmaize	Graudzēta maize	1	Supergrils	5	N	Metāla restītes	L6	4-6
	Fokača	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas plāte	L2 vai L3	25-35
	Pilngraudu maize	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	35-50
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm Ø)	1	Statisks	200 °C	J	Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	L1 vai L2	30-50
		2	Vairāku līmeņu	180 °C	J	Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	L1+L4	50-70
	Siera suflē	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas paplāte + veidnes	L3	20-35
	Lazanja, svaiga	1	Statisks	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	40-60
	Lazanja, saldēta	1	Statisks	180 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50-60
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Statisks	180 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45-55
	Cepti makaroni	1	Sacepums	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	20-30
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Statisks	250 °C	J	Cepšanas plāte	L2 vai L3	15-20
	Pica, svaiga (plāte)	1	Pica	250 °C	N	Cepšanas plāte	L2 vai L3	18-25
		2	Vairāku līmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	25-35
	Svaiga pica (apaļa)	1	Statisks	250 °C	J	Cepšanas plāte	L2 vai L3	8-10
	Svaiga pica (apaļa)	1	Pica	300 °C	N	Cepšanas plāte	L2 vai L3	15-20
		2	Vairāku līmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30-40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Statisks	220 °C		Metāla restītes	L3	10-15
		2	Vairāku līmeņu	200 °C	J	Metāla restītes	L2+L5	15-25
		3	Vairāku līmeņu	180 °C		Metāla restītes	L2+L4+L6	
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Pica	200 °C	N	Metāla restītes	L2	10-15
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1-1,2 kg)	1	Sacepums	220 °C	J	Metāla režģis/L4 Novietojiet pamatnes paplāti pie L1 ar 150 ml ūdens	L4	40-60
	Vistas augšstilbi	1	Airfry**	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	30-50
	Cepta pīle	1	Sacepums	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	50-60

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsil-dīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Gaļa un mājputni	Gailis	1	Sacepums	220 °C	J	Metāla režģis Novietojiet cepšanas paplāti pie L1	L4	20-40
	Cepts tītars	1	Sacepums	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	50-60
	Cūkgaļas ribiņas (10001200g)	1	Statisks	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	80-100
	Desas	1	Supergrils	4	J	Metāla restītes	L5	40-50
	Liellopa fileja (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	60-80
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Sacepums	220 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20-40
	Viltotais zaķis (1000-1500 g)	1	Statisks	180 °C	J	Cepšanas plāte	L3	40-50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	Sacepums	200 °C	J	Dziļā paplāte	L4	45-60
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrils	4	N	Metāla restītes	L5	15-30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Airfry**	200 °C	N	Airfry plāte**	L4	20-25
	Cepta zivs	1	ECO	200 °C	N	Metāla režģis Novietojiet cepšanas paplāti pie L1	L3	40-60
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200 °C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	80-90
	Saldēti frī kartupeļi (300-500 g)	1	Airfry**	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	18-25
	Kartupeļu rīvmaize	1	Sacepums	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L4	15-25
	Grauzdēti kartupeļi	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas plāte	L4	30-50

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
* ja nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

PIEZĪME. Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks, 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 parādīts noklusējuma laiks, un to var rediģēt, pagriežot labo pogu; gatavošanas temperatūru var mainīt, nospiežot īpašo ikonu. Abus parametrus var iestatīt ierobežotā diapazonā, kā parādīts tabulā zemāk.

Simbols	Apraksts	Uzsildīšana	Plaukta pozīcija	Tempe-ratūras diapazons (˚C)	Laika diapa-zons (min)	Heat Feel sensora temperatūra (ja pieejama)	Apraksts
	Gaļa	NĒ	2-3-4	180-200	20-80	55-85 ˚C	Liellopu gaļas, teļa gaļas un cūkgaļas cepešiem, mājputnu gaļai un gaļas izcirtņiem.
	Zivis	NĒ	3-4	160-180	15-45	55-65 ˚C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi	NĒ	3-4	180-200	30-80	70-90 ˚C	Grauzdētiem dārzeņiem un kartupeļiem

PIEZĪME. Ja pēc cepeškrāsns izslēgšanas ir nepieciešams turpināt ēdiena gatavošanu, ieteicams izvairīties no Everyday cooking programmām un tā vietā izvēlēties standarta funkcijas.

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Liellopa gaļas cepetis	500-800 g	Gaļa	190 °C	Metāla restītes	L3	30-40
Liellopa fileja	200 g	Gaļa		Metāla restītes	L3	
Viltotais zaķis	1000-1500 g	Gaļa	180 °C	Metāla restītes	L3	40-50
Velingtona cepetis	500 g	Gaļa	200 °C	Metāla restītes	L3	50-80
Cūkgaļas cepetis	800-1000 g	Gaļa	200 °C	Metāla restītes	L3	40-70
Cūkgaļas ribiņas	1000-1200 g	Gaļa	200 °C	Metāla restītes	L3	80-100
Jēra gaļa	800-1000 g	Gaļa	200 °C	Metāla restītes	L3	60-80
Jēra kāja	1500-2000 g	Gaļa	190 °C	Metāla restītes	L3	80-100
Laša fileja	200-600 g	Zivis	170 °C	Cepšanas plāte	L3	20-35
Tunča steiki	600g (apm. 4 gab.)	Zivis	180 °C	Metāla restītes	L3	10-20
Zobenzivs steiki	700g (apm. 4 gab.)	Zivis	200 °C	Cepšanas plāte	L3	15-20
Mencas fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis	150 °C	Cepšanas plāte	L3	10-20
Jūras plaudis, vesels	1	Zivis	170 °C	Cepšanas plāte	L3	35-45
Jūras plaudis, fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis	150 °C	Cepšanas plāte	L3	10-20
Jūrasasara fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis	150 °C	Cepšanas plāte	L3	10-20
Sālī cepta zivs	1	Zivis	220 °C	Cepšanas plāte	L3	30-40
Zivju iesmiņi	8 gabali	Zivis	150 °C	Metāla restītes	L3	20-30
Pildīti kalmāri	4 gabali	Zivis	180 °C	Cepšanas plāte	L3	25-40
Vesela maize	1	Konditoreja	200 °C	Metāla restītes	L3	35-50
Rudzu maize	1	Konditoreja	190 °C	Metāla restītes	L3	35-50

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Sviestmaižu klaips	1	Konditoreja	200 °C	Metāla restītes	L3	35-50
Saldētas bagetes	1	Konditoreja	200 °C	Metāla restītes	L3	15-25
Saldētas kārtainās mīklas uzkodas	1	Konditoreja	190 °C	Metāla restītes	L3	20-30
Fenhelis	1 paplāte	Dārzeņi	200 °C	Metāla restītes	L3	30-40
Dārzeņu maisījumi	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Metāla restītes	L3	40-45
Ziedkāposti	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Metāla restītes	L3	40-50
Ķirbji, kubiņos	1 plāte	Dārzeņi	200 °C	Metāla restītes	L3	30-40
Pildīti pipari	1 plāte	Dārzeņi	180 °C	Metāla restītes	L3	70-80
Pildīti cukīni	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Metāla restītes	L3	35-45
Burkānu nūjiņas	1 plāte	Dārzeņi	180 °C	Cepšanas plāte	L3	35-40
Brokoļi	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Cepšanas plāte	L3	30-40
Ratatujs	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Metāla restītes	L3	40-45
Dārzeņu pīrāgs	6 ramekīni	Dārzeņi	180 °C	Cepšanas plāte + veidnes	L3	25-35

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsni nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantot cepeškrāsni ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir paildzināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

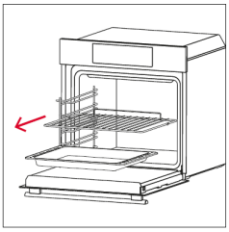
Pirolītiskā tīrīšana (*atkarībā no krāsns modeļa)
Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.

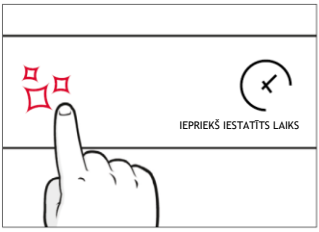
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C. Tīrīšanas cikla beigās viss, kas paliek cepeškrāsns telpā, ir minimāls putekļu nosēdums, ko viegli noslaucīt ar mitru drānu.

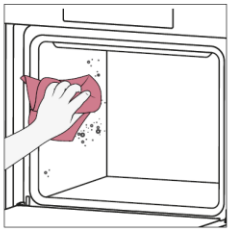
Kā tas darbojas?

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. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.

(*) tikai modeļiem ar 7 līmeņiem.





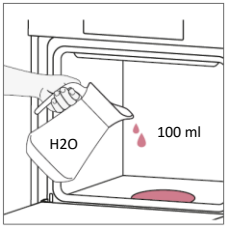


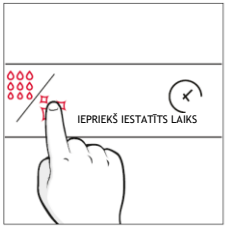
Hydroeasy

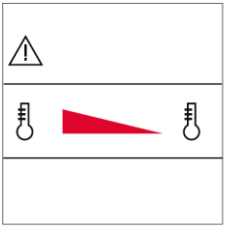
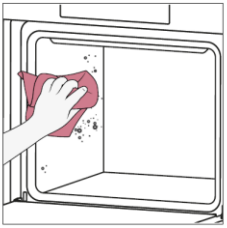
“Hydroeasy” funkcija ir izstrādāta, lai bez piepūles novērstu vieglus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika spēku.

Kā tas darbojas?

1. Cepeškrāsns apakšējā reljefā ielejiet 100 ml ūdens.
2. Ieslēdziet pogu . Ja nepieciešams, pagrieziet ciparripas vadīklas ierīci, lai iestatītu programmu “Hydro clean”. Ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā.
3. Tīrīšanas procesa beigās ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
4. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
5. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.



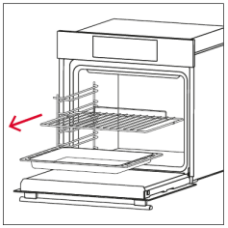
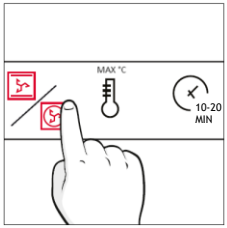


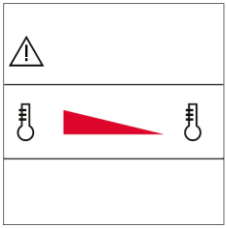
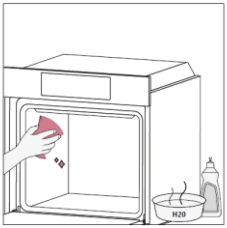



Katalītiskā tīrīšana

Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni. Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida elementos, ja tie tiek pakļauti augstai temperatūrai.

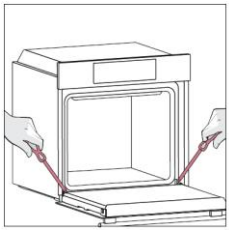
Ieteikums. Apsveriet katalītisko paneļu nomaiņu pēc aptuveni trīs gadu lietošanas, it īpaši, ja cepeškrāsni izmantojat diviem līdz trim gatavošanas cikliem nedēļā. Tas nodrošina optimālu veiktspēju un tīrību.

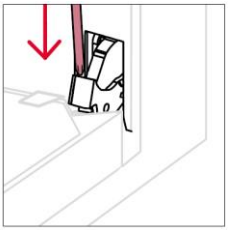



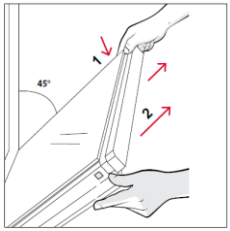
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

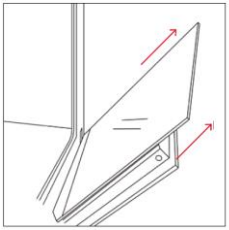




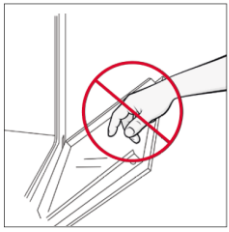
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



3. Ļoti uzmanīgi noņemiet krāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet glāzi ar abām rokām un novietojiet to uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).

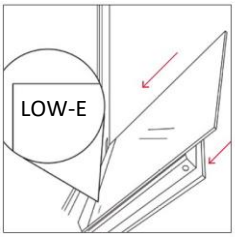


4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ārējais stikls nav noņemams.

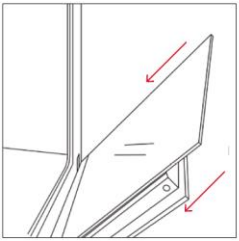


5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.

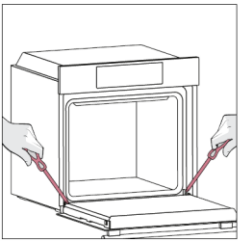
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme “Low-E” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.



7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.



6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus un nosusiniet tos ar dvieli. Noturīgu atlieku gadījumā apsveriet piederumu iemērcēšanu ūdens un ziepju maisījumā apmēram 30 minūtes pirms to otrreizējas mazgāšanas.

SĀNU STATĪVU TĪRĪŠANA

- **6 līmeņu modelis**
  1. Noņemiet sānu statīvus, pavelkot tos bultiņu virzienā.
  2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
  3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus, veicot darbības apgrieztā secībā.

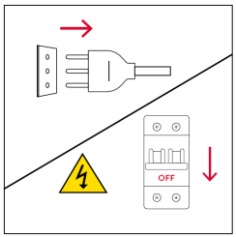
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

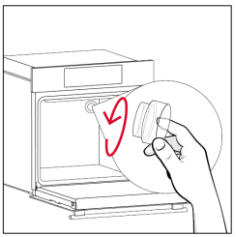
Spuldzes nomaiņa virspusē:

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.

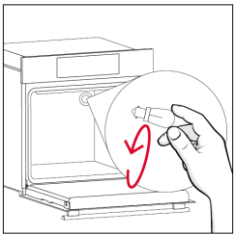
1. darbība



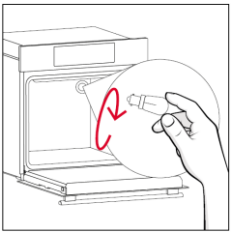
2. darbība



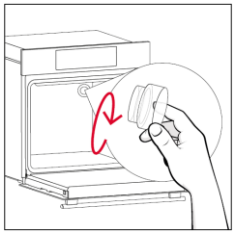
3. darbība



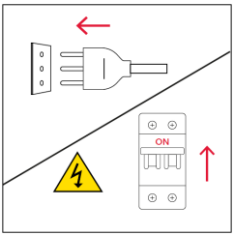
4. darbība



5. darbība



6. darbība

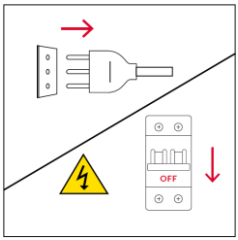


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

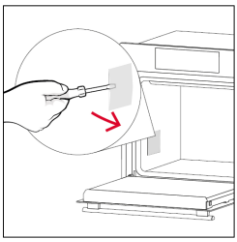
Sānu spuldzes maiņa:

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 aizsargstiklu, viegli piespiežot to, līdz tas ir nofiksēts vietā;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

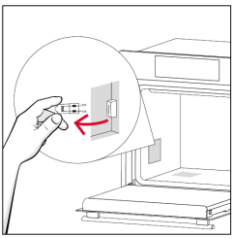
1. darbība



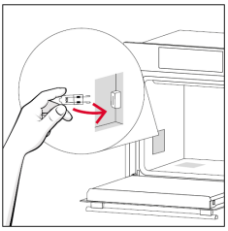
2. darbība



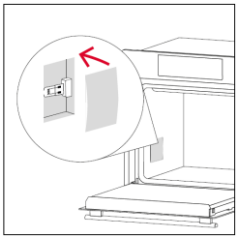
3. darbība



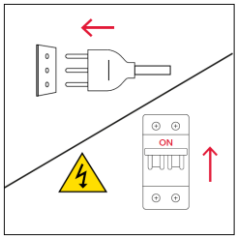
4. darbība



5. darbība



6. darbība



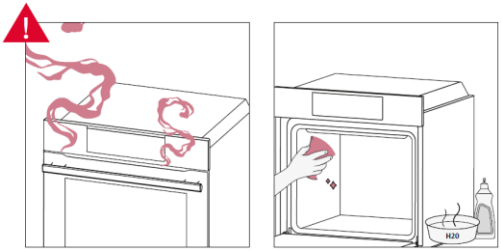
Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

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 visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus.
Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA nekļūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

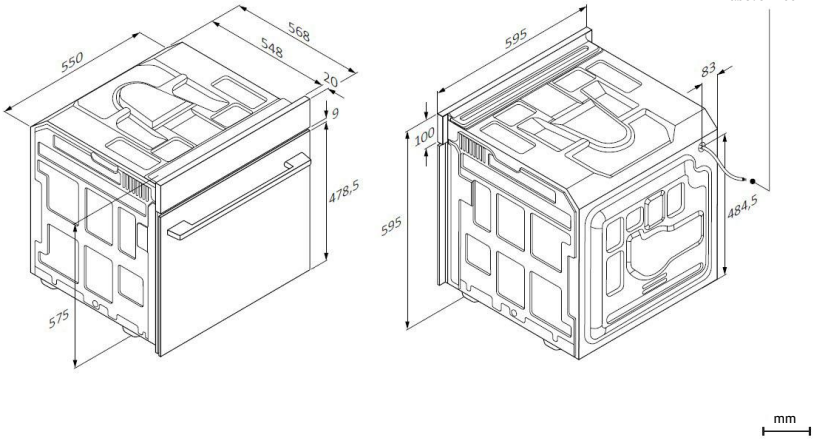
- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

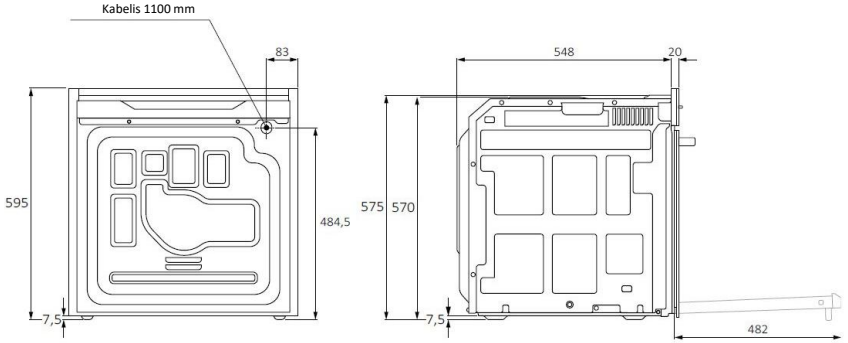
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkarsēšanas un vienmēr centieties to piepildīt.
Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet atlikušo siltumu, ko krāsns turpina radīt. Blīvēm ir jābūt tīrām un apkoptām, lai novērstu siltuma izdalīšanu ārpus cepeškrāsns telpas. Ja jums ir noslēgts elektrības piegādes līgums ar stundu tarifu, “atliktās gatavošanas” programma vienkāršo enerģijas ietaupīšanu, jo gatavošanas procesa sākumu var pārlikt uz laiku, kad tarifs ir samazināts.

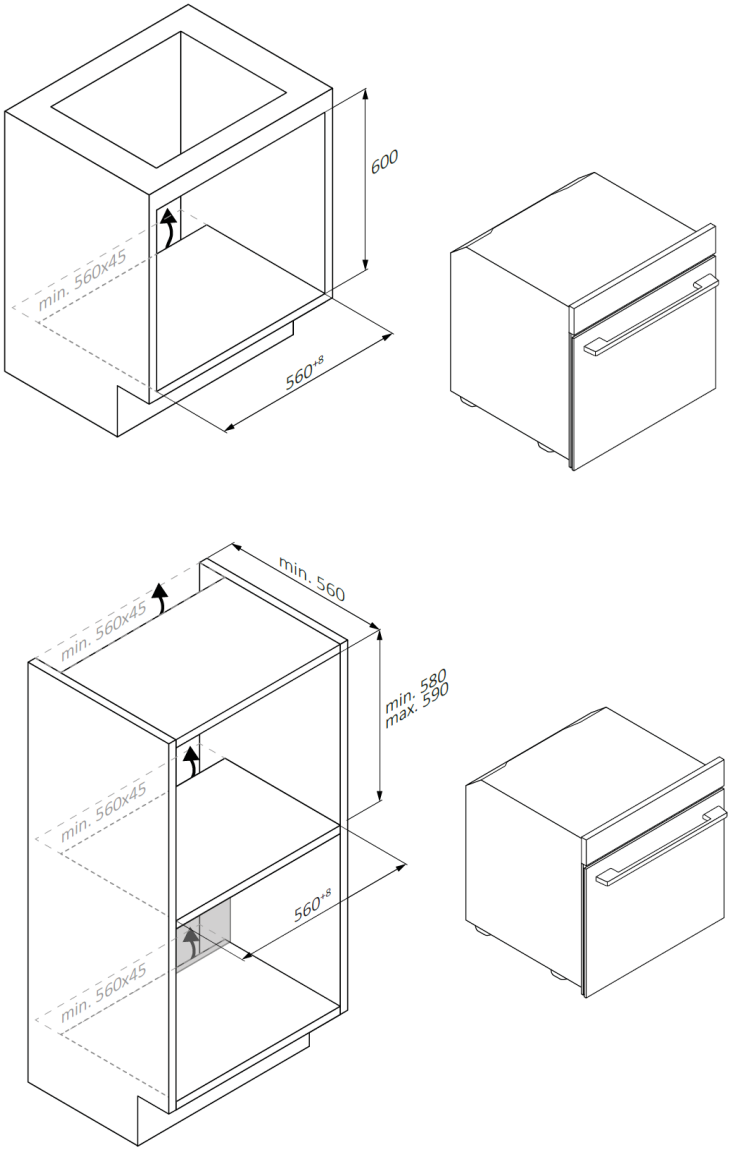
9. UZSTĀDĪŠANA



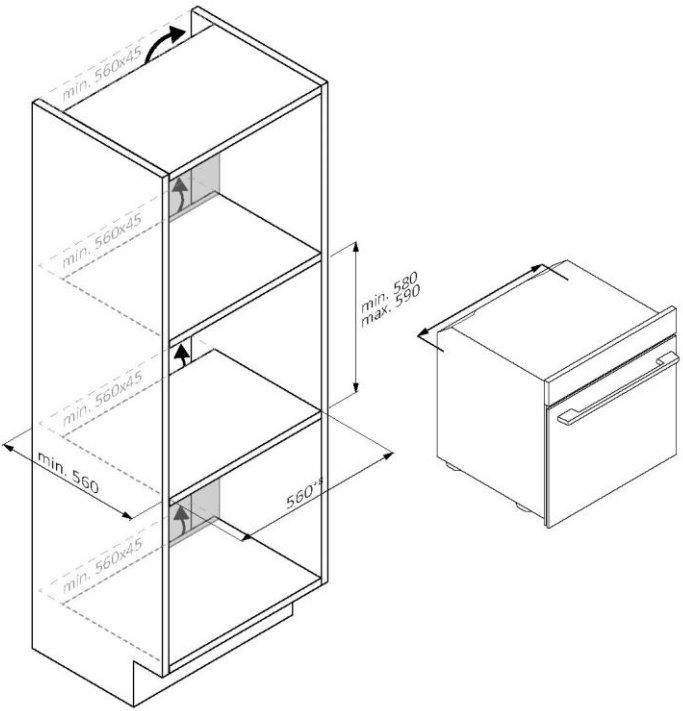


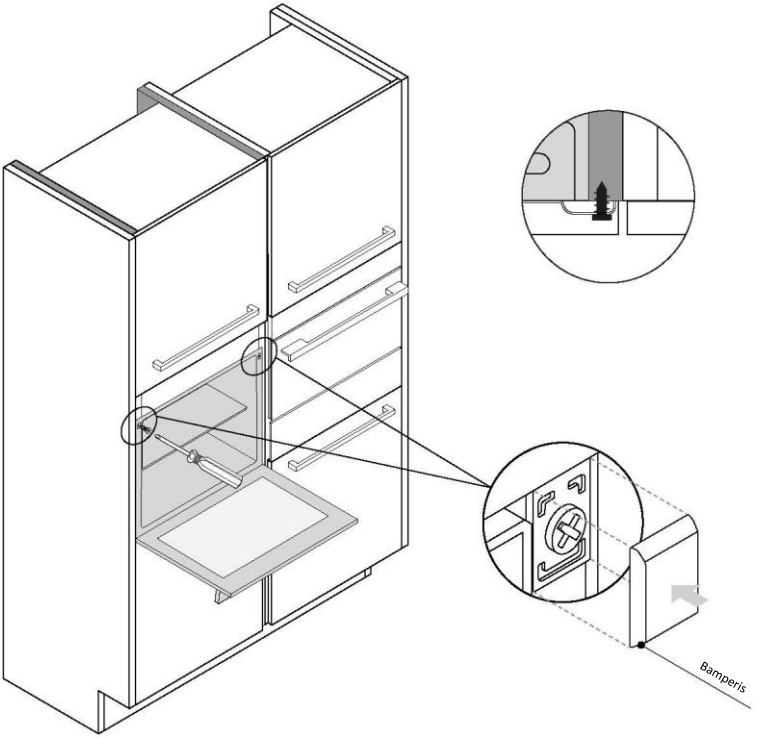
Vista posteriore

Vista laterale



UZSTĀDĪŠANA


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



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

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ
5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ
5.2. ТАБЛИЦА EVERYDAY COOKING

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ
6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ
6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА
6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции
6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата
6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
6.4. ПОДДРЪЖКА

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ
8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА
8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

9. МОНТИРАНЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не използвайте парочистачки за почистване.
- ⚠ **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**: По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: По време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот.
- Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на илюстрациите, в зависимост от типа на монтажа. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с винтовете, предоставени с уреда.
- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- По време на монтажа фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, за да се избегне прегряване.
- Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал.
- Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Монтажът трябва да се извършва от квалифициран техник, който трябва да познава и спазва законите, действащи в държавата на монтажа, и инструкциите на производителя.
- След като разопаковате уреда, винаги проверявайте дали не е повреден, в случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти, преди да го монтирате, и не го свързвайте към електрическата мрежа.
- Отстранете опаковъчния материал, преди да започнете работа с уреда.
- По време на монтажа не използвайте дръжката на вратата на фурната, за да я повдигате и премествате.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.
- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.
- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.

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 омнополярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство.
- В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж.
- Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на 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 не се препоръчва използването на адаптери, разклонители или удължители;
  - В случай на неизправност и/или влошена работа изключете уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.
- ⓘ **ЗАБЕЛЕЖКА**: тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната,

ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана.
- Всеки ремонт, монтаж и поддръжка, които не са извършени правилно, могат сериозно да застрашат потребителя.
- Компанията производител заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонт. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липсата или прекъсването на заземителната система (напр. токов удар).
- ⚠ **ВНИМАНИЕ**: За да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Уредът не е предназначен да се задейства от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.
- Когато поставяте решетката върху страничните скари, уверете се, че по-късата част на страната (между ограничителя и крайната част) е насочена към вътрешността на фурната. Ако решетката има декоративна метална лента, обърнете внимание дали тя е разположена от външната страна на фурната, така че логото на марката да се вижда и чете. За правилното позициониране вижте също и изображението в раздел „Принадлежности“ на настоящото ръководство за потребителя.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- По време на готвене може да се образува конденз по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Независимо от това кондензацията ще изчезне, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Приготвяйте зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝ.

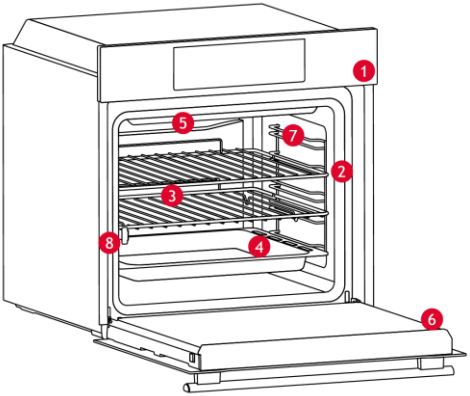
- Дълги прекъсвания на електрозахранването, възникнали по време на фазата на готвене, могат да причинят неизправност на сензора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или с защитни материали за еднократна 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 автоматичен цикъл на почистване:
  - Почистете вратата на фурната;
  - Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
  - Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгащи се решетки (ако е включен такъв);
  - Не поставяйте кухненски кърпи.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо 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.

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

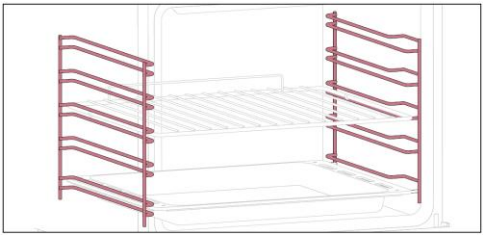


1. Контролен панел
2. Цифрови индикатори за позициите на рафтовете
3. Решетки
4. Тави
5. Капак на вентилатора
6. Врата на фурната
7. Странични решетки (ако са включени: само за плоски камери)
8. Сериен номер и QR код

Запишете тук вашия сериен номер за бъдещи справки.

2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

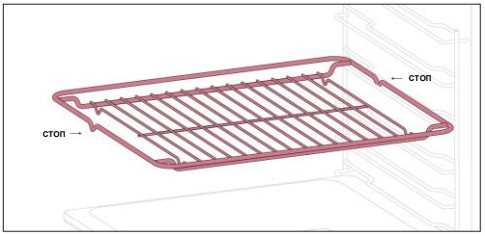
Странични решетки (само ако има*)



Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

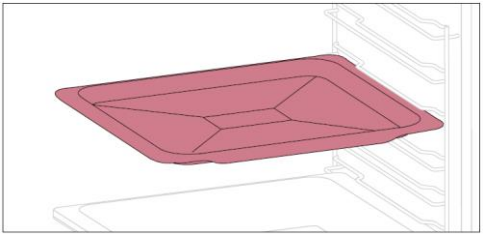
ЗАБЕЛЕЖКА: 6 или 7 нива в зависимост от модела.

Метална скара



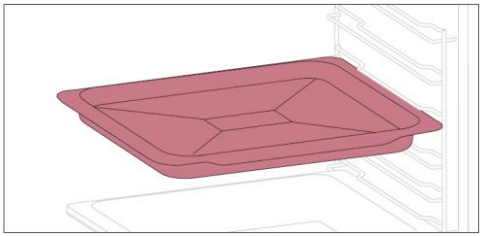
Металната решетка във фурната е подвижен, регулируем рафт, който поддържа съдовете за готвене, като осигурява равномерно готвене и улеснява почистването. Може да се използва за поставяне на чинии и тигани на различни височини за различни готварски нужди.

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 плитката 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

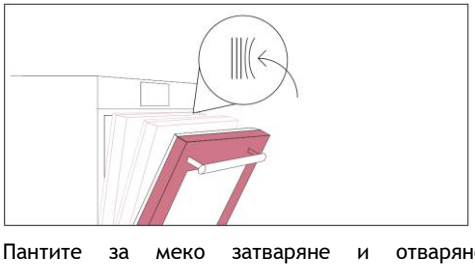


По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например гювечета или печено. Дълбочината ѝ е специално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

Телескопични релси
(само ако има*)

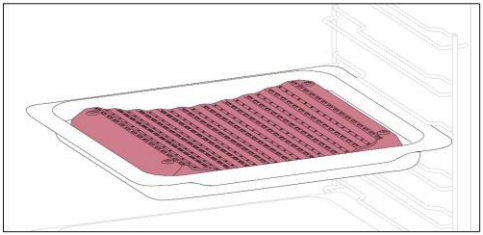
Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в гореща фурна. Те подобряват безопасността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

Панти за меко затваряне/меко отваряне
(само ако има*)



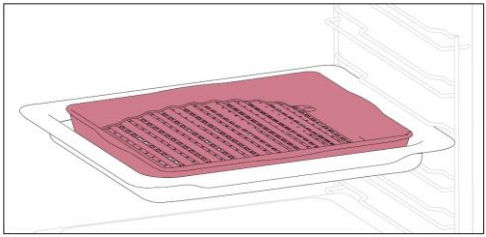
Пантите за меко затваряне и отваряне контролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

Тава H-Lab - режим за барбекю (само ако има*)



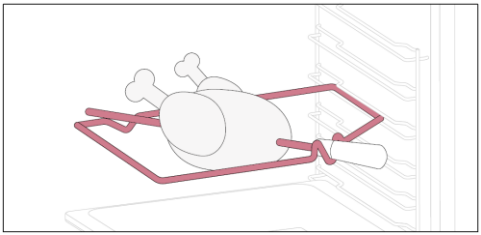
Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влажност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сухо или по-„влажно“ готвене.

Тава H-Lab - режим за пара (само ако има*)



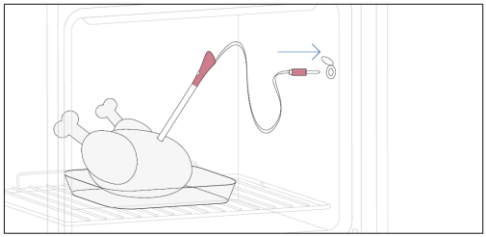
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата.

Шиш (само ако има*)



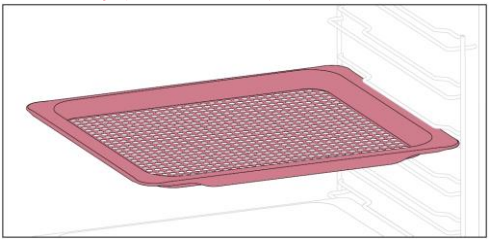
Шишът работи заедно с горния нагревателен елемент, като чрез въртене храната може да се приготви равномерно. Той е най-подходящ за храна със среден размер. Идеален за преоткриване на вкуса на традиционното печено.

Сензор Heat Feel (само ако има)



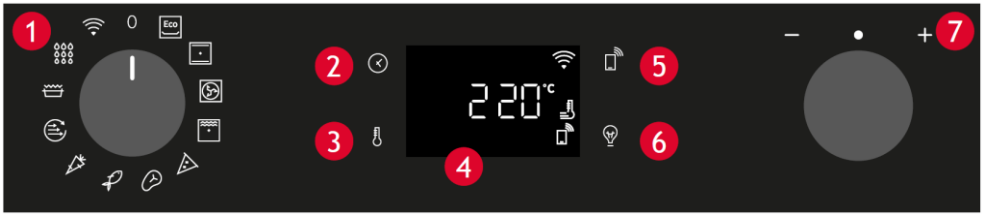
Сондата за месо е температурен сензор, който когато се постави в храната и е свързан към фурната чрез кабел, позволява да се контролира вътрешната температура на храната по време на готвене. Използва се предимно за риба и месо.

Тава Airfry (само ако има*)



Тавата Airfry гарантира, че горещият въздух достига до храната равномерно и триизмерно, което предоставя по-хрупкава външност, като запазва сърцевината крехка. За събиране на сокове и панировка, я поставете върху тавата за печене.

2.3. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела.

1. Селектор за функция
2. Време
3. Температура
4. LED дисплей 7
5. Дистанционно управление
6. Лампа
7. Контролен диск

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Дисплеят има 4 основни функции:

Символ	Функция	Описание
	Време	Натиснете веднъж за времетраенето на готвенето, два пъти за хронометъра (достъпен в режим на готовност), три пъти за часа и четири пъти за отложен старт. В режим на готовност е достъпен само кухненският таймер.
	Температура	Натиснете веднъж, за да проверите температурата на камерата, натиснете и задръжте за 3 секунди, за да активирате опцията за бързо предварително загряване (достъпна само по време на фазата на предварително загряване на фурната). Когато подгряването е активно, на дисплея ще се покаже съответната икона.
	Дистанционно управление ВКЛ./ИЗКЛ.	Натиснете бутона, за да активирате дистанционното управление, след като сдвоите фурната с приложението hOn (чрез приложението).
	Лампа	Натиснете, за да включите/изключите лампата на камерата на фурната.

2.4. СВЪРЗАНОСТ

Безжични параметри

Технология	WiFi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth в. 4.2, BR/EDR, BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Максимална мощност [mW]	100	10

Информация за продукта 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:

WiFi модулът се включва, щом функционалното копче се постави в позиция, различна от нула.

Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

WiFi модулът е винаги изключен, когато функционалното копче е настроено на нулева позиция. Ако копчето е настроено на друга позиция, отидете в менюто WiFi и изберете „изкл.“, за да деактивирате WiFi.

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

КАК ДА ВЗАИМОДЕЙСТВАТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Вашият уред може да бъде свързан към вашата домашна безжична мрежа и да се управлява дистанционно с помощта на приложението. Свържете вашия уред, за да сте сигурни, че е актуализиран с най-новите софтуер и функции.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След като фурната е включена, иконата WiFi мига в продължение на 30 минути. През това време е възможно да регистрирате продукта.
- Уверете се, че домашната ви WiFi 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.

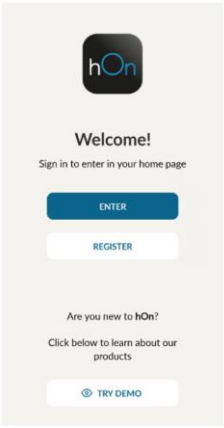
Изтеглете на вашия смартфон.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

РЕГИСТРАЦИЯ НА НОВ ПОТРЕБИТЕЛ

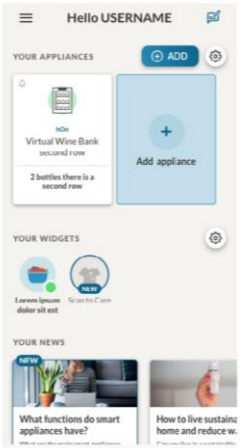
- Щракнете върху „Регистрация“
- Можете да се регистрирате чрез акаунт от социалните мрежи или да се регистрирате с личния си имейл



ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

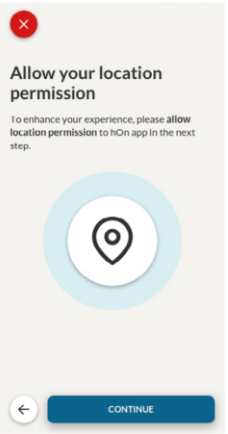
Стъпка 1

- Изберете „Добавяне на уред“



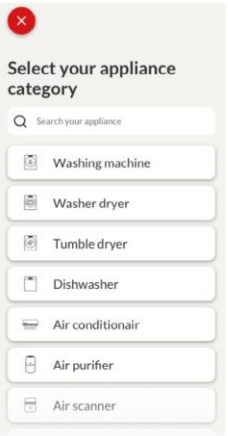
Стъпка 2

- Разрешете достъпа до местоположението си.



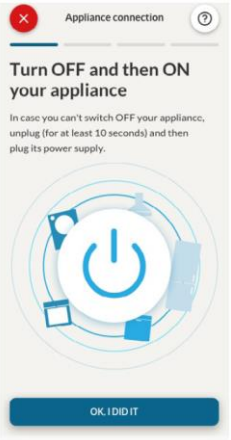
Стъпка 3

- Изберете фурна от категорията на уреда.



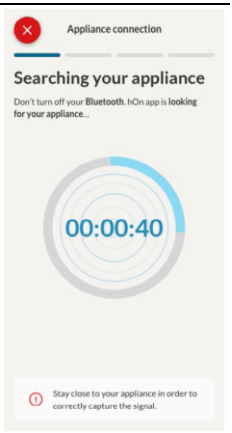
Стъпка 4

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



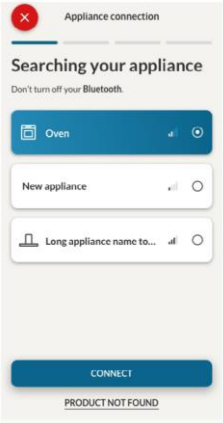
Стъпка 5

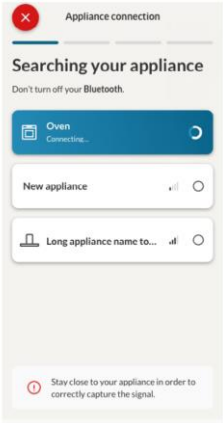
- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.



Стъпка 6.1-6.2

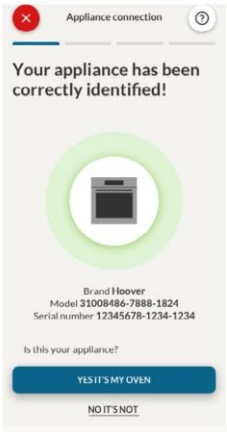
- Изберете своя домашен уред, натиснете „свързване“ и изчакайте няколко секунди.





Стъпка 7

- Вашата фурна ще бъде намерена и можете да я управлявате чрез hOn.

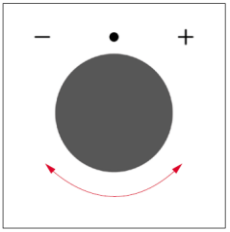


КАК ДА ПРОМЕНЯ НАСТРОЙКИТЕ НА WIFI

След като уредът бъде регистриран, потребителят може да променя настройките на WiFi между:

- **WiFi ON:** Възможно е да наблюдавате състоянието на фурната единствено чрез приложението.
- **WiFi OFF:** Фурната не е свързана, но все още е регистрирана със запазени мрежови идентификационни данни.
- **WIFI RESET:** Връзката се нулира и е възможно ново записване.

1. Завъртете копчето за функции до менюто WIFI.
2. На дисплея се появява „Вкл.“.
3. Завъртете контролния диск, докато се покаже „Изкл.“ или настройката за нулиране „rSt“.



ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

Дистанционното управление предлага множество предимства за потребителите, подобрявайки удобството, ефективността и цялостното изживяване при готвене, като дава възможност за управление на продукта директно както от уреда, така и от приложението hOn

Тази функция позволява чрез вашето устройство да се насладите на различни 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. Освен това е възможно да получавате известия, когато програмите или рецептите са завършени. Дистанционното управление може да се активира само когато продуктът е регистриран.

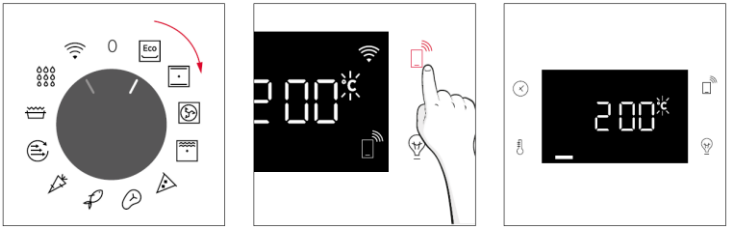
ЗАБЕЛЕЖКА: Предлага се за всички функции за готвене на продукта, с изключение на програмите Огретен и Supergrill.

Как да активирате дистанционното управление:

1. Завъртете копчето за функции до менюто WIFI.
2. Натиснете .
3. На дисплея се появява “hOn”. Ще се покажат иконите както за WiFi, така и за дистанционно управление.
4. Достъпете приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на процеса е възможно да се контролират и променят параметрите на програмата както от продукта, така и от приложението.

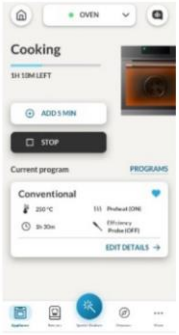
Възможно е също така да активирате дистанционното управление по време на процеса на готвене чрез натискане на съответния бутон

Как да спрете дистанционното управление:
Докато програмата за готвене е в ход, тя може да бъде спряна директно от самия продукт чрез завъртане на функционалното копче на различна позиция. Тези действия прекъсват процеса на готвене.
Друг начин е чрез натискане на съответния бутон на дистанционното управление, доставено с вашия уред. Тези действия прекъсват процеса на готвене.



Можете също така да спрете програмата за готвене дистанционно, като използвате приложението, като щракнете върху бутона „СТОП“ на дисплея на устройството. Фурната автоматично ще спре готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако потребителят спре текущото готвене от фурната, спряното готвене ще се види в същото време 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

За функции, които използват грил, благодарение на технологията за превключване на вратата, фурната автоматично ще постави на пауза нагревателните елементи, когато отворите вратата и ще продължи да готви, след като я затворите.
Тази функция е налична само при определени конфигурации на фурната. Всички пиролитични модели я имат.
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. *

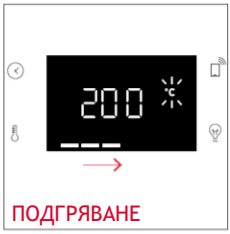
Как работи охлаждащият вентилатор

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)

Как работи лентата на състоянието

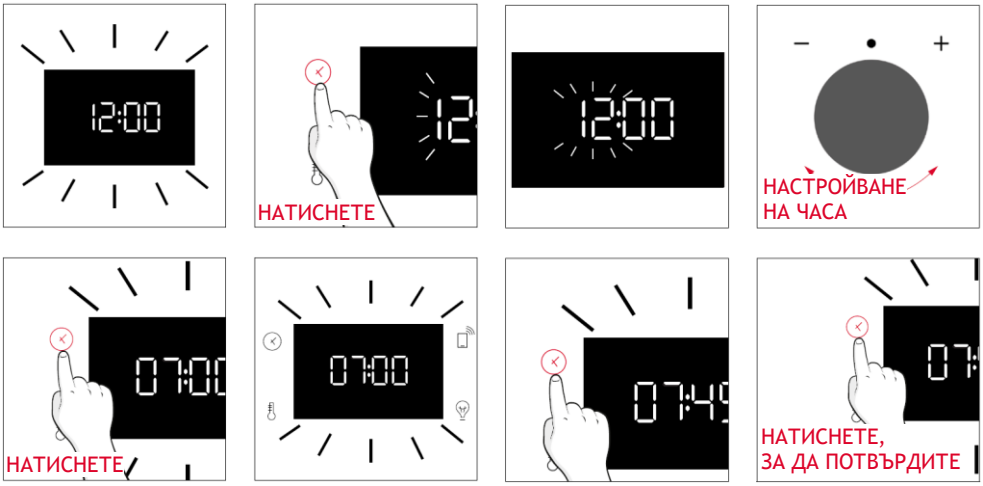
Лентата на състоянието, въз основа на зададените програми, улеснява наблюдението на температурата и времето. По-конкретно, за функции, включващи предварително загряване, тя показва повишаването на температурата по време на тази фаза. В програмите за готвене и функцията за пиролитично почистване показва обратното броене на времето за готвене и съответно цикъла на почистване.



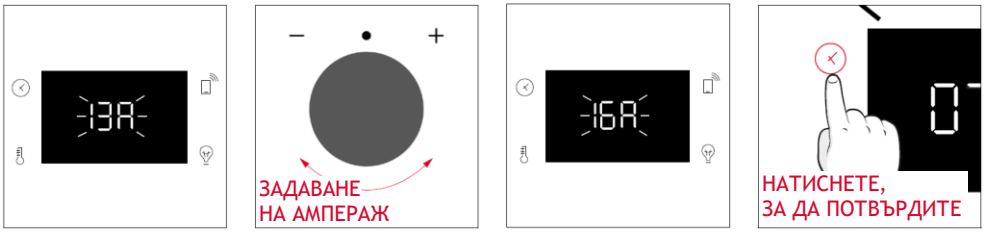
3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да настроите часа, да изберете между 13 ампера или 16 ампера, да изберете яркост и ниво на звука.

- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже мигащото предварително зададено време „12:00“. За да го промените, натиснете ⏱ и използвайте десния бутон, за да настроите настоящия час. Натиснете отново ⏱ и следвайте същата процедура, за да зададете минутите. За да потвърдите, натиснете още веднъж ⏱.

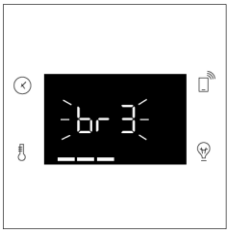


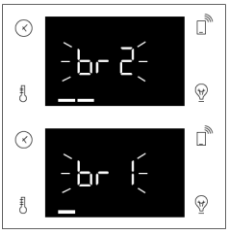
- **АМПЕРАЖ:** По подразбиране фурната е настроена да работи с по-висока мощност, подходяща за домакинства с над 3 kW (16 A). Ако вашият дом има по-ниска мощност, можете да промените тази настройка на 13 A.
  Тази настройка влияе върху това колко бързо се загрява фурната. Избирането на по-високата опция (16A) означава, че се загрява по-бързо (тъй като поглъщането на мощност се увеличава).
  На дисплея ще видите два избора: 13A и 16A. Просто завъртете дясното копче, за да изберете това, което желаете, след което натиснете ⏱, за да потвърдите.



ЗАБЕЛЕЖКА: Опцията за настройка на ампераж е налична само по време на първоначалния монтаж. За да промените зададения ампераж, вижте инструкциите валидни за след монтажа.

- **ЯРКОСТ:** На дисплея се показва символът „br“. Числата представляват нивото на интензитет на яркостта, което може да се редактира чрез завъртане на дясното копче. За потвърждение натиснете ⊗



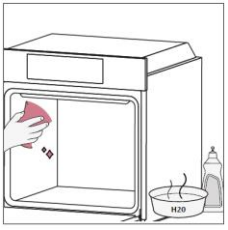


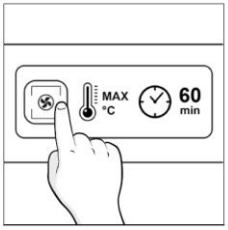
- **ЗВУК:** На дисплея се показва символът „Sn“. Числата представляват нивото на интензитет на звука, което може да се промени чрез завъртане на дясното копче. За потвърждение натиснете ⊗

Когато фурната е в режим на готовност, е възможно да се върнете към първоначалните настройки чрез едновременно натискане на бутоните Температура и Лампа за 5 секунди.

3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната преди да я използвате за първи път. Избършете външните повърхности с влажна мека кърпа. Измийте всички принадлежности и избършете вътрешността на фурната с разтвор от гореща вода и 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.



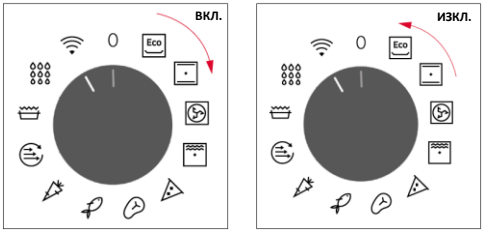


4. РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да ВКЛЮЧИТЕ фурната, завъртете функционалното копче (по/обратно на часовниковата стрелка) и изберете програма за готвене. За да го ИЗКЛЮЧИТЕ, поставете функционалното копче на позиция „0“.

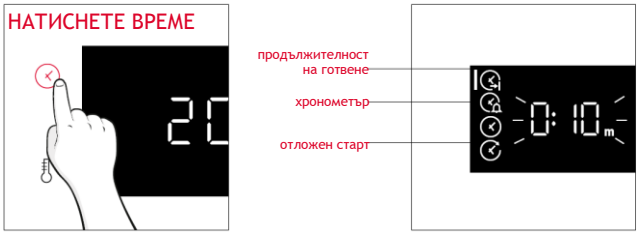


ЗАДАВАНЕ НА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

Завъртете функционалното копче и изберете желаната програма. На дисплея ще се появи температура по подразбиране, която може да се смени във всеки момент, като завъртите дясното копче (по часовниковата стрелка за увеличаване и обратно на часовниковата стрелка за намаляване на температурата).

МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

Влезте в менюто за време, като натиснете ⏲. За да навигирате докоснете ⏲ толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:



ЗАБЕЛЕЖКА: не могат да бъдат зададени няколко параметъра едновременно, следователно само последният набор остава в паметта, докато предишният се изтрива.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ

Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта.

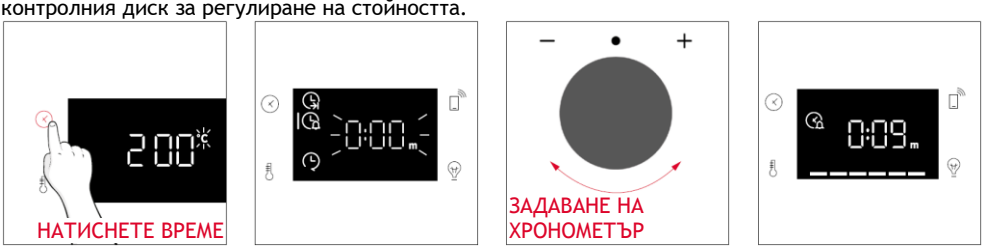
АКТИВАЦИЯ: натиснете, за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Продължителност на готвене“. След това използвайте контролния диск за регулиране на стойността.

Отброяването започва в края на подгряването (ако има такова). По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността чрез завъртане на дясното копче. Когато времето изтече, готвенето спира.

ХРОНОМЕТЪР

Позволява използването на фурната като часовник с аларма.

АКТИВАЦИЯ: натиснете, за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Хронометър“. След това използвайте контролния диск за регулиране на стойността.



Когато функцията е зададена, основната информация, показвана на дисплея, винаги е часът.

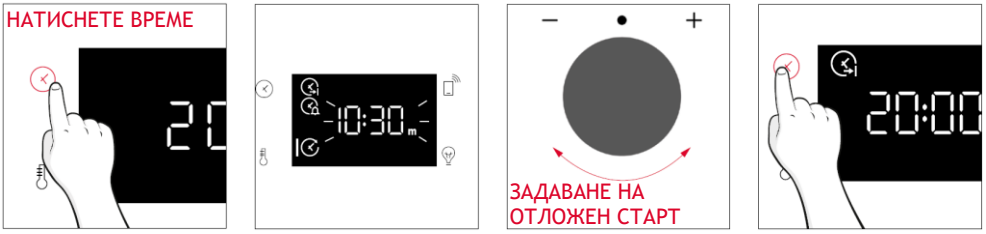
За да редактирате температурата, натиснете, за да влезете в специален режим за редактиране. Когато времето изтече, готвенето продължава, докато лявото копче се завърти на позиция 0.

Тази функция може да бъде зададена и когато фурната е в режим на готовност, като натиснете. Когато е активиран, хронометърът работи независимо от функциите за готвене на фурната.

ОТЛОЖЕН СТАРТ

Позволява избор на начален час за готвенето.

АКТИВАЦИЯ: натиснете, за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Отложен старт“. След това използвайте контролния диск, за да зададете началния час на готвенето.

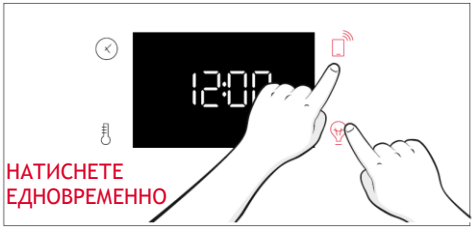


ЗАБЕЛЕЖКА: Отложен старт е активен само след задаване на Продължителност на готвене и не е наличен към функциите на грила.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА

Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелано използване от непълнолетни. За да активирате заключването на екрана, натиснете и задръжте едновременно бутоните на дистанционното управление и лампата.
Повторете същото действие, за да деактивирате заключването.



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, вентилаторът на камерата ще бъде ИЗКЛЮЧЕН, докато фурната достигне желаната температура.

4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

ЗАБЕЛЕЖКА: за функции, които изискват подгряване, уверете се, че всички принадлежности са премахнати по време на тази фаза.

Символ	Функция	диапазон T°C - T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предвари-телно загряване	Съвети
Eco	*ЕКО	190°C - 150 - 220°C	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛЕН 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
	*Традици-онно	30 - 250°C	L2/L3	Да/ Бързо подгря-ване	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хлебни изделия, бисквити, кишове на едно ниво, като се използва горно и долно нагряване. Може да се използва със сензор Heat Feel.
	Многос-тепенно	160°C - 50 - 250°C	L4 (една тава) L2+L5 (две тави) L2+L4+L6 (три тави)	Да/ Бързо подгря-ване	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни. Може да се използва със сензор Heat Feel.
	**Supergrill	05 01 - 05	L6	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

	**Огретен (***)	200°C - 150 - 250°C	L4/L5	Да/ Бързо подгря-ване	ИДЕАЛЕН 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 готве-нето, ако е необходимо.
	Airfry (***)	200°C - 150 - 250°C	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: приготвяне на замразени храни или панирани полуготови храни, които обикновено се пържат. Благодарение на специал-ната тава, горещият въздух може да се стича равно-мерно върху храните.
	Gentle cooking	70°C - 50 - 90°C	3-то ниво	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: бавно готвене с резултат, наподобяващ sous-vide. Използвайте го за месо, риба и зеленчуци Може да се използва с Preci Probe.

* Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.
** Използвайте със затворена врата.
*** В зависимост от модела на фурната.

4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

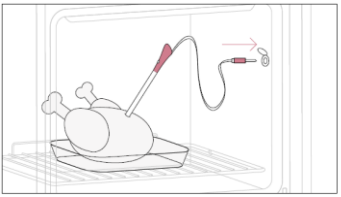
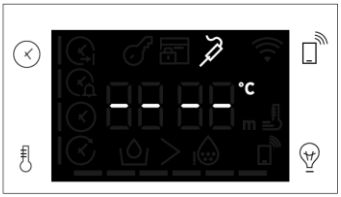
Символ	Функция	диапазон T°C - T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предва-рително загряване	Съвети
	Пица	300°C - 200 - 300°C	2/3	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: всякакви видове пица без предварително загряване на фурната. Използвайте по-ниски температури за замразени продукти и 300°C за домашно приготвени рецепти

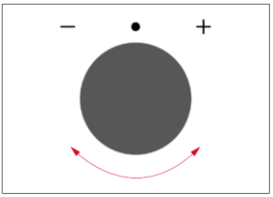
КАБЕЛНА СОНДА

Как да използвате продукта:

1. Включете сондата в предвидения порт на фурната и поставете аксесоара в храната.
2. На дисплея се появява иконата на сондата. Налични са само специални функции или програми за готвене. От този момент показаната температура ще бъде тази на сондата
3. Изберете функцията за готвене и задайте целевата температура на сондата, за да започнете. След това фурната ще използва данните от сондата, за да следи вътрешната температура на вашата храна и ще спре готвенето, след като се достигне желаната температура.

   ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате сондата, няма нужда да настройвате таймер за готвене; той автоматично ще спре, след като желаната температура бъде достигната.
4. След достигане на желаната вътрешна температура, се включва звукова аларма и фурната се изключва. Преди да извадите храната от фурната, не забравяйте внимателно да извадите сондата от храната.

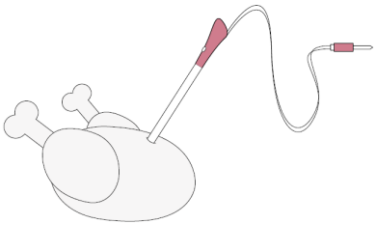





Иконата на сондата ще се покаже на екрана. Само определени функции или програми за готвене са достъпни, когато тази икона е активна. Ако се опитате да използвате други функции, фурната ще покаже съобщение, което гласи „не може: използвайте сонда“.

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 (Статично, Статично + Вентилатор, Грил, Super grill, Печене и Многостепенно), с КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА (месо, риба и зеленчуци) и Gentle cooking.

Категория храна	Препоръчителна вътрешна температура °C	Препоръчително позициониране
Печено говеждо	45°C	По диагонал в най-дебелата част. За храни с цилиндрична форма (напр. говеждо печено) поставете върха възможно най-близо до геометричния център
Печени меса	55°C / 60°C / 65°C	
Птиче месо	83 – 85°C	В най-дебелата част на гърдите
Риба (цяла/пържоли)	65°C	По диагонал в най-дебелата част
Хляб/гювечи	90°C	Близо до геометричния център на храната

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
Сладки печива	Дребни сладки/ Мъфини	1	Статично многосте-пенно	175°C - 160°C		Тава за печене Тава за печене	L3 L4	20 - 30 30 - 40
		2	Многосте-пенно	150°C	Да	Печене + По-дълбоки тави	L2+L5	30 - 40
		3	Многосте-пенно	140°C		Тави за печене	L2+L4+L6	40 - 50
	Пандишпанови сладкиши (26 см Ø)	1	Статично	170°C		Метална решетка + Форма за торта	L2	30 - 40
			Многосте-пенно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L4	40 - 50
		2	Многосте-пенно	150°C		Метални решетки + Форма за торта	L1+L4	50 - 60
	Бисквити/ Сладки	1	Статично многосте-пенно	150°C - 150°C		Тава за печене Тава за печене	L3 L4	25 - 30 30 - 40
		2	Многосте-пенно	140°C	Да	Печене + По-дълбоки тави	L2+L5	30 - 40
		3	Многосте-пенно	140°C		Тави за печене	L2+L4+L6	35 - 40
	Шокети	1	Статично	190°C		Тава за печене	L4	25 - 35
		2	Многосте-пенно	170°C		Тава за печене	L3	25 - 35
	Йоркширски пудинг	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене	L3	20 - 30
	Целувки	1	Многосте-пенно	90°C	Да	Тава за печене		90 - 160
	Френски макарони	1	Статично	150°C	Да	Тава за печене	L3	15 - 20
	Ябълков пай	1	Статично	185°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	60 - 70
		1	Многосте-пенно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L4	65 - 75
	Тарт Татен	1	Статично	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	40 - 60
	Шоколадово суфле	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене + формички	L3	10 - 15
	Чийзкейк	1	Статично	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	50 - 65
	Замразени кроасани	1	Статично	180°C	Да	Тава за печене	L3	20 - 25
		2	Статично	180°C		Тави за печене	L2+L5	25 - 35
		3	Многосте-пенно	160°C		Тави за печене	L2+L4+L6	30 - 40
	Щрудел, замразен	1	Статично	210°C	Да	Тава за печене	L3	30 - 45

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
Хлябове и питки	Препечен хляб	1	Supergrill	5	Не	Метална скара	L6	4 - 6
	Фокача	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене	L2 или L3	25 - 35
	Хляб, цял	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене	L3	35 - 50
Солени пайове и гювечи	Солени торти / Кишове (26 см Ø)	1	Статично	200°C	Да	Метална решетка + Форма за киш	L1 или L2	30 - 50
		2	Многосте-пенно	180°C	Да	Метална решетка + Форма за киш	L1+L4	50 - 70
	Суфле със сирене	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене + формички	L3	20 - 35
	Лазаня, прясна	1	Статично	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	40 - 60
	Лазаня, замразена	1	Статично	180°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	50 - 60
	Канелони, замразени	1	Статично	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	Статично	250°C	Да	Тава за печене	L2 или L3	15 - 20
	Пица, прясна (тава)	1	Пица	250°C	Не	Тава за печене	L2 или L3	18 - 25
		2	Многосте-пенно	180°C	Да	Печене + По-дълбоки тави	L2+L5	25 - 35
	Пица прясна (кръгла)	1	Статично	250°C	Да	Тава за печене	L2 или L3	8 - 10
	Пица прясна (кръгла)	1	Пица	300°C	Не	Тава за печене	L2 или L3	15 - 20
		2	Многосте-пенно	180°C	Да	Печене + По-дълбоки тави	L2+L5	30 - 40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Статично	220°C		Метална скара	L3	10 - 15
		2	Многосте-пенно	200°C	Да	Метална скара	L2+L5	15 - 25
		3	Многосте-пенно	180°C		Метална скара	L2+L4+L6	
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Пица	200°C	Не	Метална скара	L2	10 - 15
Месо и домашни птици	Печено цяло пиле (1 - 1,2 кг)	1	Огретен	220°C	Да	Метална решетка/ L4 Поставете подложка на L1 със 150 мл вода	L4	40 - 60
	Пилешки бутчета	1	AirFry**	220°C	Не	Тава Airfry**	L4	30 - 50
	Печена патица	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	50 - 60
Месо и домашни птици	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 загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
	Свински ребра (1000 - 1200 г)	1	Статично	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	80 - 100
	Наденица	1	Supergrill	4	Да	Метална скара	L5	40 - 50
	Телешко филе (1000 - 1500 г)	1	Gentle cooking**	60°C	Не	Метална решетка + съд за печене	L3	60 - 80
	Печено говеждо (500 г)	1	Огретен	220°C	Да	Тава за печене	L3	20 - 40
	Руло „Стефани“ (1000 - 1500 г)	1	Статично	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	4	Не	Метална скара	L5	15 - 30
	Замразени рибни пръчици	1	AirFry**	200°C	Не	Тава Airfry**	L4	20 - 25
	Печена риба	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L3	40 - 60
Зеленчуци	Зеленчуков огретен	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка + съд за печене	L3	80 - 90
	Замразени пържени картофи (300 - 500 г)	1	AirFry**	220°C	Не	Тава Airfry**	L4	18 - 25
	Картофен огретен	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L4	15 - 25
	Печени картофи	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене	L4	30 - 50

Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.
* ако е необходимо подгряване
** В зависимост от модела на фурната.

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 EVERYDAY COOKING

Менюто по категории храни позволява готвене по различни рецепти без подгряване на фурната, благодарение на специални програми за готвене, съобразени с нуждите на всяка категория. След като изберете програмата за готвене, времето по подразбиране ще се покаже и може да се редактира чрез завъртане на дясното копче; температурата на готвене може да се промени чрез натискане на специалната икона. И двата параметъра могат да бъдат зададени в ограничен диапазон, както е показано в таблицата по-долу.

Символ	Описание	Предва-рително загря-ване	Положе-ние на рафта	Темпе-ратурен диапазон (°C)	Времеви диапазон (мин.)	Температурен сензор Heat feel (ако е наличен)	Описание
	Месо	НЕ	2 – 3 – 4	180 – 200	20 – 80	55 – 85°C	За говеждо, телешко и свинско печено, птиче и парчета месо.
	Риба	НЕ	3 – 4	160 – 180	15 – 45	55 – 65°C	За цели риби и филета.
	Зеленчуци	НЕ	3 – 4	180 – 200	30 – 80	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.

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Печено говеждо	500 - 800 г	Месо	190°C	Метална скара	L3	30 - 40
Говеждо филе	200 г	Месо		Метална скара	L3	
Руло „Стефани“	1000 - 1500 г	Месо	180°C	Метална скара	L3	40 - 50
Говеждо Уелингтън	500 г	Месо	200°C	Метална скара	L3	50 - 80
Печено свинско	800 - 1000 г	Месо	200°C	Метална скара	L3	40 - 70
Свински ребра	1000 - 1200 г	Месо	200°C	Метална скара	L3	80 - 100
Агнешки ребра	800 - 1000 г	Месо	200°C	Метална скара	L3	60 - 80
Агнешко бутче	1500 - 2000 г	Месо	190°C	Метална скара	L3	80 - 100
Филе от сьомга	200 - 600 г	Риба	170°C	Тава за печене	L3	20 - 35
Пържоли от риба тон	600 г (прибл. 4 бр.	Риба	180°C	Метална скара	L3	10 - 20
Пържоли от риба меч	700 г (прибл. 4 бр.	Риба	200°C	Тава за печене	L3	15 - 20
Филе от треска	600 г (прибл. 4 бр.	Риба	150°C	Тава за печене	L3	10 - 20
Ципура, цяла	1	Риба	170°C	Тава за печене	L3	35 - 45
Ципура, филе	600 г (прибл. 4 бр.	Риба	150°C	Тава за печене	L3	10 - 20
Филе от лаврак	600 г (прибл. 4 бр.	Риба	150°C	Тава за печене	L3	10 - 20
Риба, печена в сол	1	Риба	220°C	Тава за печене	L3	30 - 40
Рибни шишчета	8 броя	Риба	150°C	Метална скара	L3	20 - 30
Пълнен калмар	4 бр.	Риба	180°C	Тава за печене	L3	25 - 40
Цял хляб	1	Печива	200°C	Метална скара	L3	35 - 50
Ръжен хляб	1	Печива	190°C	Метална скара	L3	35 - 50

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Хляб за сандвичи	1	Печива	200°C	Метална скара	L3	35 - 50
Замразени багети	1	Печива	200°C	Метална скара	L3	15 - 25
Замразени закуски от бутертесто	1	Печива	190°C	Метална скара	L3	20 - 30
Резене	1 тава	Зеленчуци	200°C	Метална скара	L3	30 - 40
Смесени зеленчуци	1 тава	Зеленчуци	190°C	Метална скара	L3	40 - 45
Карфиол	1 тава	Зеленчуци	190°C	Метална скара	L3	40 - 50
Тикви, на кубчета	1 тава	Зеленчуци	200°C	Метална скара	L3	30 - 40
Пълнени чушки	1 тава	Зеленчуци	180°C	Метална скара	L3	70 - 80
Пълнени тиквички	1 тава	Зеленчуци	190°C	Метална скара	L3	35 - 45
Морковени пръчици	1 тава	Зеленчуци	180°C	Тава за печене	L3	35 - 40
Броколи	1 тава	Зеленчуци	190°C	Тава за печене	L3	30 - 40
Рататуй	1 тава	Зеленчуци	190°C	Метална скара	L3	40 - 45
Зеленчуков киш	6 купички	Зеленчуци	180°C	Тава за печене + формички	L3	25 - 35

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции

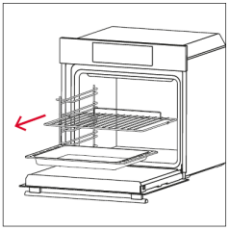
Пиролитично почистване (*в зависимост от модела на фурната)
Този процес се основава на химичния процес, носещ същото име, който включва разграждането на сложни вещества чрез прилагане на топлинна обработка.

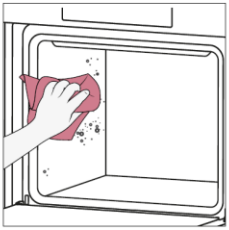
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.
В края на цикъла на почистване всичко, което остава в камерата, е минимално отлагане на прах, което лесно се избърсва с влажна кърпа.

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.





Hydroeasy

Функцията Hydroeasy е проектирана да се справя лесно с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата.

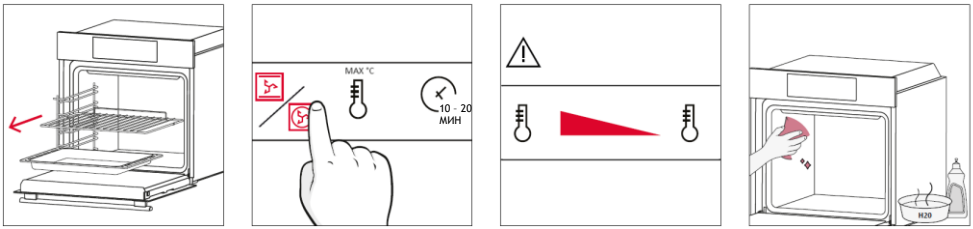
Как работи:

1. Налейте 100 мл вода в долния релеф на фурната.
2. Завъртете копчето на . Ако е необходимо, завъртете контролния диск, за да зададете програмата Hydro clean. Оставете функцията да работи за предварително зададеното време.
3. В края на процеса на почистване оставете фурната да се охлади.
4. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.
5. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.

Каталитично почистване

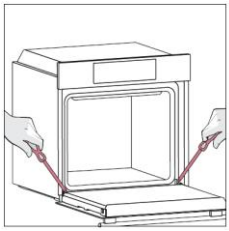
Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна.
Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.
Чрез каталитична химическа реакция те ефективно превръщат абсорбираната мазнина в газообразни елементи, когато са изложени на високи температури.

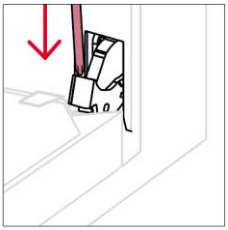
Препоръка: Помислете за смяна на каталитичните панели след приблизително три години употреба, особено ако използвате фурната си за два до три цикъла на готвене на седмица. Това гарантира оптимална производителност и чистота.



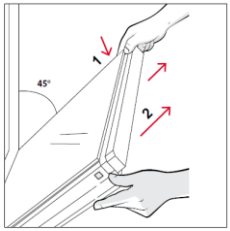
6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

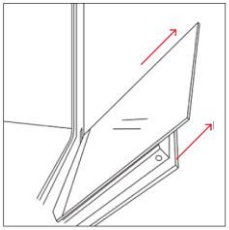




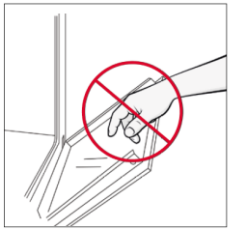
2. Поставете вратата на 45°. Натиснете едновременно двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръпнете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



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).

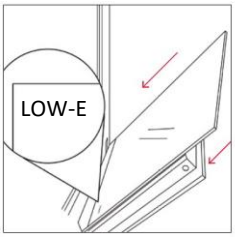


4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.

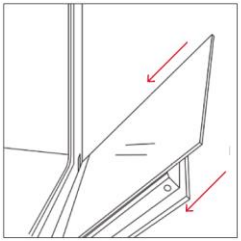


5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.

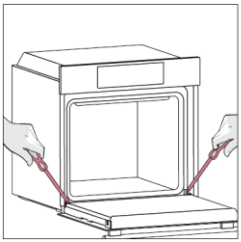
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „Low-E“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.

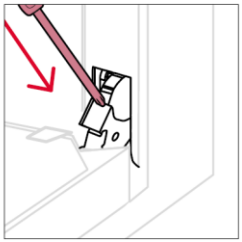


7. Поставете отново капака на вратата на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.



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.

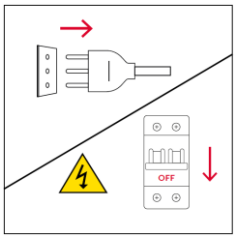
6.4. ПОДДРЪЖКА

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

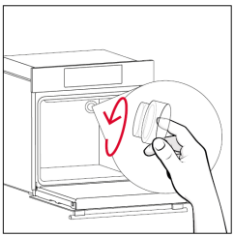
Смяна на крушката отгоре:

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.

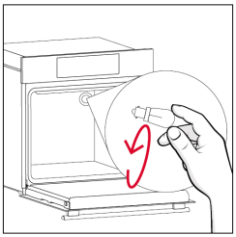
Стъпка 1



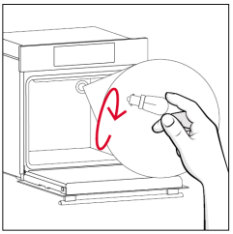
Стъпка 2



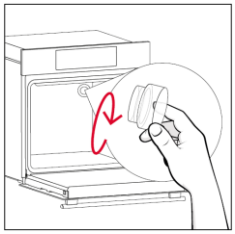
Стъпка 3



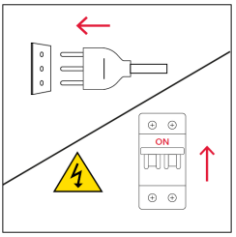
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6

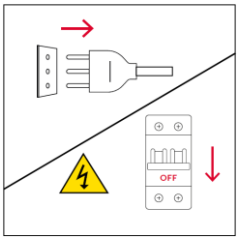


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

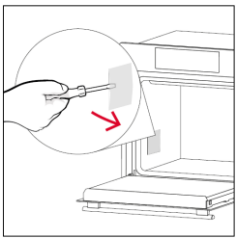
Смяна на страничната крушка:

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.

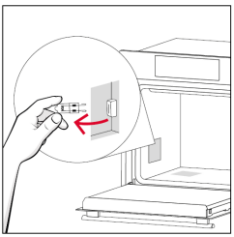
Стъпка 1



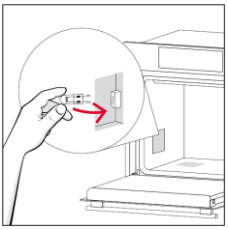
Стъпка 2



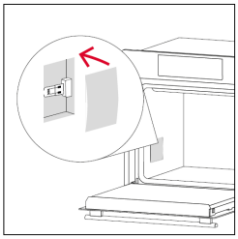
Стъпка 3



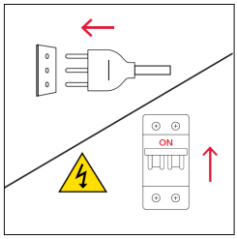
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6



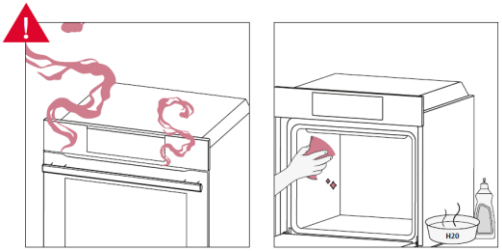
Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Ако по време на използване на фурната възникне грешка, дисплеят ще покаже кода „ER“, последван от две цифри, които ще идентифицират грешката.
Изключете фурната и я изключете от контакта, изчакайте няколко минути и след това я свържете отново.
Ако грешката изчезне, можете да продължите да използвате фурната. Ако не стане, обадете се на отдела за обслужване на клиенти и съобщете кода (ERXX), който виждате на дисплея.

Грешка

Дим



8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА

Този уред носи етикет за съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно). Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали.

Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.

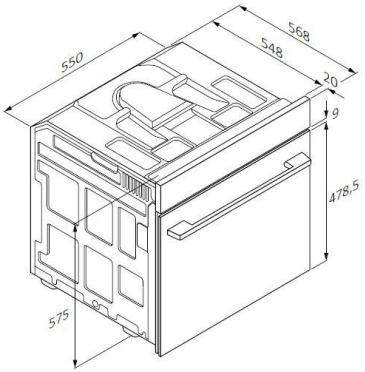
В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

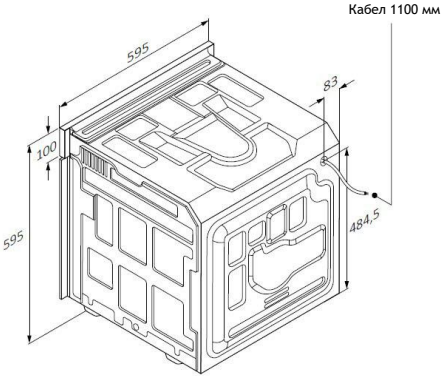
8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате.

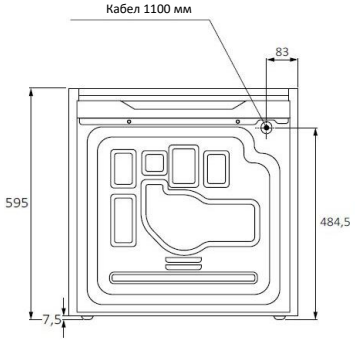
Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате различни почасови тарифи за електропотреблението, програмата „отложено готвене“ прави по-лесно пестенето на енергия, като измества началото на процеса, така че готвенето да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

9. МОНТИРАНЕ

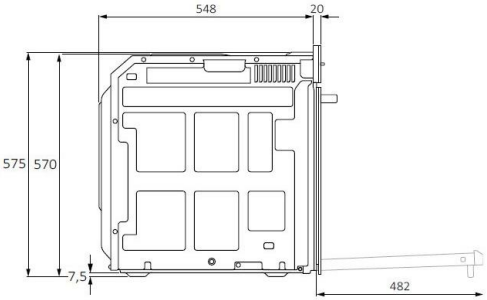




мм

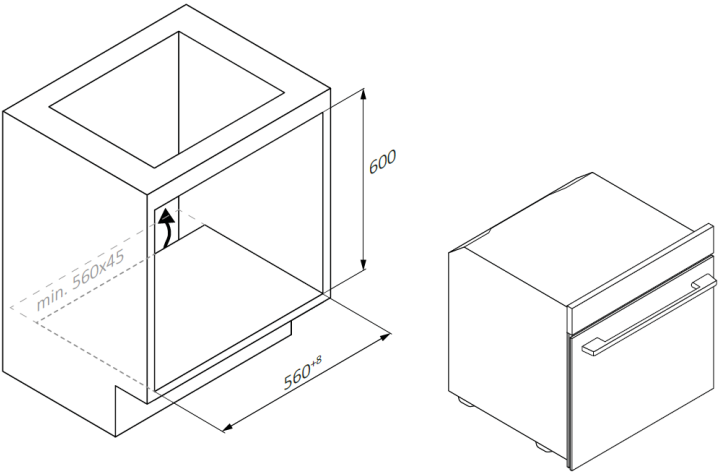


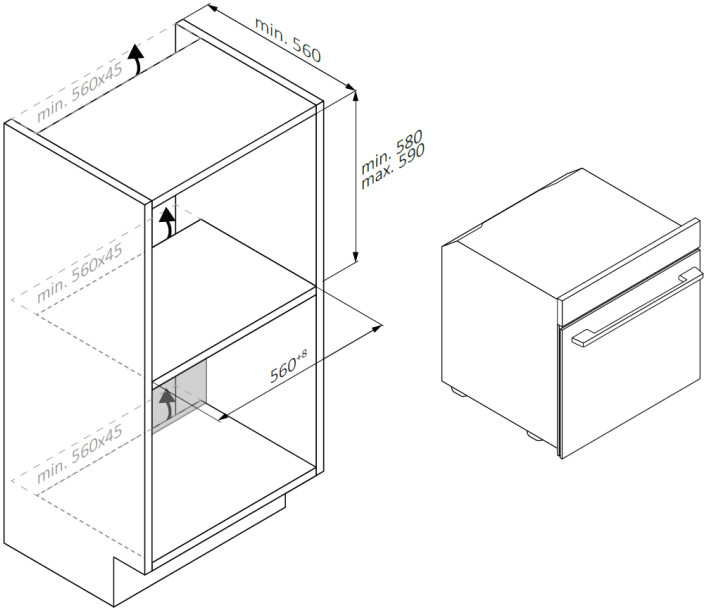
Изглед отзад

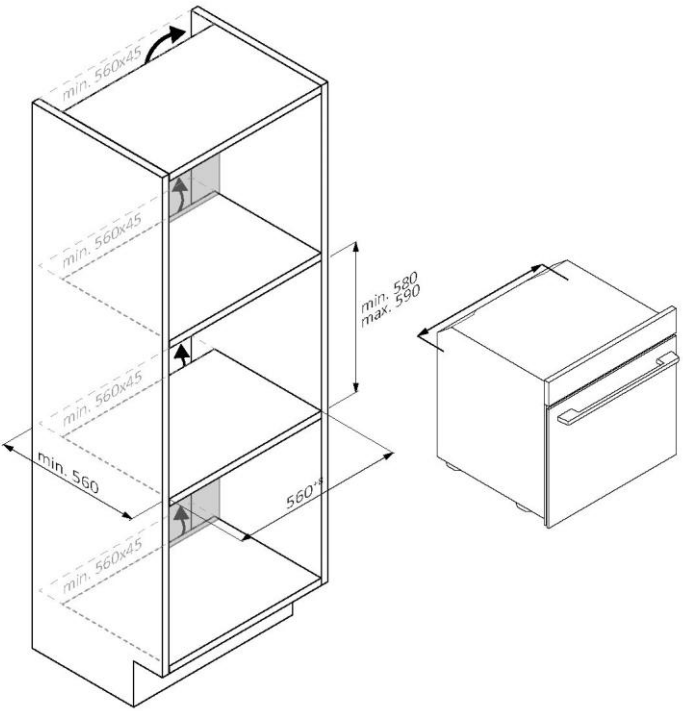


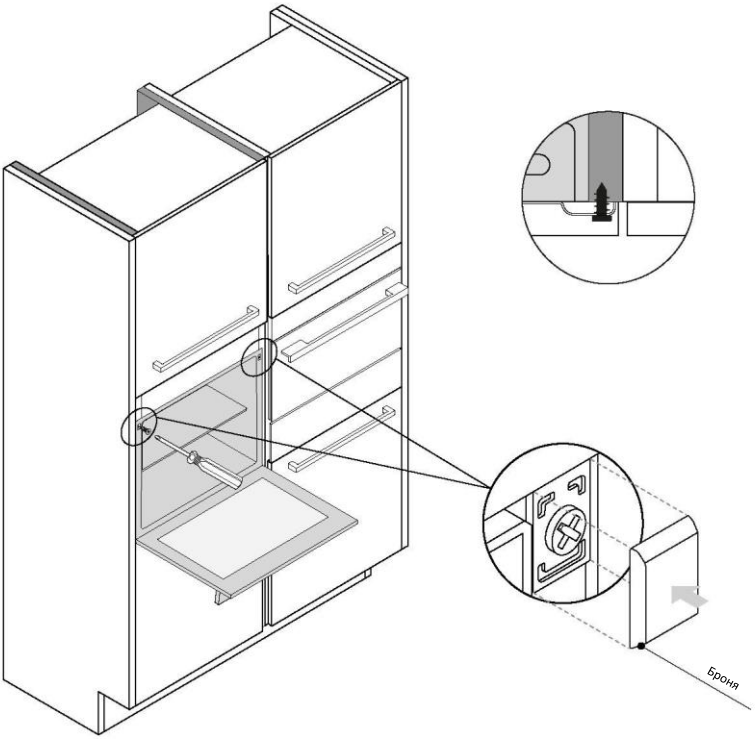
Изглед отстрани

мм


600
min. 560x45
560+8


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


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



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.

i NAPOMENA: Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

SAŽETAK

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNO O PROIZVODU
2.1. PREGLED PROIZVODA
2.2. PRIBOR
2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA
2.4. POVEZIVOST

3. PRIJE POKRETANJA
3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK
3.2. PRVA UPOTREBA
3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

4. UPOTREBA PROIZVODA
4.1. NAČIN RADA PROIZVODA
4.2. FUNKCIJE KUHANJA
4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE
4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE
5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE
5.2. TABLICA ZA EVERYDAY COOKING

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. OPĆE PREPORUKE
6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE
6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA
6.4. ODRŽAVANJE

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE
8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA
8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

9. UGRADNJA

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- ⚠ **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.

Koristiti 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 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 tijekom uporabe mogu se 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.

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 zamjeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.
- Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;

  - u pravilu se ne preporučuje uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela;
  - u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- **NAPOMENA**: s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.
- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- **OPREZ**: radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate rešetku na bočne držače, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u odjeljku Pribor ovog korisničkog priručnika.
- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon uključivanja napajanja prije

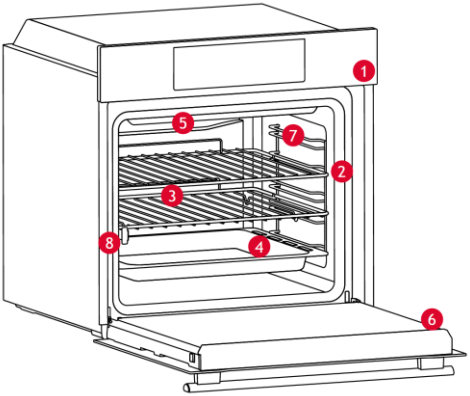
stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugotrajni prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- ⚠ **UPOZORENJE**: Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE**: nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- 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. Uvijek 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 nikada nemojte upotrebljavati tijekom rada pirolizatora, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče.

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

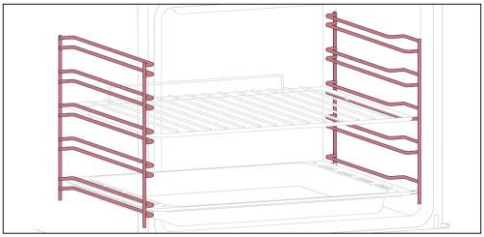


1. Upravljačka ploča
2. Brojevi položaja polica
3. Rešetke
4. Plitice
5. Poklopac ventilatora
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravni prostor za pečenje)
8. Serijski broj i QR kôd

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

2.2. PRIBOR

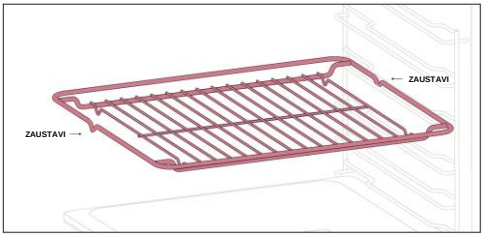
Bočne žičane rešetke
(samo ako je uređaj opremljen*)



Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

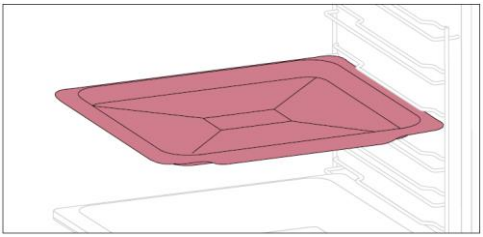
NAPOMENA: 6 ili 7 razina, ovisno o modelu.

Metalna rešetka



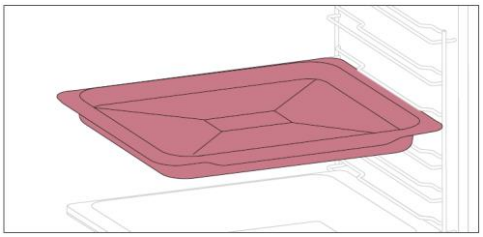
Metalna rešetka u pećnici uklonjiva je, podesiva polica koja služi kao nosač za posuđe i omogućuje ravnomjernu pripremu hrane i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje pridržavanje tanjura i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuhanja.

Ladica za pečenje
(samo ako je uređaj opremljen*)



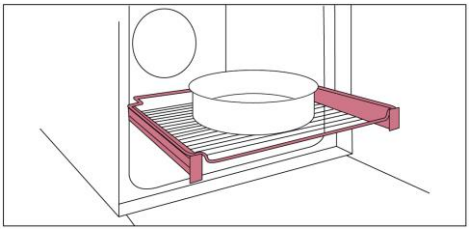
Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

Duboka ladica



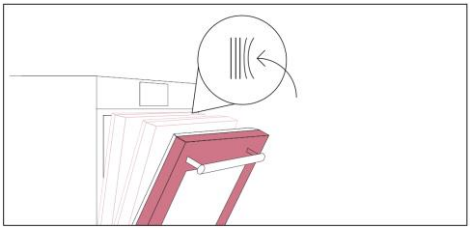
Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njenoj priprema imala željenu konzistentnost.

Teleskopske vodilice
(samo ako je uređaj opremljen*)



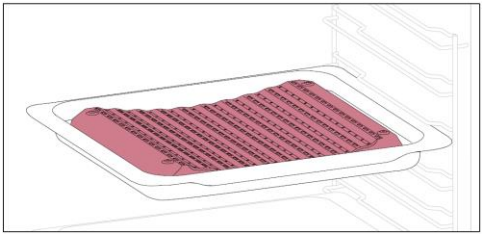
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

Šarke za postupno zatvaranje/otvaranje
(samo ako je uređaj opremljen*)



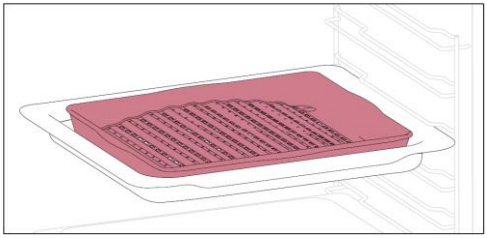
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

Ladica H-Lab - način rada roštilja
(samo ako je uređaj opremljen*)



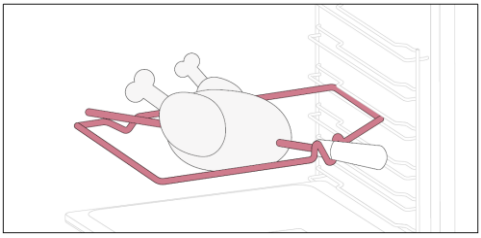
Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

Ladica H-Lab - PARNI način rada
(samo ako je uređaj opremljen*)



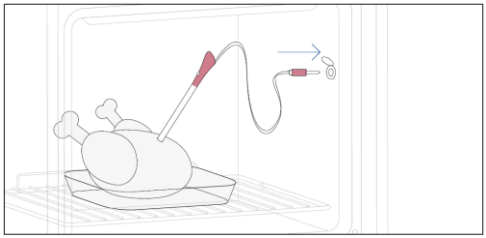
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

Ražanj (samo ako je uređaj opremljen*)



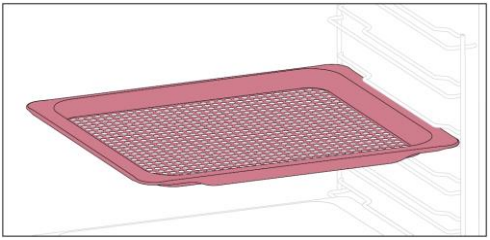
Ražanj radi zajedno s gornjim grijaćim elementom, hrana se okretanjem peče ravnomjerno. Najbolje ga je upotrebljavati za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje okusa tradicionalnog pečenja.

Senzor Heat Feel (samo ako je uređaj opremljen*)



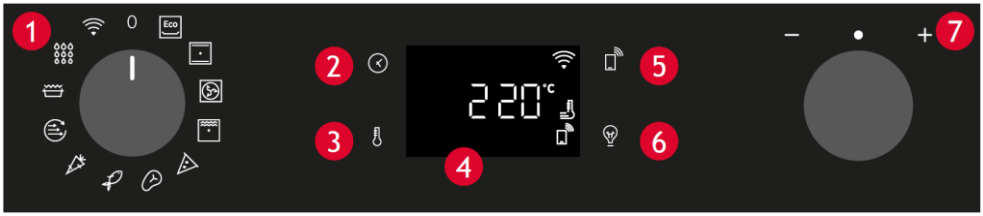
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada je postavljena u hranu i povezana s pećnicom, putem kabela omogućuje upravljanje unutarnjom temperaturom hrane tijekom njene pripreme. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Airfry tava (samo ako je uređaj opremljen*)



Airfry tava osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjština postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Stavite ga iznad pladnja za pečenje želite li prikupljati sokove i mrvice.

2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA



Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

1. Ručica izbornika funkcije
2. Vrijeme
3. Temperatura
4. Zaslon LED 7
5. Daljinsko upravljanje
6. Lampica
7. Birač

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 4 osnovne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Vrijeme	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dva puta za minutni podsjetnik (dostupno u stanju pripravnosti), tri puta za dnevno vrijeme i četiri puta za odgodu početka. U stanju pripravnosti dostupan je samo kuhinjski tajmer.
	Temperatura	Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, pritisnite i držite 3 sekunde za aktiviranje opcije brzog zagrijavanja (dostupno samo tijekom faze zagrijavanja pećnice). Kada je zagrijavanje aktivno, na zaslonu će se prikazati odgovarajuća ikona.
	Uključivanje/ isključivanje daljinskim upravljačem	Pritisnite gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije).
	Svjetlo	Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici.

2.4. POVEZIVOST

Parametri bežične veze

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Najveća snaga [mW]	100	10

Informacije o proizvodu za umreženu opremu

Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani:
2,0 W.

Kako se aktivira priključak za bežičnu mrežu:

Wi-Fi modul uključuje se čim se birač funkcija postavi u položaj različit od nule.

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

Wi-Fi modul se isključuje kada se birač funkcija postavi u nulti položaj.
Ako se gumb postavi u drugi položaj, otvorite izbornik za Wi-Fi i odaberite isključeno kako biste deaktivirali Wi-Fi.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

NAČIN KOMUNIKACIJE S APLIKACIJOM

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

NAPOMENA

- Nakon uključivanja pećnice, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. Tijekom tog razdoblja moguće je registrirati uređaj.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

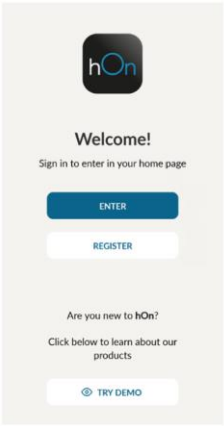
Preuzmite na svoj pametni telefon.

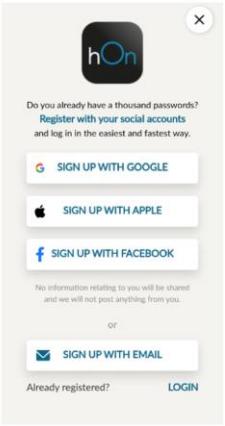
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Register” (Registriraj se)
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte

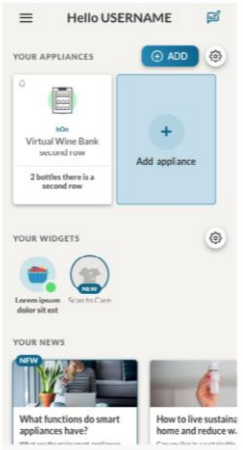




BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

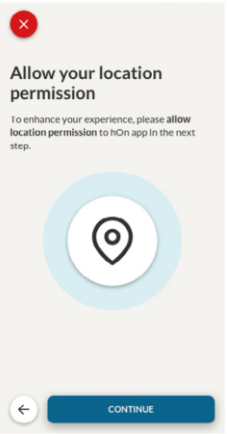
1. korak

- Odaberite „Add appliance” (Dodaj uređaj).



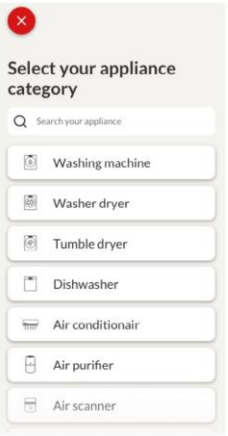
2. korak

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



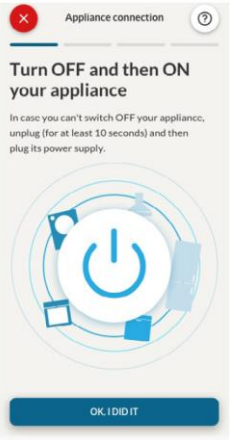
3. korak

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



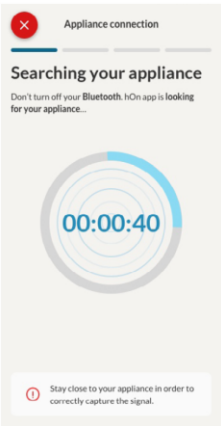
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



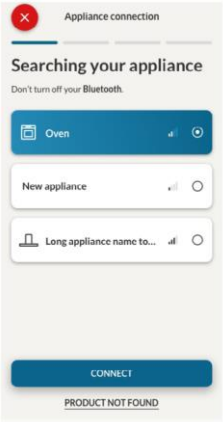
5. korak

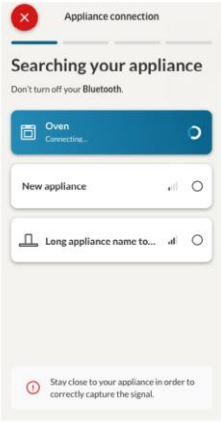
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj.



Korak 6.1 - 6.2

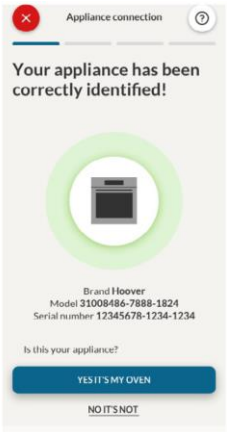
- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Connect" (Poveži se) i pričekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.

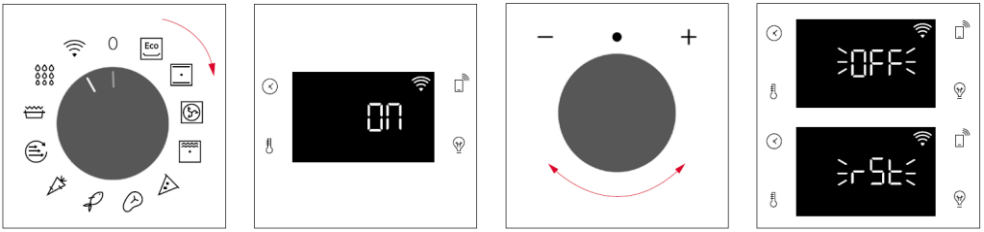


KAKO PROMIJENITI POSTAVKE WI-FI MREŽE

Nakon registracije uređaja, korisnik može odabrati sljedeće postavke Wi-Fi mreže:

- **WIFI ON (UKLJUČI Wi-Fi):** Stanje pećnice može se pratiti samo putem aplikacije.
- **ISKLJUČI Wi-Fi (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. Okrenite birač funkcija u izborniku Wi-Fi mreže.
2. Na zaslonu se prikazuje „On" (Uključeno).
3. Okrećite birač dok se ne prikaže „Off" (Isključeno) ili postavka za resetiranje „rSt".



DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećava praktičnost, učinkovitost i cjelokupno iskustvo pripreme hrane i pružaj mogućnost upravljanja proizvodom izravno s uređaja i iz aplikacije hOn

Ova funkcija omogućuje da putem uređaja uživate u raznim značajkama, kao što su: trenutno ili planirano pokretanje recepata ili programa kuhanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja; praćenje postupka kuhanja pomoću sonde.
Nadalje, moguće je primati obavijesti nakon završetka programa ili recepata.
Daljinsko upravljanje možete aktivirati isključivo kada je proizvod registriran.

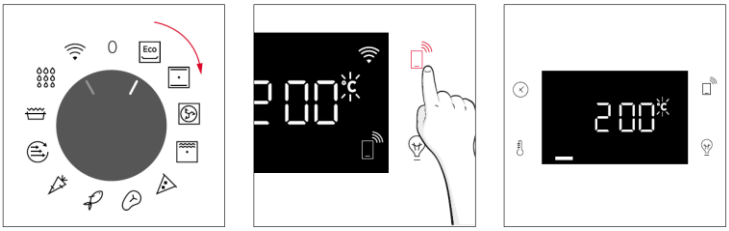
NAPOMENA: Dostupan je za sve funkcije kuhanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranje i Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Okrenite birač funkcija u izborniku Wi-Fi mreže.
2. Pritisnite .
3. Na zaslonu će se prikazati „hOn". Prikazat će se ikone Wi-Fi mreže i daljinskog upravljanja.
4. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.

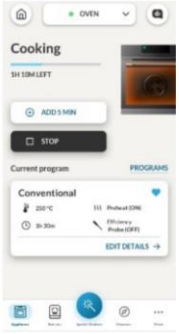
Daljinsko upravljanje moguće je aktivirati i tijekom kuhanja pritiskom na odgovarajući gumb

Kako zaustaviti daljinsko upravljanje:
Dok je program kuhanja u tijeku, možete ga zaustaviti izravno na proizvodu okretanjem birača funkcija u drugi položaj. Ovim se radnjama prekida postupak kuhanja.
Drugi način - pritisnite odgovarajuće gumbe na daljinskom upravljaču koji je isporučen s vašim uređajem. Ovim se radnjama prekida postupak kuhanja.



Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „STOP" na uređaju za prikaz. Pećnica će automatski zaustaviti kuhanje.

NAPOMENA: Ako korisnik prekine kuhanje u tijeku na pećnici, istovremeno ćete prekid kuhanja biti naznačen i u aplikaciji.



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

Pri korištenju funkcija koje koriste roštilj, zahvaljujući tehnologiji sklopke vrata pećnica će automatski pauzirati grijaće elemente kada otvorite vrata i nastaviti kuhati nakon njihova zatvaranja.
Ova je značajka dostupna samo u određenim konfiguracijama pećnice. Imaju je svi modeli s pirolitičkom funkcijom.
Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja vrata pećnice uvijek ostaju zaključana. Ako nisu zaključana, pećnica će prikazati kôd pogreške 24 i pauzirati funkciju čišćenja.

Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvijetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.
Na pećnicama opremljenima sklopkom vrata (pogledajte dolje), svjetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.
Na pećnicama opremljenima gumbom lampice, može se koristiti i za aktiviranje osvjetljenja.
Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od 10 minuta, svjetla će se automatski isključiti.
Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja svjetlo ostaje isključeno. *

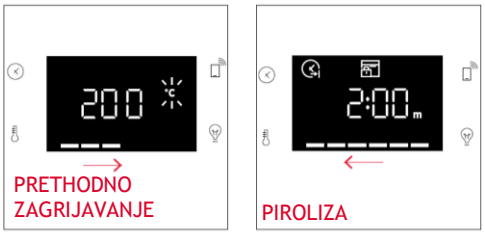
Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Iz tog razloga, ventilator za hlađenje ostavlja zvučni trag neko vrijeme čak i nakon isključivanja pećnice.
Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.
Tijekom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tijekom rada ECO funkcije, svjetlo ostaje isključeno.

(*samo za pećnice s pirolitičkom funkcijom)

Kako funkcionira statusna traka

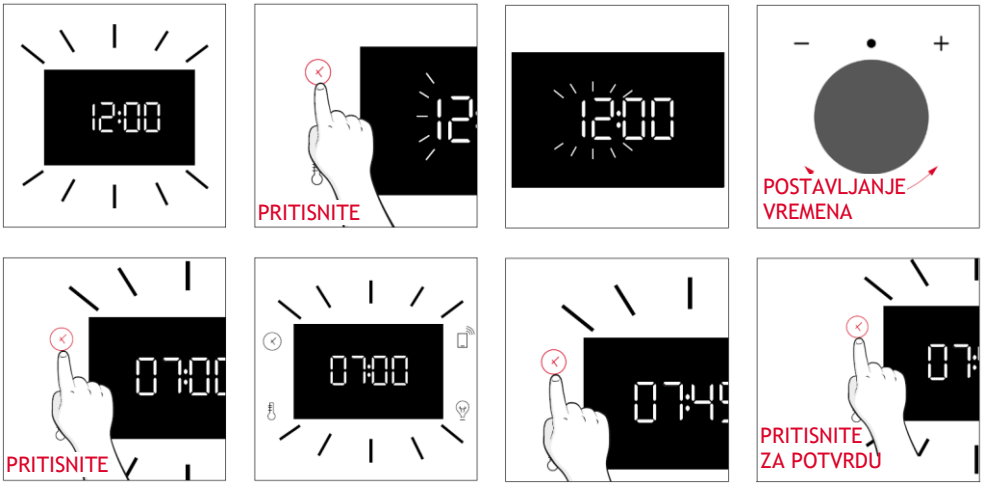
Statusna traka, na temelju postavljenih programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju zagrijavanje, prikazuje povećanje temperature tijekom ove faze. U programima kuhanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuhanja i ciklusa čišćenja.



3.2. PRVA UPOTREBA

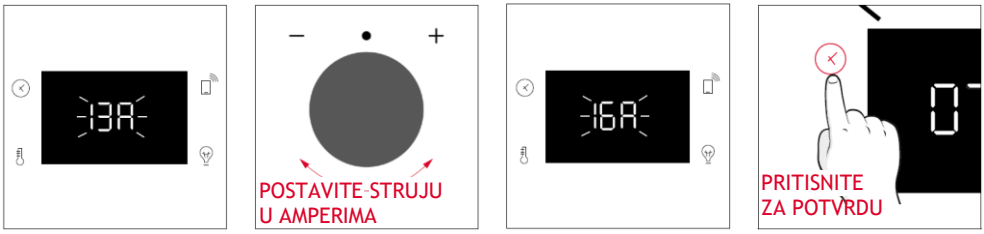
Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana, odabrati između 13 ampera ili 16 ampera, svjetlinu i jačinu zvuka.

- **POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se treptati unaprijed postavljeno vrijeme „12:00". Želite li ga promijeniti, pritisnite ⏲ i desnim biračem postavite trenutačne sate. Pritisnite ponovno ⏲ i slijedite isti postupak za postavljanje minuta. Za potvrdu pritisnite još ⏲ jednom.



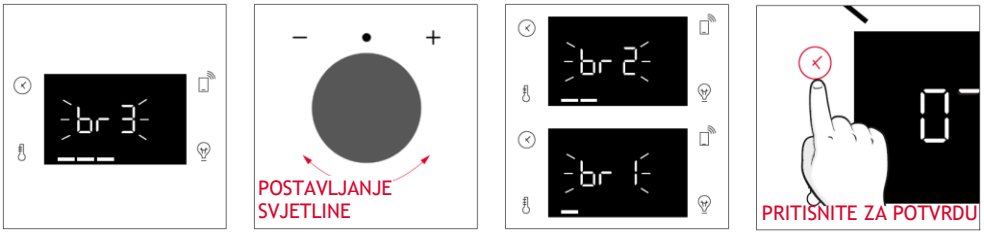
- **STRUJA U AMPERIMA:** Prema zadanim postavkama, pećnica je podešena na rad većom snagom prikladnom za kućanstva s više od 3 kW (16 A). Ako je napon u vašem kućanstvu manji, možete promijeniti ovu postavku na 13 A.
  Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će zagrijavanje biti brže (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete vidjeti dva izbora:

  13 A i 16 A. Okretanjem desnog birača odaberite željenu vrijednost, a zatim pritisnite ⏲ za potvrdu.

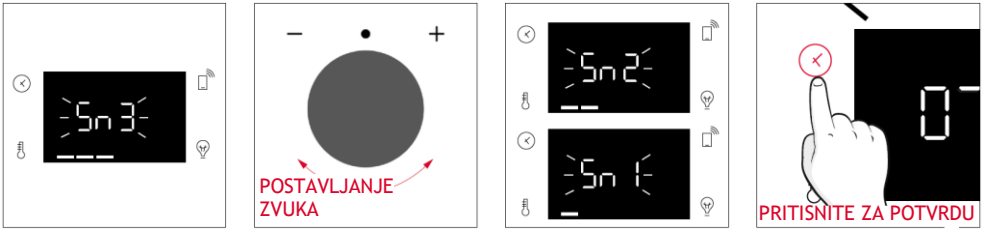


NAPOMENA: Opcija postavljanje struje u amperima dostupna je samo tijekom početne ugradnje. Želite li promijeniti postavljenu struju u amperima, pogledajte upute nakon ugradnje.

- **SVJETLINA:** Na zaslonu je prikazan simbol „br”. Brojevi predstavljaju intenzitet svjetline koji možete uređivati okretanjem desnog birača. Za potvrdu pritisnite ⏻



- **ZVUK:** Na zaslonu se prikazuje simbol „Sn”. Brojevi predstavljaju jačinu zvuka koju možete uređivati okretanjem desnog birača. Za potvrdu pritisnite ⏻



Kad je pećnica u stanju pripravnosti, moguće je vratiti se na početne postavke istovremenim pritiskom gumba za temperaturu i lampicu na 5 sekundi.

3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

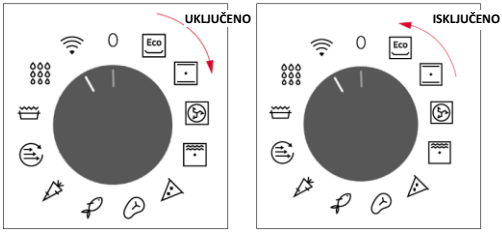
Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.

4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje pećnice okrenite birač funkcija (udesno/ulijevo) i odaberite program pečenja. Želite li je isključiti, postavite birač funkcija u položaj „0”.

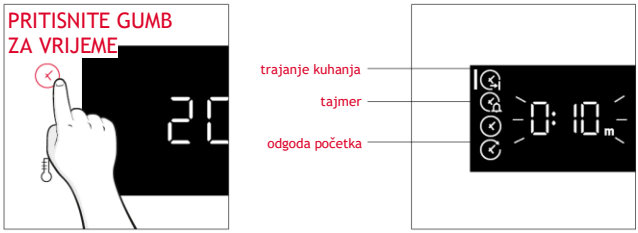


PODEŠAVANJE PROGRAMA KUHANJA

Okrenite birač funkcija i odaberite željeni program. Na zaslonu će se pojaviti zadana temperatura koja se može urediti u svakom trenutku okretanjem desnog birača (udesno za povećanje i ulijevo za smanjenje temperature).

IZBORNIK VREMENA

Pristupite izborniku vremena pritiskom na . Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



NAPOMENA: nije moguće postaviti nekoliko parametara istovremeno, stoga u memoriji ostaje samo posljednji, a prethodni se briše.

TRAJANJE KUHANJA

Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.

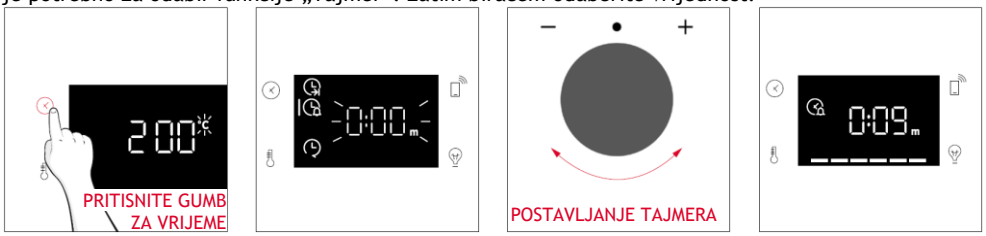
AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Trajanje kuhanja”. Zatim biračem odaberite vrijednost.

Odbrojavanje počinje po završetku zagrijavanja (ako je uređaj opremljen). Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti vrijednost trajanja okretanjem desnog birača. Kad istekne vrijeme trajanja, kuhanje se zaustavlja.

TAJMER

Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir funkcije „Tajmer”. Zatim biračem odaberite vrijednost.



Kada je funkcija postavljena, primarne informacije prikazane na zaslonu uvijek je vrijeme.

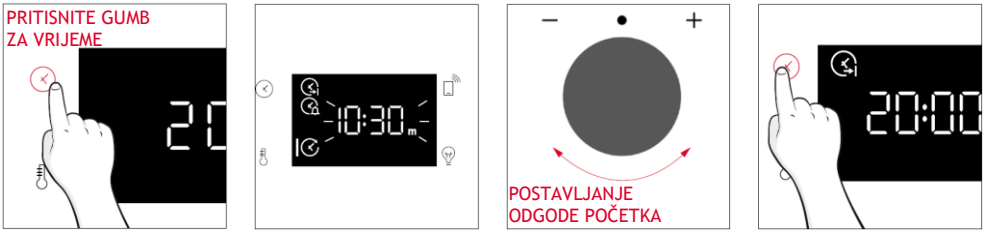
Za uređivanje temperature pritisnite za ulazak u namjenski način uređivanja. Po isteku vremena, kuhanje se nastavlja dok lijevi birač ne okrenete u položaj 0.

Ovu funkciju možete podesiti i kad je pećnica u stanju pripravnosti pritiskom gumba .
Kad je uključena, tajmer radi neovisno o funkcijama kuhanja.

ODGODA POČETKA

Omogućuje odabir vremena početka kuhanja.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko ti je potrebno za odabir funkcije „Delay start” (Odgoda početka). Zatim biračem podesite vrijeme početka kuhanja.

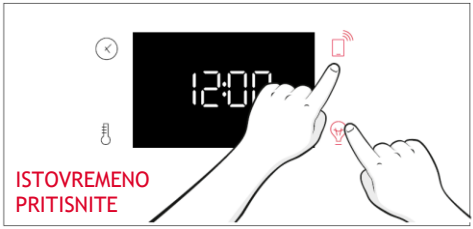


NAPOMENA: Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna zajedno s funkcijama roštilja.

DODATNE FUNKCIJE

SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja. Za aktiviranje zaključavanja zaslona istodobno pritisnite i zadržite gumbe za daljinsko upravljanje i lampice.
Ponovite isti postupak kako biste deaktivirali zaključavanje.



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 aktivirano brzo zagrijavanje, ventilator u unutrašnjosti će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor.

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
Eco	*ECO	190 °C 150 - 220 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampica u unutrašnjosti je isključena
	*Konvekcijska	30 - 250 °C	L2/L3	Da / brzo zagrijavanje	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	Više razina	160 °C 50 - 250 °C	L4 (jedna ladica) L2+L5 (dvije ladice) L2+L4+L6 (tri ladice)	Da / brzo zagrijavanje	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	**Supergrill	05 01 - 05	L6	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).

	**Gratini-ranje(***)	200 °C + 150 - 250 °C	L4/L5	Da / brzo zagri-javanje	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja) ili gratiniranu hranu. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.
	Airfry (***)	200 °C + 150 - 250 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu smrznute hrane ili pohane kuhane hrane koja se obično prži. Vrući zrak može ravnomjerno strujati preko hrane zahvaljujući namjenskoj ladici.
	Gentle cooking	70 °C + 50 - 90 °C	3. razina	NE	POGODNO ZA: sporo kuhanje s rezultatima sličnima principu sous-vide (dugotrajno kuhanje na niskim temperaturama). Koristite za meso, ribu i povrće Može se koristiti sa sondom Preci Probe.

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.
*** Ovisno o modelu pećnice.

4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

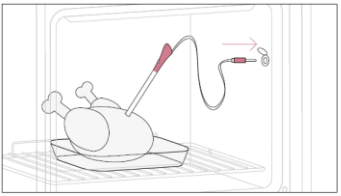
Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagri-javanje	Prijedlozi
	Pizza	300 °C + 200 - 300 °C	2/3	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pizza bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Koristite niže temperature za smrznute namirnice i 300 ° C za domaće recepte

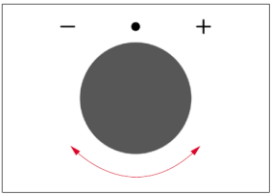
ŽIČNA SONDA

Kako upotrebljavati sondu:

1. Priključite sondu u predviđeni priključak na pećnici i umetnite pribor u hranu.
2. Na zaslonu će se prikazati ikona sonde. Dostupne su samo namjenske funkcije ili programi kuhanja. Od tog trenutka prikazana temperatura odnosit će se na sondu
3. Pogledajte funkciju kuhanja i za početak postavite ciljanu temperaturu sonde. Pećnica će zatim koristiti podatke sonde za praćenje unutarnje temperature hrane i zaustaviti kuhanje nakon što dosegne željenu temperaturu.

   NAPOMENA: Kada koristite sondu, nema potrebe za postavljanjem tajmera za kuhanje; on će se automatski zaustaviti nakon što se dosegne željena temperatura.
4. Nakon postizanja željene unutarnje temperature oglasit će se alarm i pećnica će se isključiti. Prije vađenja hrane iz pećnice, pažljivo izvadite sondu iz hrane.

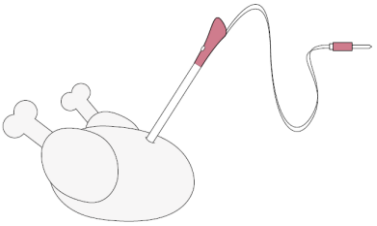




Na zaslonu će se prikazati ikona sonde. Kad je ova ikona aktivna, dostupne su samo određene funkcije ili programi kuhanja. Ako pokušate koristiti druge funkcije, pećnica će prikazati poruku „can't: use probe" (Nije moguće korištenje sonde).

Savjeti za pripremanje hrane

Sonda je opremljena jednom mjernom točkom. Umetnite je u potpunosti u hranu tako da je njen metalnim vrh postavljen u središte hrane. Postavite ovu točku što je moguće bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako biste točno pratili postupak kuhanja.



Sonda se može koristiti s ručnim funkcijama (Konvencionalna, Konvencionalan + ventilator, Roštilj, Supergrill, Gratiniranje i Više razina), s KATEGORIJAMA HRANE ZA KUHANJE (meso, riba i povrće) i s programom Gentle cooking.

Kategorija hrane	Predložena temperatura u središtu hrane T °C	Predloženi položaj
Pečena govedina	45 °C	Dijagonalno u najdebljem dijelu. Za namirnice cilindričnog oblika (npr. goveđe pečenje) postavite vrh što je moguće bliže geometrijskom središtu
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Perad	83 - 85 °C	U najdeblji dio prsa
Riba (cijela/odresci)	65 °C	Dijagonalno u najdebljem dijelu
Kruh/složenci	90 °C	Blizu geometrijskog središta namirnice

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Slatki pekarski proizvodi	Mali kolačići / mafini	1	Konvencionalna na više razina	175 °C 160 °C		Ladica za pečenje Ladica za pečenje	L3 L4	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 (26 cm Ø)	1	Konvencionalna	170 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30 - 40
			Više razina	150 °C	y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	40 - 50
		2	Više razina	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L1 + L4	50 - 60
	Keksi / prhko pecivo	1	Konvencionalna na više razina	150 °C + 150 °C		Ladica za pečenje Ladica za pečenje	L3 L4	25 - 30 30 - 40
		2	Više razina	140 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	35 - 40
	Francuska peciva s punjenjem	1	Konvencionalna	190 °C		Ladica za pečenje	L4	25 - 35
		2	Više razina	170 °C		Ladica za pečenje	L3	25 - 35
	Jorkširski puding	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 30
	Puslice	1	Više razina	90 °C	Y	Ladica za pečenje		90 - 160
	Macaron	1	Konvencionalna	150 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
	Pita od jabuka	1	Konvencionalna	185 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	60 - 70
		1	Više razina	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	65 - 75
	Tarte tatin	1	Konvencionalna	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40 - 60
	Čokoladni nabujak	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	10 - 15
	Torta sa sirom	1	Konvencionalna	150 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50 - 65
	Smrznuti kroasani	1	Konvencionalna	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 25
		2	Konvencionalna	180 °C		Ladice za pečenje	L2 + L5	25 - 35
		3	Više razina	160 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	30 - 40

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
	Savijača, smrznuta	1	Konvencio-nalna	210 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	30 - 45
Kruh i lepinja	Tostirani kruh	1	Supergrill	5	N	Metalna rešetka	L6	4 - 6
	Focaccia	1	Konvencio-nalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	25 - 35
	Kruh, cijeli	1	Konvencio-nalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	35 - 50
Slane pite i složenci	Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm)	1	Konvencio-nalna	200 °C	Y	Metalna rešetka + plitica za quiche	L1 ili L2	30 - 50
		2	Više razina	180 °C	Y	Metalna rešetka + plitica za quiche	L1 + L4	50 - 70
	Nabujak od sira	1	Konvencio-nalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	20 - 35
	Lazanje, svježe	1	Konvencio-nalna	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	40 - 60
	Lazanje, smrznute	1	Konvencio-nalna	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Cannelloni, smrznuti	1	Konvencio-nalna	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	Konvencio-nalna	250 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	15 - 20
	Pizza, svježa (ladica)	1	Pizza	250 °C	N	Ladica za pečenje	L2 ili L3	18 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	25 - 35
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvencio-nalna	250 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	8 - 10
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Pizza	300 °C	N	Ladica za pečenje	L2 ili L3	15 - 20
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencio-nalna	220 °C		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	
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Pizza	200 °C	N	Metalna rešetka	L2	10 - 15
Meso i perad	Pržena cijela piletina (1 do 1,2 kg)	1	Gratiniranje	220 °C	Y	Metalna rešetka / L4, postavite ladicu za pečenje na L1 sa 150 ml vode	L4	40 - 60
	Pileći batkovi	1	AirFry**	220 °C	N	Airfry tava**	L4	30 - 50

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
	Pečena patka	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
Meso i perad	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 - 1200 g)	1	Konvencio-nalna	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 100
	Kobasice	1	Supergrill	4	Y	Metalna rešetka	L5	40 - 50
	Goveđi file (1000 do 1500 g)	1	Gentle cooking **	60 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	60 - 80
	Pečena govedina (500 g)	1	Gratiniranje	220 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 40
	Mesna štruca (1000 do 1500 g)	1	Konvencio-nalna	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	4	N	Metalna rešetka	L5	15 - 30
	Smrznuti riblji štapići	1	AirFry**	200 °C	N	Airfry tava**	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 pomfri (300 do 500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Airfry tava**	L4	18 - 25
	Gratinirani krumpir	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	15 - 25
	Pečeni krumpir	1	Konvencio-nalna	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 zadano vrijeme koje se može urediti okretanjem desnog birača; temperatura kuhanja može se promijeniti pritiskom na namjensku ikonu. Oba parametra moguće je postaviti unutar ograničenog raspona, kako je prikazano u donjoj tablici.

Simbol	Opis	Zagrija-vanje	Položaj police	Raspon temperature (°C)	Vremenski raspon (min)	Temperatura senzora Heat Feel (ako je dostupan)	Opis
	Meso	NE	2 - 3 - 4	180 - 200	20 - 80	55 - 85 °C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, perad i komade mesa.
	Riba	NE	3 - 4	160 - 180	15 - 45	55 - 65 °C	Cijela riba i fileti.
	Povrće	NE	3 - 4	180 - 200	30 - 80	70 - 90 °C	Pečeno povrće i krumpir

NAPOMENA: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuhanja, preporučuje se izbjegavanje programa everyday cooking i odabir standardnih funkcija.

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T °C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Goveđe pečenje	500 - 800 g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Goveđi filet	200 g	Meso		Metalna rešetka	L3	
Mesna štruca	1000 - 1500 g	Meso	180 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 50
Govedina wellington	500 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	50 - 80
Pirjana govedina	800 - 1000 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 70
Svinjska rebra	1000 - 1200 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	80 - 100
Stalak za janjetinu	800 - 1000 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	60 - 80
Janjeći but	1500 - 2000 g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	80 - 100
Fileti lososa	200 - 600 g	Riba	170 °C	Ladica za pečenje	L3	20 - 35
Odresci tune	600 g (oko 4 kom)	Riba	180 °C	Metalna rešetka	L3	10 - 20
Odresci sabljarke	700 g (oko 4 kom)	Riba	200 °C	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
Filet bakalara	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Orada, cijela	1	Riba	170 °C	Ladica za pečenje	L3	35 - 45
Fileti orade	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Filet lubina	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Riba pečena u soli	1	Riba	220 °C	Ladica za pečenje	L3	30 - 40
Riblji ražnjići	8 komada	Riba	150 °C	Metalna rešetka	L3	20 - 30
Punjene lignje	4 komada	Riba	180 °C	Ladica za pečenje	L3	25 - 40
Cijeli kruh	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50
Raženi kruh	1	Pekarski proizvodi	190 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50
Kruh za sendviče	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T °C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Smrznuti bageti	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	15 - 25
Grickalice od smrznutog lisnatog tijesta	1	Pekarski proizvodi	190 °C	Metalna rešetka	L3	20 - 30
Komorač	1 ladica	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Miješano povrće	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 45
Cvjetača	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 50
Bundeve, narezane na kockice	1 ladica	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Punjene paprike	1 ladica	Povrće	180 °C	Metalna rešetka	L3	70 - 80
Punjene tikvice	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 45
Štapići mrkve	1 ladica	Povrće	180 °C	Ladica za pečenje	L3	35 - 40
Brokula	1 ladica	Povrće	190 °C	Ladica za pečenje	L3	30 - 40
Ratatouille	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 45
Rožata od povrća	6 ramekina	Povrće	180 °C	Ladica za pečenje + kalupi	L3	25 - 35

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

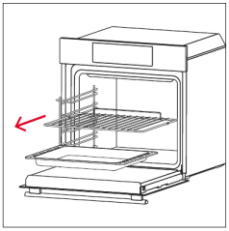
Pirolitičko čišćenje (*ovisno o modelu pećnice)
Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.

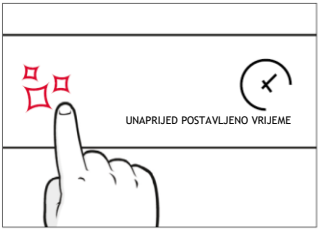
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, sve što ostane u pećnici je minimalni talog prašine, koji se lako briše vlažnom krpom.

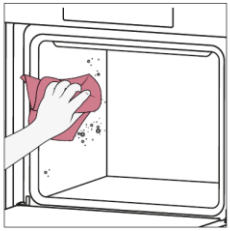
Kako funkcionira:

1. Uklonite sav pribor iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i vijke bočnih rešetki (*);
2. Okrenite birač funkcija na . Okretanjem birača 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.





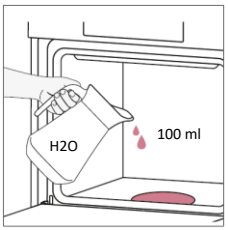


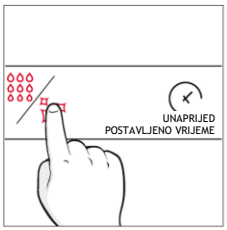
Hydroeasy

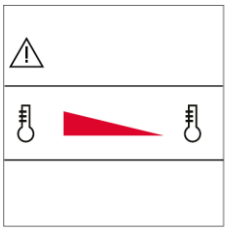
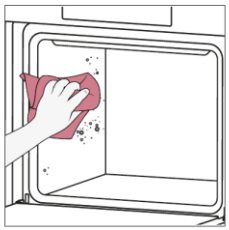
Funkcija Hydroeasy dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

Kako funkcionira:

1. Ulijte 100 ml vode u donje udubljenje u pećnici.
2. Okrenite birač na . Ako je potrebno, okrenite birač za podešavanje programa Hydro Clean. Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena.
3. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
4. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu.



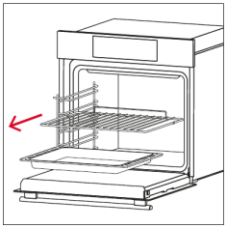
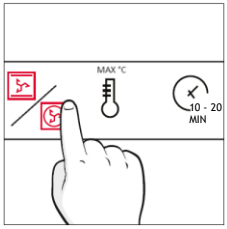


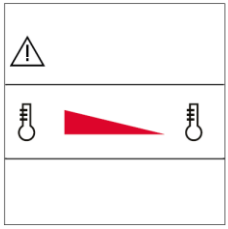
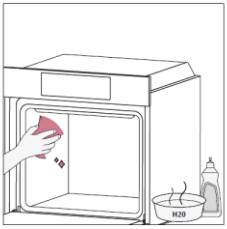



Katalitičko čišćenje

Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se nikada 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.

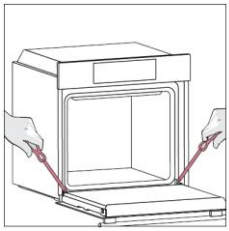
Preporuka: Razmislite o zamjeni katalitičkih ploča nakon približno tri godine upotrebe, posebno ako pećnicu upotrebljavate dva do tri ciklusa kuhanja tjedno. Tako ćete osiguravati optimalna radna svojstva i čistoću.

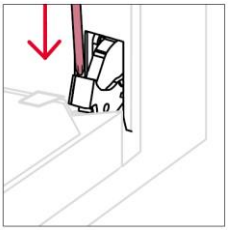



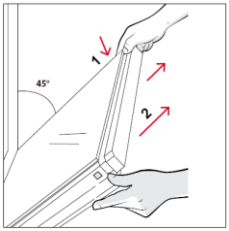
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

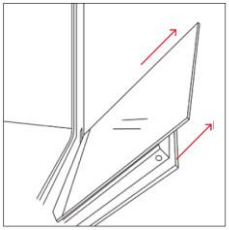




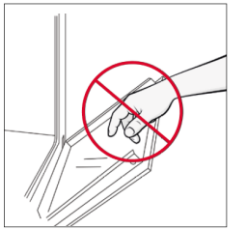
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



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).

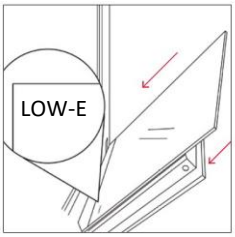


4. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.

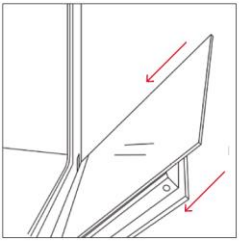


5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

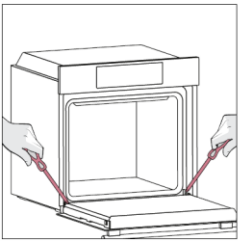
6. Vratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „Low-E” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.



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.

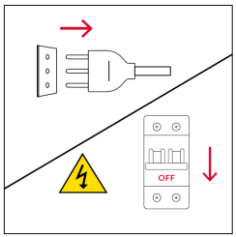
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

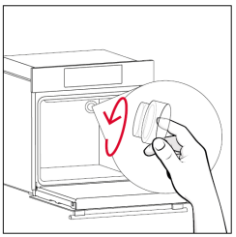
Zamjena žarulje na vrhu:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac lampice.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac lampice.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

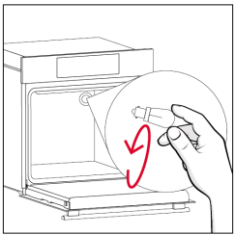
1. korak



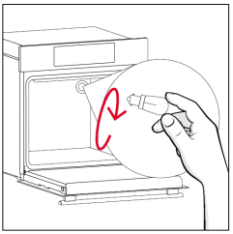
2. korak



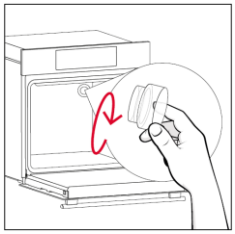
3. korak



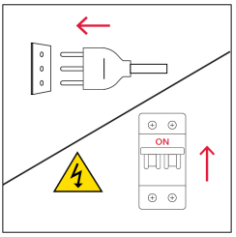
4. korak



5. korak



6. korak

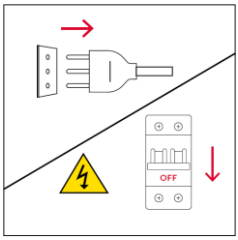


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampa)

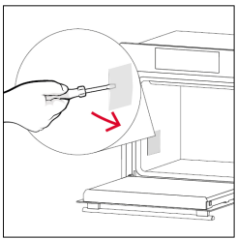
Zamjena bočne žarulje:

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.

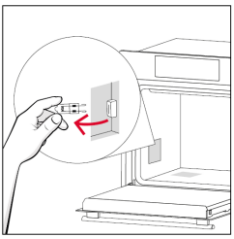
1. korak



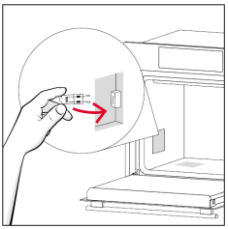
2. korak



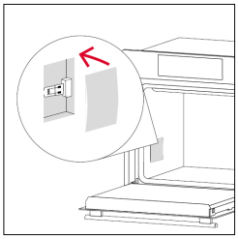
3. korak



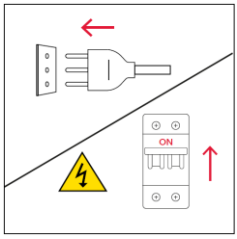
4. korak



5. korak



6. korak



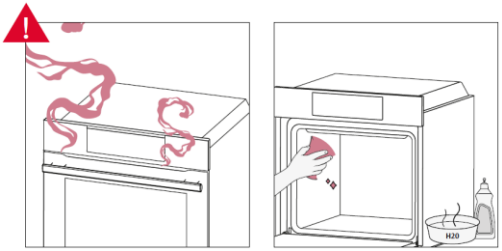
Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampa)

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:

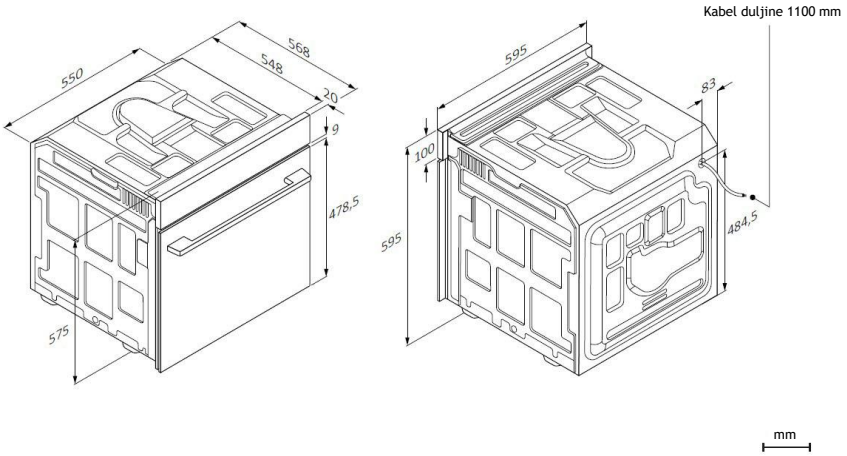
- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

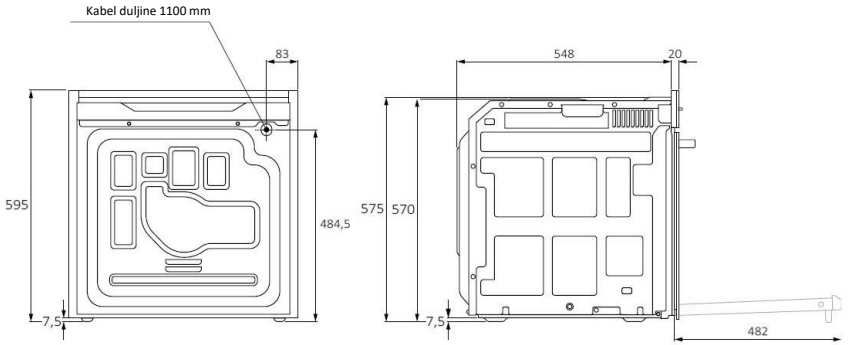
U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

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.

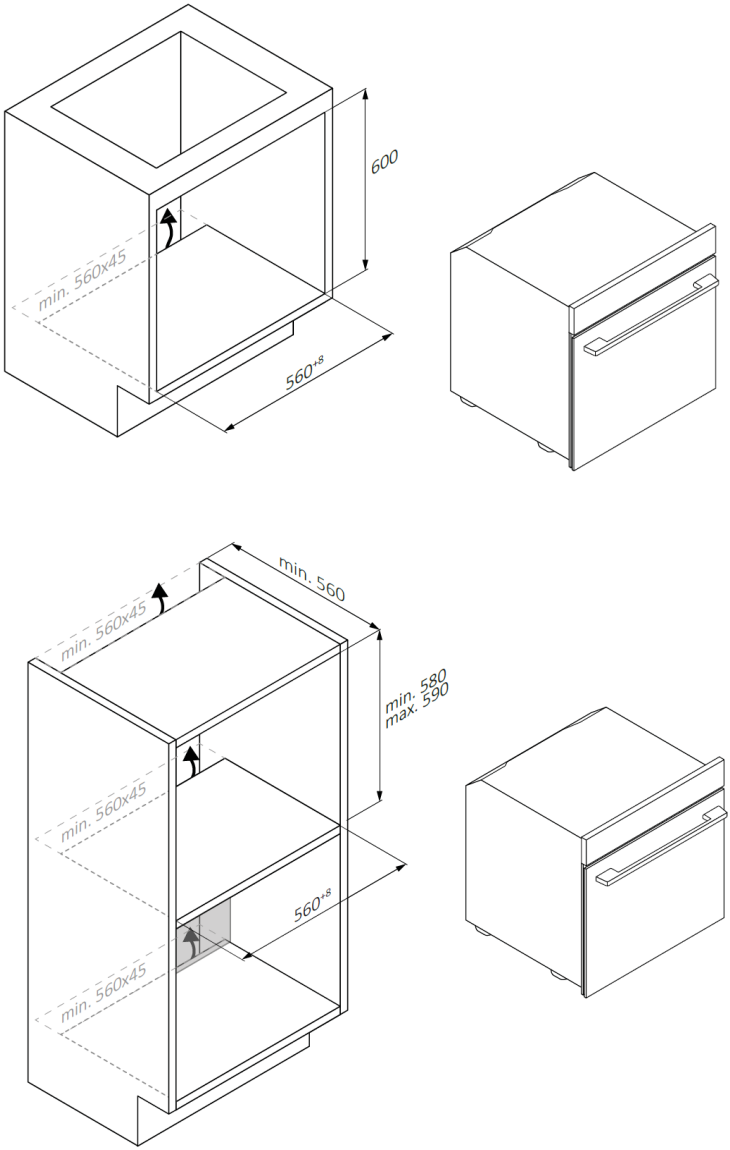
9. UGRADNJA

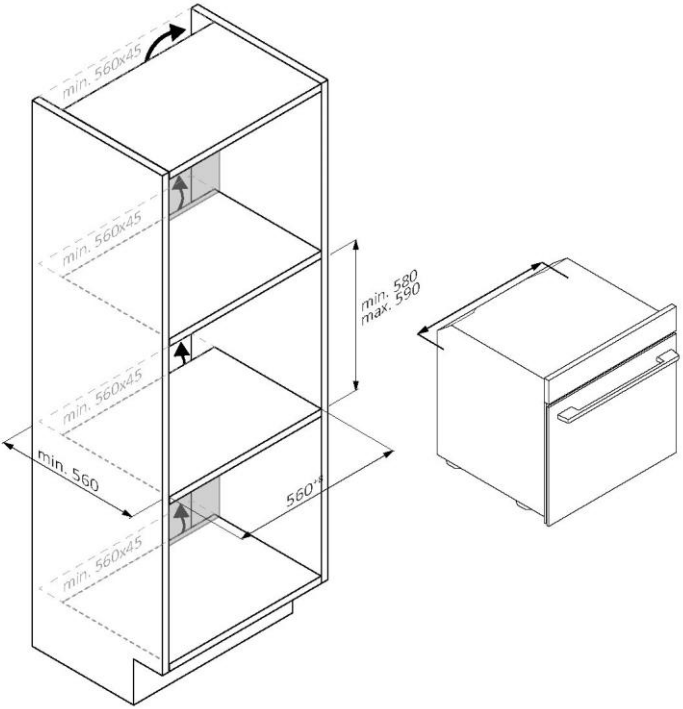


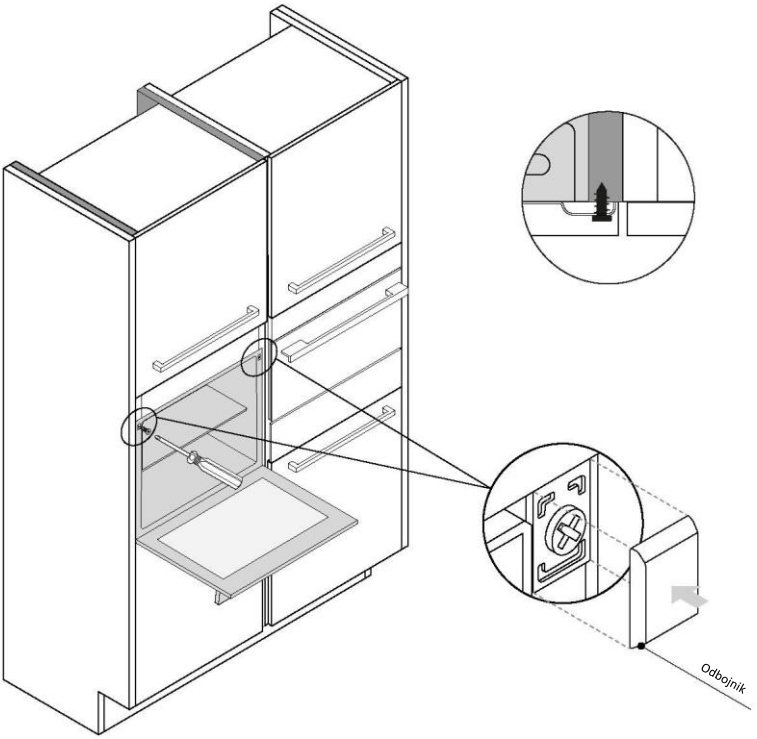


Vista posteriore

Vista laterale


600
min. 560x45
560*s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560*s
min. 560x45


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



mm

VELKOMMEN

Tak, fordi du valgte vores produkt. Af hensyn til din sikkerhed og de bedste resultater bedes du læse denne vejledning omhyggeligt, inklusive sikkerhedsinstruktionerne, og gemme den til fremtidig opslag.
Før du installerer ovnen, skal du notere serienummeret, som du muligvis skal bruge til reparationer. Tjek for eventuelle skader under transporten, og kontakt en tekniker, hvis du er usikker, før du bruger ovnen.
Hold emballagemateriale væk fra børn.

i 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

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 for 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. Lav de åbninger, der er angivet på illustrationerne afhængigt af beslagtypen. 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 skal kende og respektere de gældende love i installationslandet og 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 2000 m.

ELEKTRISKE ADVARSLER

- Stikkontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet på mærkaten, og skal have en tilsluttet og fungerende jordkontakt. Jordlederen er gulgrøn 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 med 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, inden 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.
  - Det frarådes helt generelt at anvende adaptere, flere stik og forlængerledninger.

- I tilfælde af funktionsfejl og/eller driftsfejl, skal du slukke 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 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. Hvis du vil reducere denne effekt, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for apparatet, før du sætter mad ind i ovnen. Duggen forsvinder under alle omstændigheder, når ovnen når den ønskede tilberedningstemperatur.

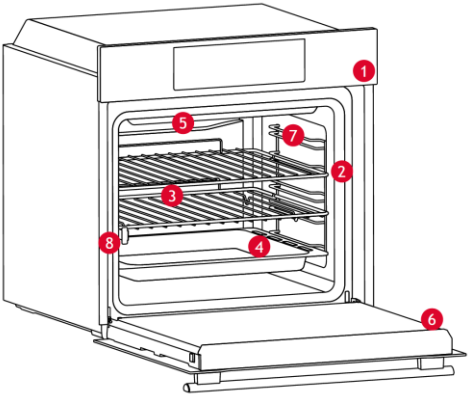
- Tilbered grøntsagerne i en beholder med et låg i stedet for i en åben bradepande.
- Undgå at lade maden stå inde i ovnen i mere end 15-20 minutter efter afsluttet tilberedning.
- Et længerevarende strømsvigt under tilberedningen kan medføre en funktionsfejl på monitoren. Kontakt kundeservice i sådanne 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 bakker. 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.

2. PRODUKTPRÆSENTATION

2.1. OVERSIGT OVER PRODUKTET

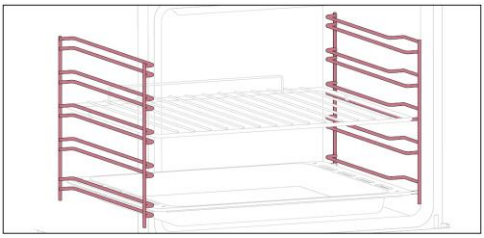


1. Betjeningspanel
2. Hyldepositionsnumre
3. Riste
4. Bageplader
5. Blæserdæksel
6. Ovnlåge
7. Hyldebærere på siden (hvis til stede: kun for fladt ovnrum)
8. Serienummer og QR-kode

Skriv dit serienummer her til fremtidig reference.

2.2. TILBEHØR

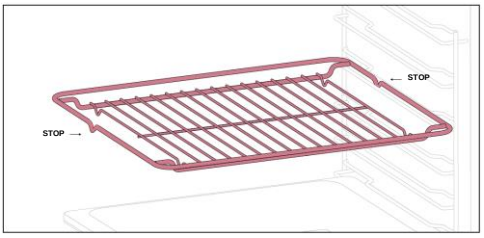
Hyldebærere på siden (kun hvis til stede*)



Sideskinnerne er placeret i begge sider af ovnrummet og er designet til, at bageplader og ovnriste kan placeres i dem under tilberedningen.

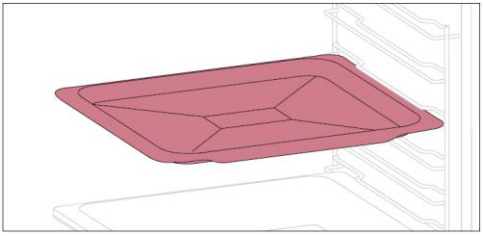
BEMÆRK: 6 eller 7 niveauer afhængigt af modellen.

Metalrist



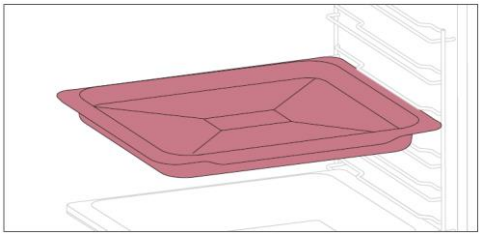
En metalrist i en ovn er en aftagelig, justerbar hylde, der kan bære forme og fade for jævn tilberedning, og som gør rengøringen nemmere. De kan bruges til at holde bageplader og bakker i forskellige størrelser til forskellige tilberedningsbehov.

Bageplade (kun hvis til stede*)



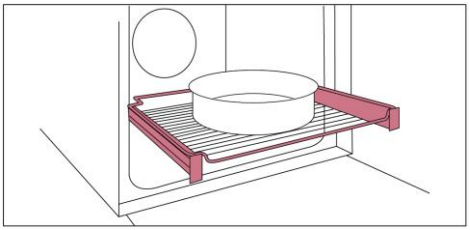
En bageplade er perfekt til at opnå hævn bruning i bunden, så de er perfekte til småkager og kager på grund af det lave, flade design. Hvis du placerer den under en ovnrist, kan det hjælpe med at opsamle dryp og forebygge snavs i ovnen.

Dyb bageplade



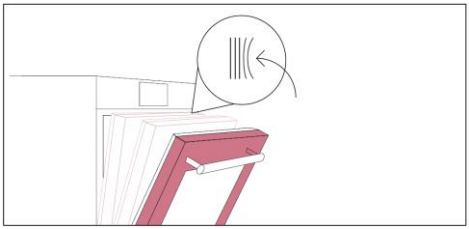
Den dybe bageplade er perfekt til opskrifter med tilsat væske eller lag, som f.eks. gryderetter eller stege. Bagepladens dybde er specielt designet til at sikre den ønskede konsistens af de fødevarer, der tilberedes i den.

Teleskopskinner
(kun hvis til stede*)



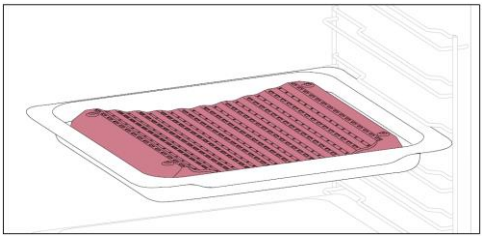
De teleskopiske ovnskinner er hylder, der kan udvides, så det er nemmere at placere eller fjerne ting uden at skulle række langt ind i en varm ovn. De giver større sikkerhed, stabilitet og kan justeres i forskellige højder.

Hængsler, der lukker/åbner blødt
(kun hvis til stede*)



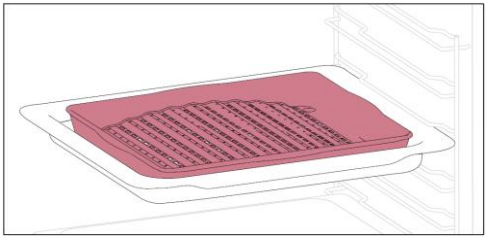
Hængsler, der lukker og åbner blødt, styrer lågens bevægelse, hvilket sikrer jævn bevægelse og forhindrer, at lågen smækker.

H-Lab-bakke - BBQ-tilstand (kun hvis til stede*)



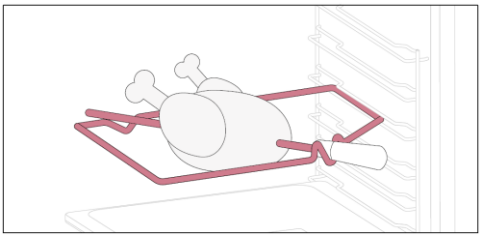
Den buede form tillader den optimale cirkulation af den fugt, der dannes under tilberedningen, så madens fugtighed forbliver høj. Der kan opnås en mere tør eller "våd" tilberedning alt efter den mængde vand, der hældes i bakken.

H-Lab-bakke - STEAM-tilstand (kun hvis til stede*)



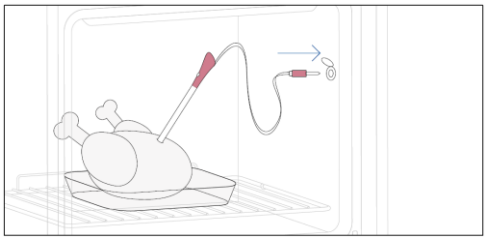
Den konvekse form er velegnet til at grille i ovnen ved høj temperatur (220°), hvilket muliggør et BBQ-resultat selv derhjemme med lidt røg takket være afdræningen af fedtstofferne på bunden af bakken.

Grillspyd (kun hvis til stede*)



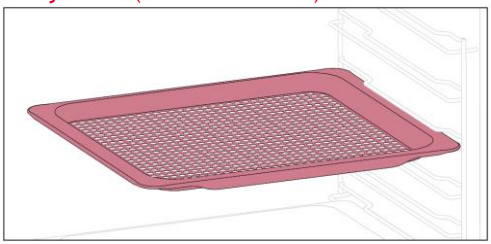
Det roterende spyd fungerer sammen med det øverste varmeelement, og når maden roteres, kan den tilberedes ensartet. Det egner sig bedst til mellemstore fødevarer. Ideel til at genfinde smagen af traditionelle stege.

Heat Feel-varmesensor (kun hvis til stede*)



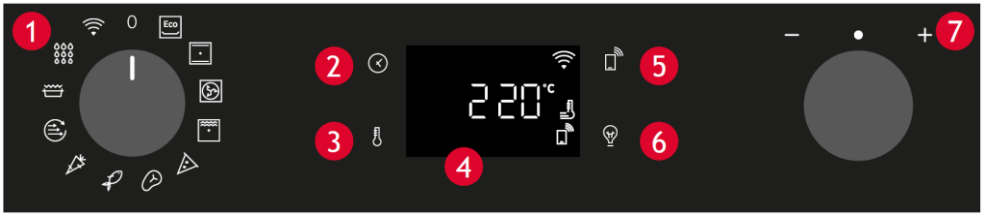
Dette kødtermometer er en temperatursensor, der sættes ind i maden og tilsluttes til ovnen via et kabel, så du bedre kan kontrollere madens kernetemperatur under tilberedningen. Det bruges primært til fisk og kød.

Airfry-bakke (kun hvis til stede*)



Airfry-bakken sikrer, at varm luft når maden jævnt og tredimensionelt, hvilket resulterer i en mere sprød overflade, samtidig med at mørheden bevares. Læg den oven på bagepladen for at opsamle saft og panering.

2.3. BETJENINGSPANEL



Funktioner og funktionsrangering kan variere fra model til model.

1. Funktionsvælgerknap
2. Klokkeslæt
3. Temperatur
4. LED-display 7
5. Fjernbetjening
6. Lampe
7. Drejeknap

HOVEDFUNKTIONER

Displayet har 4 hovedfunktioner:

Symbol	Funktion	Beskrivelse
	Klokkeslæt	Tryk én gang for tilberedningens varighed, to gange for minuturet (tilgængelig i standby-tilstand), tre gange for tidspunktet på dagen og fire gange for udskudt start. Under standby er det kun køkkentimeren, der er tilgængelig.
	Temperatur	Tryk én gang for at kontrollere ovnrummets temperatur, tryk og hold nede i 3 sekunder for at aktivere hurtig forvarmning (kun tilgængelig under ovnens forvarmningsfase). Når forvarmningen er aktiv, vises det relaterede ikon på displayet.
	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.

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

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 tændes, så snart funktionsknappen indstilles til en anden position end nul.

Sådan deaktiveres trådløse netværksporte:

Wi-Fi-modulet er altid slukket, når funktionsknappen er indstillet til nul.
Hvis knappen er indstillet til en anden position, skal du gå til Wi-Fi-menuen og vælge "Fra" for at deaktivere Wi-Fi.

Candy Hoover Group Srl erklærer hermed, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav for det britiske marked. Du kan finde den fulde
or af overensstemmelseserklæringen på følgende webadresse: www.candy-group.com

SÅDAN BETJENES APPEN

Dit apparat kan forbindes til dit trådløse hjemmenetværk og fjernbetjenes ved hjælp af appen.
Tilslut dit apparat for at sikre, at det altid er opdateret med den nyeste software og de nyeste funktioner.

BEMÆRK

- Wi-Fi-ikonet blinker i 30 minutter, når ovnen er tændt. Du kan tilmelde produktet i denne periode.
- Sørg for, at dit Wi-Fi-hjemmenetværk er aktiveret.
- Du får trinvis vejledning – både på apparatet og din mobilenhed.
- Det kan tage op til 10 minutter at tilslutte din ovn.
- Se appen for yderligere hjælp og fejlfinding.

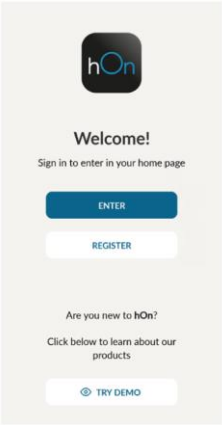
Download på din smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRERING AF NY BRUGER

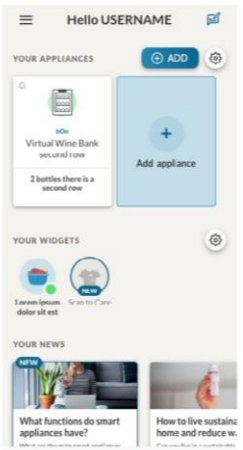
- Klik på “Registrer”
- Du kan registrere dig via dine SoMe-konti eller tilmelde dig med din personlige e-mailadresse



TILMELDING TIL HURTIG PARRING

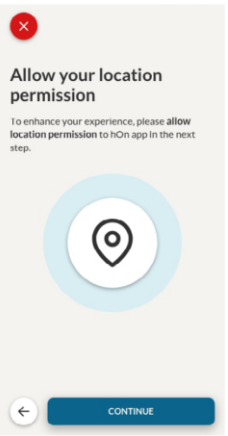
Trin 1

- Vælg "Tilføj apparat".



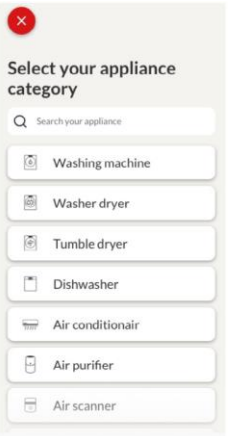
Trin 2

- Tillad geolokation.



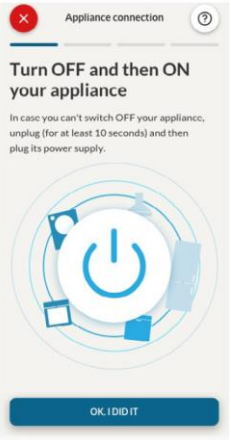
Trin 3

- Vælg ovnen fra apparatkategorien.



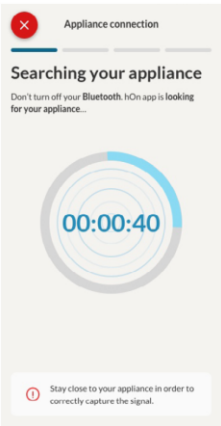
Trin 4

- Tænd dit apparat. Hvis det allerede er tændt, skal du slukke det og tænde det igen.



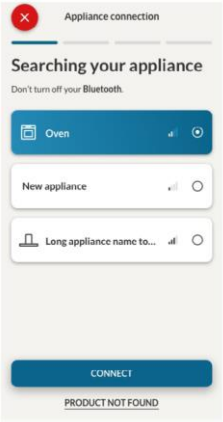
Trin 5

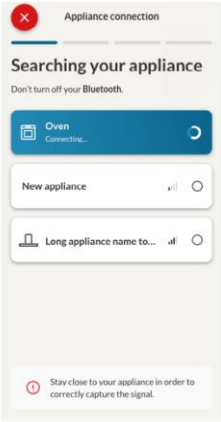
- hOn-appen begynder at søge efter dit husholdningsapparat, når det er tændt.



Trin 6.1-6.2

- Vælg dit husholdningsapparat, tryk på "tilslut", og vent et par sekunder.





Trin 7

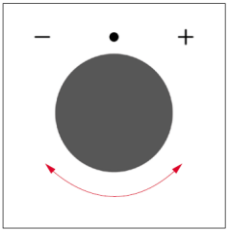
- Din ovn bliver fundet, og du kan betjene den via hOn.

SÅDAN ÆNDRES WIFI-INDSTILLINGERNE

Når apparatet er blevet tilmeldt, kan brugeren ændre Wi-Fi-indstillingerne mellem:

- **Wi-Fi TIL:** Det er kun muligt at overvåge ovnens status via appen.
- **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. Drej funktionsknappen til Wi-Fi-menuen.
2. "Til" vises på displayet.
3. Drej drejeknappen, 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 tilberedningsparametre og overvågning af tilberedning via termometeret.
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- og supergrillprogrammer.

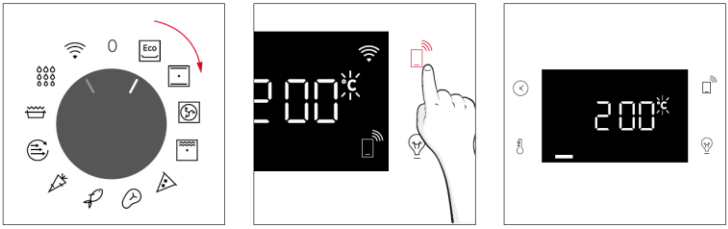
Sådan aktiverer du fjernbetjeningen:

1. Drej funktionsknappen til Wi-Fi-menuen.
2. Tryk på .
3. "hOn" vises på displayet. Både ikonet for WIFI og fjernbetjening vises.
4. 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.

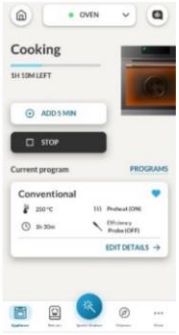
Sådan stopper du fjernbetjeningen:

Mens tilberedningsprogrammet er i gang, kan du stoppe det direkte fra selve produktet ved at dreje funktionsknappen til en anden position. Disse handlinger afbryder tilberedningen.
En anden måde er at trykke på den tilsvarende knap på fjernbetjeningen, der fulgte med dit apparat. Disse handlinger afbryder tilberedningen.



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

I forbindelse med funktioner, der bruger grillen, vil ovnen takket være dørkontaktteknologien automatisk sætte varmeelementerne på pause, når du åbner lågen, og fortsætte tilberedningen, når du lukker den.
Denne funktion er kun tilgængelig på specifikke ovnkonfigurationer. Alle modellerne med pyrolyse har denne funktion.
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. *

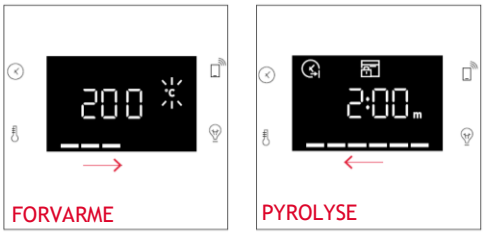
Sådan fungerer køleblæseren

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)

Sådan fungerer statusbjælken

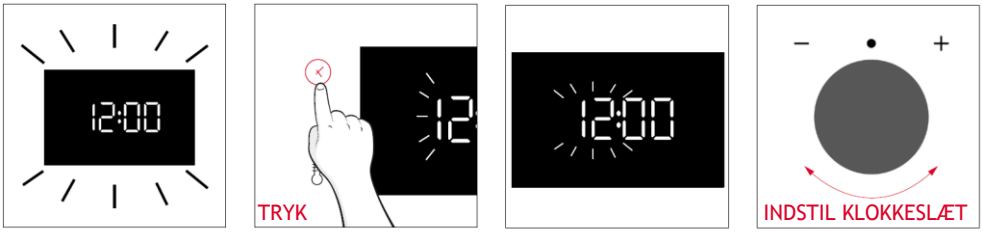
Statusbjælken forenkler ud fra de indstillede programmer overvågning af temperatur og tid.
Specifikt til funktioner, der omfatter forvarme, viser den temperaturstigningen under denne fase.
Under tilberedningsprogrammer og pyrolyserengøring viser den henholdsvis nedtællingen for tilberedningstiden og rengøringsprogrammet.



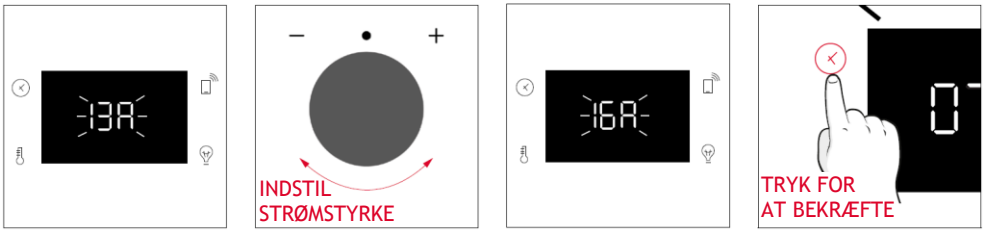
3.2. FØRSTE ANVENDELSE

Når apparatet tændes for første gang, er det første trin at indstille tidspunktet på dagen, vælge mellem 13 ampere eller 16 ampere og vælge lysstyrke og lydniveau.

- **INDSTIL TIDEN:** Displayet vil vise den blinkende forudindstillede tid '12:00'. For at ændre den skal du trykke på ⏲ og bruge den højre knap til at justere den aktuelle time. Tryk igen på ⏲, og følg den samme procedure for at indstille minutterne. Tryk på ⏲ en gang til for at bekræfte.

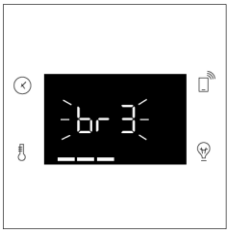


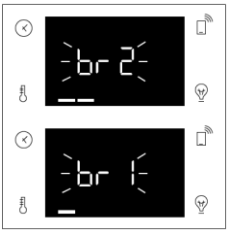
- **STRØMSTYRKE:** Som standard er ovnen indstillet til at arbejde med højere effekt, som er egnet til husholdninger med mere end 3 kW (16 A). Hvis dit hjem har lavere effekt, kan du ændre denne indstilling til 13 A.
  Denne indstilling påvirker, hvor hurtigt ovnen varmer op. Hvis du vælger den højeste 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. Drej knappen til højre for at vælge den mulighed, du vil bruge, og tryk derefter på ⏲ for at bekræfte.



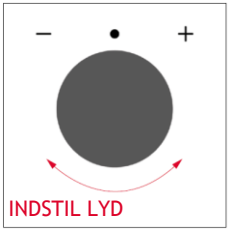
BEMÆRK: Muligheden for at indstille strømstyrken er kun tilgængelig under den indledende installation. Se efterinstallationsvejledningen for at angive strømstyrken.

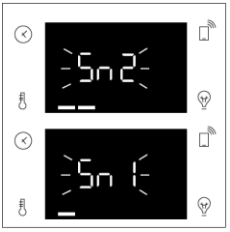
- **LYSSTYRKE:** Displayet viser symbolet "br". Tallene repræsenterer niveauet af lysstyrkeintensitet, der kan redigeres ved at dreje knappen til højre. Tryk på ⏱ for at bekræfte





- **LYD:** Displayet viser symbolet "Sn". Tallene repræsenterer niveauet af lydintensitet, der kan redigeres ved at dreje knappen til højre. Tryk på ⏱ for at bekræfte

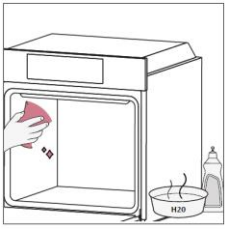


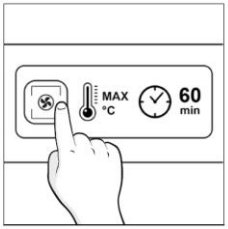


Når ovnen er i standby-tilstand, er det muligt at gå tilbage til startindstillingerne ved at trykke på temperatur- og lampeknapperne samtidigt i 5 sekunder.

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.



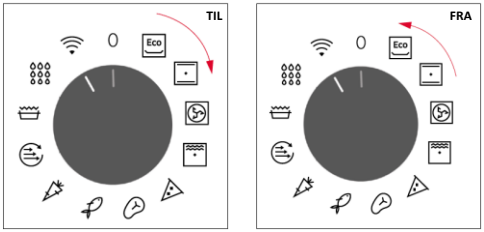


4. BETJENING AF PRODUKTET

4.1. SÅDAN VIRKER PRODUKTET

TÆND/SLUK FOR OVNEN

For at tænde ovnen skal du dreje funktionsknappen (med uret/mod uret) og vælge et tilberedningsprogram. For at slukke ovnen skal du dreje funktionsknappen til positionen '0'.

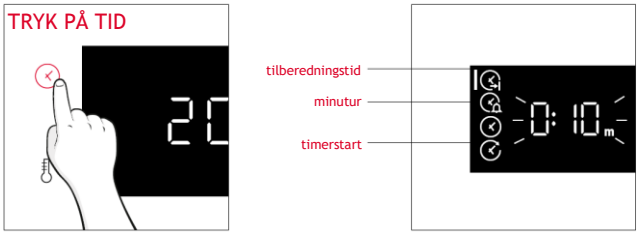


INDSTIL TILBEREDNINGSPROGRAM

Drej funktionsknappen, og vælg det ønskede program. På displayet vises en standardtemperatur, der kan til enhver tid kan ændres ved at dreje knappen til højre (med uret for at øge og mod uret for at sænke temperaturen).

MENUEN TID

Få adgang til 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:

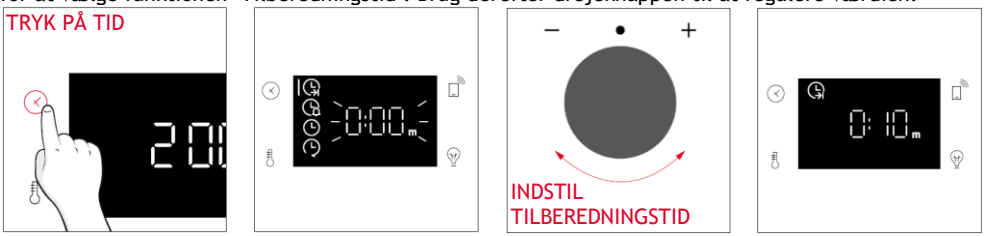


BEMÆRK: Der kan ikke indstilles flere parametre på samme tid. Derfor forbliver kun det sidste sæt i hukommelsen, mens det forrige slettes.

TILBEREDNINGSTID

Det gør det muligt at forudindstille den nødvendige tilberedningstid for den valgte opskrift.

AKTIVERING: Tryk på for at åbne menuen Tid. Tryk på så mange gange, som det er nødvendigt for at vælge funktionen "Tilberedningstid". Brug derefter drejeknappen til at regulere værdien.

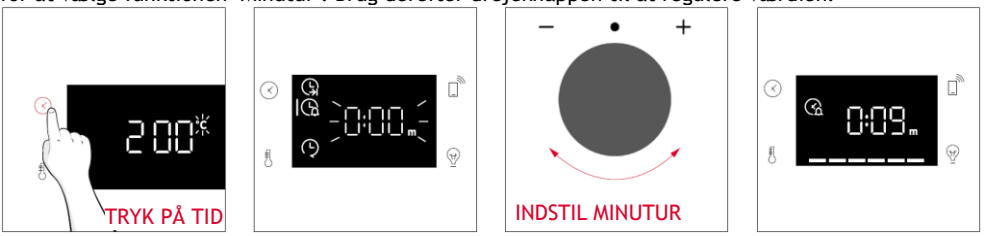


Nedtællingen starter ved slutningen af forvarmningen (hvis til stede). Under tilberedningsfasen er det muligt at ændre værdien for varighed ved at dreje knappen til højre. Når varigheden er udløbet, stopper tilberedningen.

MINUTUR

Giver mulighed for at bruge ovnen som alarm.

AKTIVERING: Tryk på for at åbne menuen Tid. Tryk på så mange gange, du har brug for, for at vælge funktionen "Minutur". Brug derefter drejeknappen til at regulere værdien.



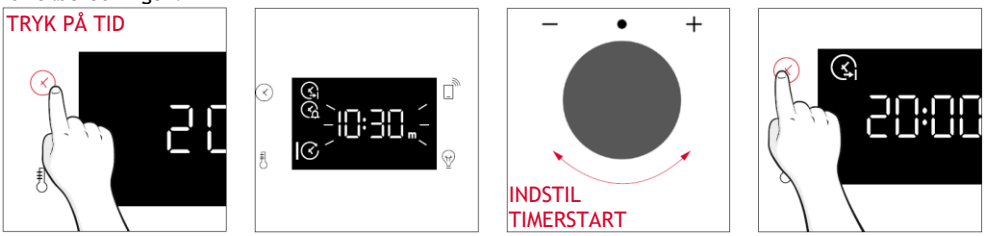
Når funktionen er indstillet, er den primære information, der vises på displayet, altid tiden. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du trykke på for at få adgang til den dedikerede redigeringstilstand. Når varigheden er udløbet, fortsætter tilberedningen, indtil knappen til venstre til positionen 0.

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.

TIMERSTART

Gør det muligt at vælge starttidspunktet for tilberedningen.

AKTIVERING: Tryk på for at åbne menuen Tid. Tryk på så mange gange, du har brug for, for at vælge funktionen "Timerstart". Brug derefter drejeknappen til at indstille starttidspunktet for tilberedningen.

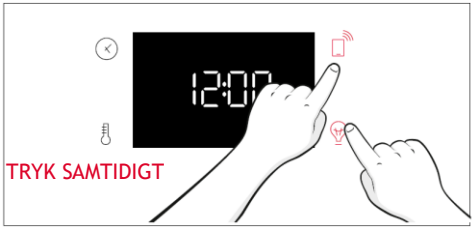


BEMÆRK: Timerstart kan kun aktiveres, når tilberedningstiden er indstillet, og den er ikke tilgængelig med grillfunktioner.

YDERLIGERE FUNKTIONER

BØRNESIKRING

Denne funktion gør det muligt at låse skærmen for at forhindre uønsket brug af mindreårige.
For at aktivere skærmlåsen skal du trykke samtidigt på knappen Fjernbetjening og Lampe og holde dem nede.
Gentag den samme handling for at deaktivere låsen.



4.2. TILBEREDNINGSFUNKTIONER

INDSTILLINGEN HURTIG FORVARMNING

For at fremskynde forvarmningsfasen kan muligheden for hurtig forvarmning vælges ved at trykke på temperaturikonet i 3 sekunder efter at have valgt tilberedningsprogram og temperatur.
Denne mulighed aktiverer en kombination af blæser og varmeelementer uanset den valgte tilberedningsfunktion.
For at spare energi vil blæseren i ovnrummet blive slået FRA, når hurtig forvarmning er aktiveret, indtil ovnen når den ønskede temperatur.

4.2.1. STANDARDFUNKTIONER

BEMÆRK: For funktioner, der kræver forvarmning, skal du sørge for, at alt tilbehør er fjernet i denne fase.

Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	Forslag
	*ØKO	190 °C ~ 150-220 °C	L3/L4	NEJ	IDEEL TIL: Tilberedning af kød, fisk eller grøntsager Denne funktion gør det muligt at spare energi under tilberedning og holde maden fugtig og mør. Lampen i ovnrummet er slukket
	*Konven-tionel	30-250 °C	L2/L3	Ja/Hurtig forvarm-ning	IDEEL TIL: kager, brød, kiks, quicher på ét niveau med både over- og undervarme. Kan bruges med Heat Feel-varmesensoren.
	Flere niveauer	160 °C ~ 50-250 °C	L4 (én bakke) L2+L5 (to bakker) L2+L4+L6 (tre bakker)	Ja/Hurtig forvarm-ning	IDEEL TIL: kager, kiks og pizzaer på et eller flere niveauer. Ideel til at tilberede flere forskellige fødevarer. Kan bruges med Heat Feel-varmesensoren.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEJ	IDEEL TIL: store mængder pølser, bøffer og toastbrød. Hele området under grillelementet bliver varmt. Brug med lukket låge. Vend maden to tredjedele igennem tilberedningen (hvis nødvendigt).

	**Gratin (***)	200 °C ~ 150-250 °C	L4/L5	Ja/Hurtig forvarm-ning	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.
	Airfry (***)	200 °C ~ 150-250 °C	L3/L4	NEJ	IDEEL TIL: tilberedning af frosne fødevarer eller panerede, delvist tilberedte fødevarer, som normalt steges. Takket være den dedikerede bakke kan den varme luft strømme jævnt over maden.
	Gentle cooking	70 °C ~ 50-90 °C	3. niveau	NEJ	IDEEL TIL: langtidstilbe-redning med sous-vide-lignende resultat. Brug den til kød, fisk og grøntsager Kan bruges sammen med Preci Probe.

* Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring af energiforbrug og energiklasse.
** Brug med lukket låge.
*** Afhængigt af ovnmodellen.

4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

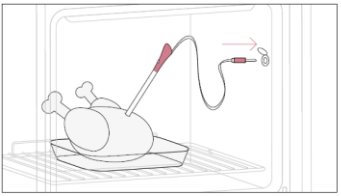
Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	Forslag
	Pizza	300 °C ~ 200-300 °C	2/3	NEJ	IDEEL TIL: alle slags pizzaer uden forvarmning af ovnen. Brug lavere temperaturer til frosne varer og 300 °C til hjemmelavede opskrifter

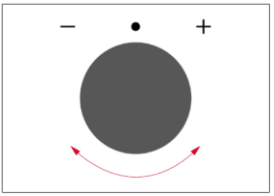
KABELFORBUNDET TERMOMETER

Sådan bruges termometeret:

1. Sæt termometeret i den korrekte port på ovnen, og sæt tilbehøret i maden.
2. På displayet vises Termometer-ikonet. Kun dedikerede funktioner eller tilberedningsprogrammer er tilgængelige. Herefter vil den viste temperatur være termometerets temperatur
3. Vælg tilberedningsfunktionen, og indstil måltemperaturen for termometeret for at begynde. Ovnen vil bruge termometerdataene til at overvåge din mads indvendige temperatur og stoppe tilberedningen, når den ønskede temperatur er nået.

   BEMÆRK: Når du bruger termometeret, er det ikke nødvendigt at indstille en tilberedningstimer. Tilberedningen stopper automatisk, når den ønskede temperatur er nået.
4. Når den ønskede indvendige temperatur er nået, lyder alarmen, og ovnen slukker. Før du tager maden ud af ovnen, skal du sørge for at fjerne termometeret forsigtigt fra maden.

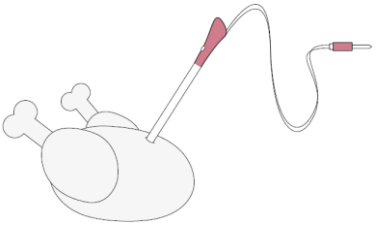




Termometerikonet vises på skærmen. Kun specifikke funktioner eller tilberedningsprogrammer er tilgængelige, når dette ikon er aktivt. Hvis du forsøger at bruge andre funktioner, viser ovnen en meddelelse om, at "termometeret kan ikke bruges".

Tilberedningstips

Termometeret er udstyret med et enkelt målepunkt. Sæt det helt ind i maden med metalspidsen anbragt midt i maden. Placer dette punkt så tæt som muligt på den tykkeste (koldeste) del af maden for at overvåge tilberedningsprocessen nøjagtigt.



Termometeret kan bruges med manuelle funktioner (Statisk, Statisk + Blæser, Grill, Supergrill, Gratin og Flere niveauer), med MADLAVNINGSKATEGORIER (kød, fisk og grøntsager) 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

5. RÅD VED MADLAVNING

5.1. GENEREL TILBEREDNINGSTABEL

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilbered-ningsprogram	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladeposition	Tilbered-ningstid efter forvarmning* (min.)
Sødt bagværk	Små kager/ muffins	1	Statisk - flere niveauer	175 °C - 160 °C		Bageplade Bageplade	L3 L4	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
	Sandkage (26 cm Ø)	1	Statisk	170 °C		Metalrist + kageform	L2	30-40
			Flere niveauer	150 °C	J	Metalrist + kageform	L4	40-50
		2	Flere niveauer	150 °C		Metalriste + kageform	L1+L4	50-60
	Kiks/ shortbreads	1	Statisk - flere niveauer	150 °C - 150 °C		Bageplade Bageplade	L3 L4	25-30 30-40
		2	Flere niveauer	140 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	30-40
		3	Flere niveauer	140 °C		Bageplader	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Statisk	190 °C		Bageplade	L4	25-35
		2	Flere niveauer	170 °C		Bageplade	L3	25-35
	Yorkshire-budding	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade	L3	20-30
	Marengs	1	Flere niveauer	90 °C	J	Bageplade		90-160
	Macaron	1	Statisk	150 °C	J	Bageplade	L3	15-20
	Æbletærte	1	Statisk	185 °C	J	Metalrist + kageform	L2	60-70
		1	Flere niveauer	170 °C	J	Metalrist + kageform	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Statisk	170 °C	J	Metalrist + kageform	L2	40-60
	Chokola-desoufflé	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade + forme	L3	10-15
	Ostekage	1	Statisk	150 °C	J	Metalrist + kageform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Statisk	180 °C	J	Bageplade	L3	20-25
		2	Statisk	180 °C		Bageplader	L2+L5	25-35

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilbered-ningsprogram	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladeposition	Tilbered-ningstid efter forvarmning* (min.)
		3	Flere niveauer	160 °C		Bageplader	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Statisk	210 °C	J	Bageplade	L3	30-45
Brød og fladbrød	Toastbrød	1	Supergrill	5	N	Metalrist	L6	4-6
	Focaccia	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade	L2 eller L3	25-35
	Brød, hele	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade	L3	35-50
Salte tærter og gryde-retter	Salte kager/ quicher (26 cm Ø)	1	Statisk	200 °C	J	Metalrist + tærteform	L1 eller L2	30-50
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Metalrist + tærteform	L1+L4	50-70
	Ostesoufflé	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade + forme	L3	20-35
	Lasagne, frisk	1	Statisk	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	40-60
	Lasagne, frosset	1	Statisk	180 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
	Cannelloni, frosset	1	Statisk	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	Statisk	250 °C	J	Bageplade	L2 eller L3	15-20
	Pizza, frisk (bakke)	1	Pizza	250 °C	N	Bageplade	L2 eller L3	18-25
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	25-35
	Pizza, frisk (rund)	1	Statisk	250 °C	J	Bageplade	L2 eller L3	8-10
	Pizza, frisk (rund)	1	Pizza	300 °C	N	Bageplade	L2 eller L3	15-20
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynd skorpe)	1	Statisk	220 °C		Metalrist	L3	10-15
		2	Flere niveauer	200 °C	J	Metalrist	L2+L5	15-25
		3	Flere niveauer	180 °C		Metalrist	L2+L4+L6	
	Pizza, frossen (tynd skorpe)	1	Pizza	200 °C	N	Metalrist	L2	10-15
Kød og fjerkræ	Helstegt kylling (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	J	Metalrist/ L4 Placer bagepladen på L1 med 150 ml vand	L4	40-60
	Kyllingelår	1	AirFry**	220 °C	N	Airfry-bakke**	L4	30-50

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilbered-ningsprogram	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladeposition	Tilbered-ningstid efter forvarmning* (min.)
	Stegt and	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
Kød og fjerkræ	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	Statisk	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-100
	Pølser	1	Supergrill	4	J	Metalrist	L5	40-50
	Oksefilet (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L3	60-80
	Roastbeef (500 g)	1	Gratin	220 °C	J	Bageplade	L3	20-40
	Farsbrød (1000-1500 g)	1	Statisk	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	4	N	Metalrist	L5	15-30
	Frosne fiskepinde	1	AirFry**	200 °C	N	Airfry-bakke**	L4	20-25
	Bagt fisk	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist Placer bagepladen på L1	L3	40-60
Grøntsager	Grøntsagsgratin	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-90
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Airfry-bakke**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Gratin	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L4	15-25
	Stegte kartofler	1	Statisk	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, som kan ændres ved at dreje knappen til højre. Tilberedningstemperaturen kan ændres ved at trykke på det dedikerede ikon. Begge parametre kan indstilles inden for et begrænset område som vist i tabellen nedenfor.

Symbol	Beskrivelse	Forvarm	Pladeposition	Temperaturområde (˚C)	Tidsområde (min.)	Heat Feel-varmesensortemperatur (hvis tilgængelig)	Beskrivelse
	Kød	NEJ	2-3-4	180-200	20-80	55-85 ˚C	Til okse-, kalve- og flæskesteg, fjerkræ og udskæringer af kød.
	Fisk	NEJ	3-4	160-180	15-45	55-65 ˚C	Til hele fisk og fileter.
	Grøntsager	NEJ	3-4	180-200	30-80	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.

Opskrift	Portions-størrelse	Tilbered-ningsprogram	T °C	Tilbehør til madlavning	Pladeposition	Tilbered-ningstid (min.)
Oksesteg	500-800 g	Kød	190 °C	Metalrist	L3	30-40
Oksefilet	200 g	Kød		Metalrist	L3	
Farsbrød	1000-1500 g	Kød	180 °C	Metalrist	L3	40-50
Beef wellington (indbagt oksemørbrad)	500 g	Kød	200 °C	Metalrist	L3	50-80
Flæskesteg	800-1000 g	Kød	200 °C	Metalrist	L3	40-70
Spareribs	1000-1200 g	Kød	200 °C	Metalrist	L3	80-100
Lammekrone	800-1000 g	Kød	200 °C	Metalrist	L3	60-80
Lammekølle	1500-2000 g	Kød	190 °C	Metalrist	L3	80-100
Laksefileter	200-600 g	Fisk	170 °C	Bageplade	L3	20-35
Tunbøffer	600 g (ca. 4 stk.)	Fisk	180 °C	Metalrist	L3	10-20
Sværdfi-skebøffer	700 g (ca. 4 stk.)	Fisk	200 °C	Bageplade	L3	15-20
Torskefilet	600 g (ca. 4 stk.)	Fisk	150 °C	Bageplade	L3	10-20
Havbrasen, hel	1	Fisk	170 °C	Bageplade	L3	35-45
Havbrasen, filet	600 g (ca. 4 stk.)	Fisk	150 °C	Bageplade	L3	10-20
Havaborrefilet	600 g (ca. 4 stk.)	Fisk	150 °C	Bageplade	L3	10-20
Saltbagt fisk	1	Fisk	220 °C	Bageplade	L3	30-40
Fiskespyd	8 stk.	Fisk	150 °C	Metalrist	L3	20-30
Fyldt blæksprutte	4 stk.	Fisk	180 °C	Bageplade	L3	25-40
Helt brød	1	Bagværk	200 °C	Metalrist	L3	35-50
Rugbrød	1	Bagværk	190 °C	Metalrist	L3	35-50
Sandwichbrød	1	Bagværk	200 °C	Metalrist	L3	35-50
Frosne flutes	1	Bagværk	200 °C	Metalrist	L3	15-25
Frosne butterdejs-snacks	1	Bagværk	190 °C	Metalrist	L3	20-30
Fennikel	1 bakke	Grøntsager	200 °C	Metalrist	L3	30-40
Bagte grøntsager	1 bakke	Grøntsager	190 °C	Metalrist	L3	40-45

Opskrift	Portions-størrelse	Tilbered-ningsprogram	T °C	Tilbehør til madlavning	Pladeposition	Tilbered-ningstid (min.)
Blomkål	1 bakke	Grøntsager	190 °C	Metalrist	L3	40-50
Græskar, i tern	1 bakke	Grøntsager	200 °C	Metalrist	L3	30-40
Fyldte peberfrugter	1 bakke	Grøntsager	180 °C	Metalrist	L3	70-80
Fyldt zucchini	1 bakke	Grøntsager	190 °C	Metalrist	L3	35-45
Gulerodsstave	1 bakke	Grøntsager	180 °C	Bageplade	L3	35-40
Broccoli	1 bakke	Grøntsager	190 °C	Bageplade	L3	30-40
Ratatouille	1 bakke	Grøntsager	190 °C	Metalrist	L3	40-45
Grøntsagsflan	6 ramekiner	Grøntsager	180 °C	Bageplade + forme	L3	25-35

6. PLEJE OG RENGØRING

6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmæssig rengøring kan forlænge dit apparats livscyklus. Vent til ovnen er afkølet, før du foretager manuel rengøring.

- Efter hver brug af ovnen vil et minimum af rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren.
- Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- Med henblik på at forebygge overdreven tilsmudsning af ovnen med en deraf følgende stærk lugt af røg frarådes brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden og sænke temperaturen lidt.
- Ud over det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger køkkentøj og bageforme, der er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer.

6.2. RENGØRING AF OVNEN

6.2.1. INDE I OVNEN: rengøringsfunktioner

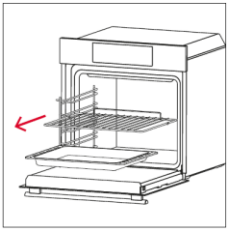
Pyrolyserengøring (*afhængigt af ovnmodellen)
Denne proces er afhængig af den kemiske proces af samme navn, som omfatter nedbrydning af komplekse stoffer ved anvendelse af varmebehandling.

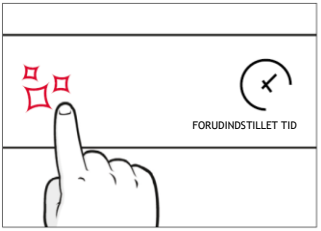
Når den først er startet, låser den automatisk ovndøren og hæver hurtigt temperaturen til 410 °C. Ved afslutningen af rengøringsprogrammet er det eneste, der er tilbage i ovnrummet, en minimal aflejring af støv, som let kan tørres af med en fugtig klud.

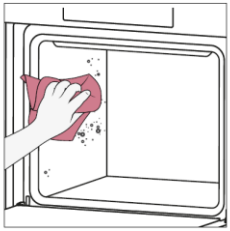
Hvordan virker det:

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.





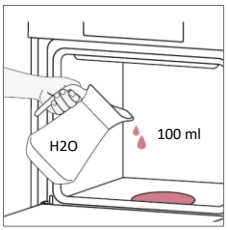


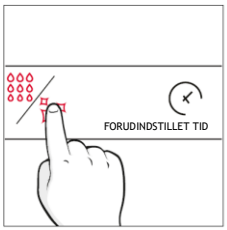
Hydroeasy

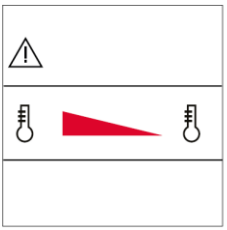
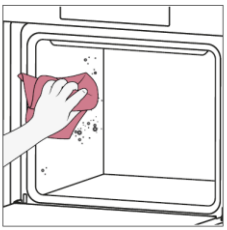
Hydroeasy-funktionen er beregnet til at håndtere let snavs på en nem måde og levere en hurtig og miljøvenlig løsning til rengøring af ovnrummet ved hjælp af damp.

Hvordan virker det:

1. Hæld 100 ml vand i prægningen i bunden af ovnen.
2. Drej knappen til . Drej om nødvendigt drejeknappen for at indstille Hydro clean-programmet. Lad funktionen køre i den forudindstillede tid.
3. Lad ovnen køle af ved afslutningen af rengøringsprocessen.
4. Når apparatet er afkølet, rengøres ovnens indvendige overflader med en klud.
5. ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er afkølet, før du rører ved det. Vær forsigtig med alle varme overflader, da der er risiko for forbrændinger. Brug destilleret vand eller drikkevand.



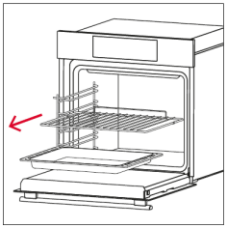
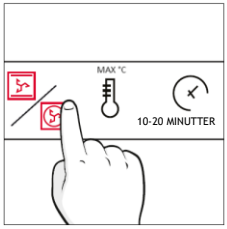


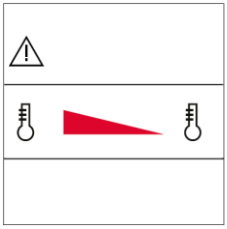
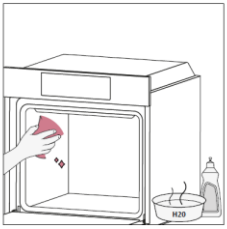



Katalyserengøring

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.

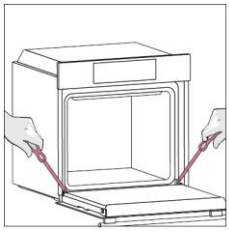
Anbefaling: Overvej at udskifte katalysepanelerne efter cirka tre års brug, især hvis du bruger din ovn til to til tre tilberedningsprogrammer om ugen. Dette sikrer optimal ydeevne og renhed.

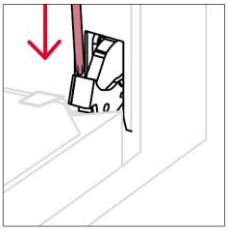



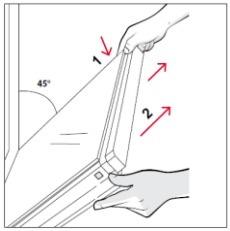
6.2.2. UDEN FOR OVNEN: fjernelse og rengøring af glaslågen

1. Anbring lågen i en vinkel på 90°.
   Drej hængslets låsetapper udad fra ovnen.

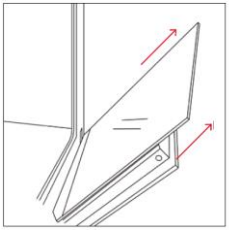




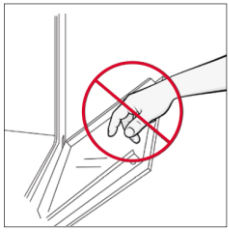
2. Anbring lågen i en vinkel på 45°.
   Tryk samtidigt på de to knapper på begge sider af lågens sider, og træk mod dig selv for at fjerne det øverste dæksel på glaslågen.



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).

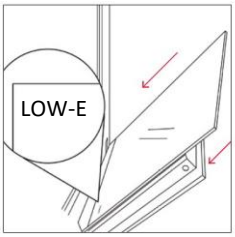


4. ⚠ **ADVARSEL:** Det yderste glas kan ikke tages af.

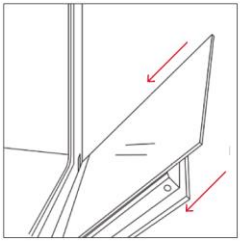


5. Rengør glasset med en blød klud og egnede rengøringsmidler.

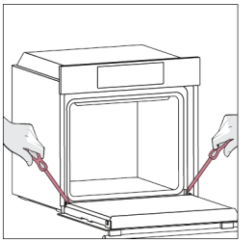
6. Sæt glaspanelerne på igen, og sørg for, at "Low-E"-etiketten er korrekt læsbar og placeret på den nederste venstre side af lågen, i nærheden af venstre hængsel. På denne måde forbliver den trykte etiket på det første glas på indersiden af døren.

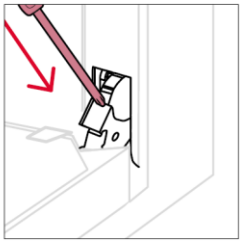


7. Sæt det øverste dæksel til glaslågen på igen ved at skubbe det indad, indtil du hører et klik fra de to knapper i siden.



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.

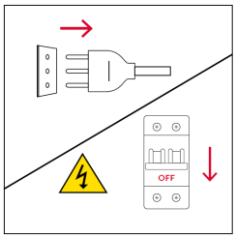
6.4. VEDLIGEHOLDELSE

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

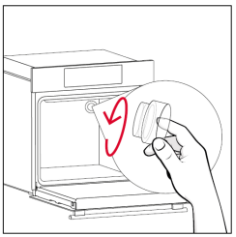
Udskiftning af den øverste pære:

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.

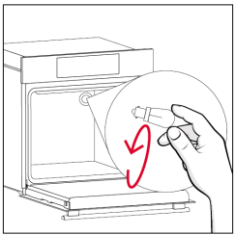
Trin 1



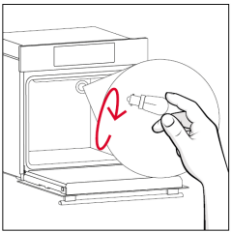
Trin 2



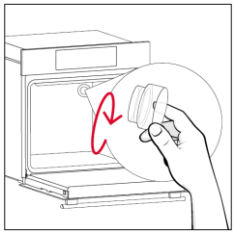
Trin 3



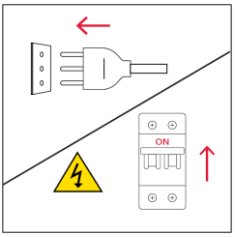
Trin 4



Trin 5



Trin 6

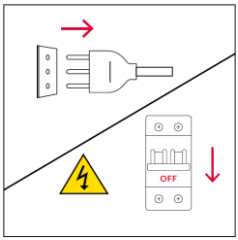


Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

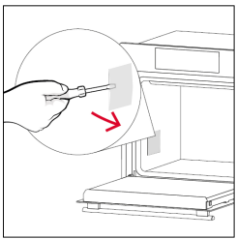
Udskiftning af pæren i siden:

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.

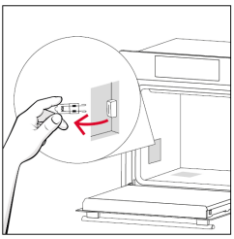
Trin 1



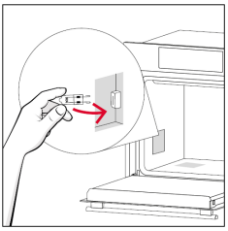
Trin 2



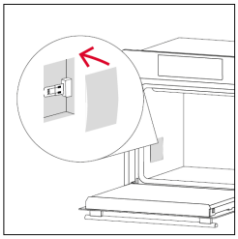
Trin 3



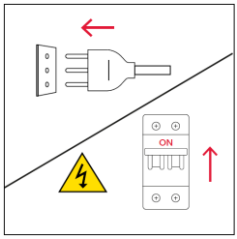
Trin 4



Trin 5



Trin 6



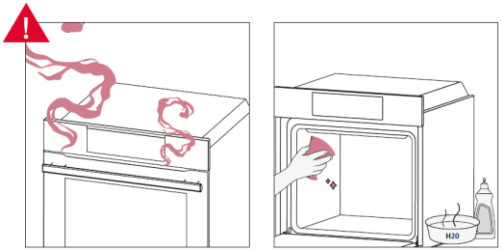
Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

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.
Den enkelte privatperson kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

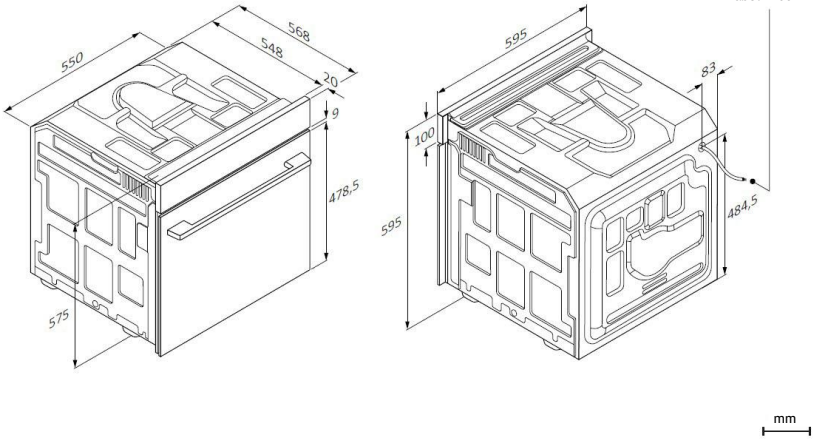
- WEEE-udstyr må ikke behandles som husholdningsaffald.
- WEEE-udstyr skal medbringes til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

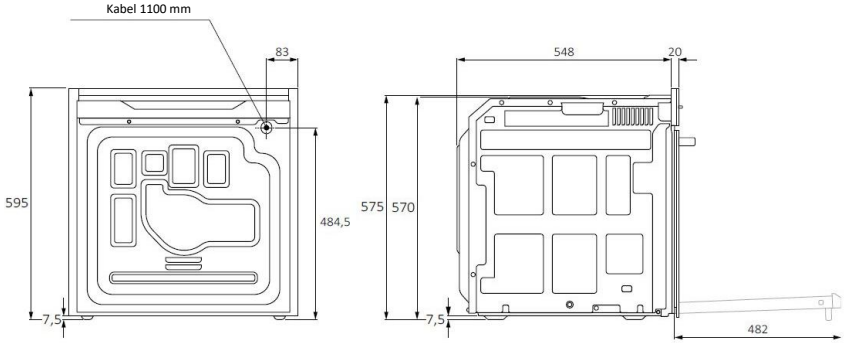
I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal modtage det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

8.2. SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

Hvis det er muligt, skal du undgå forvarmning af ovnen og altid forsøge at fylde den.
Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes, hver gang den åbnes.
For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes.
Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet. Hvis du har en 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.

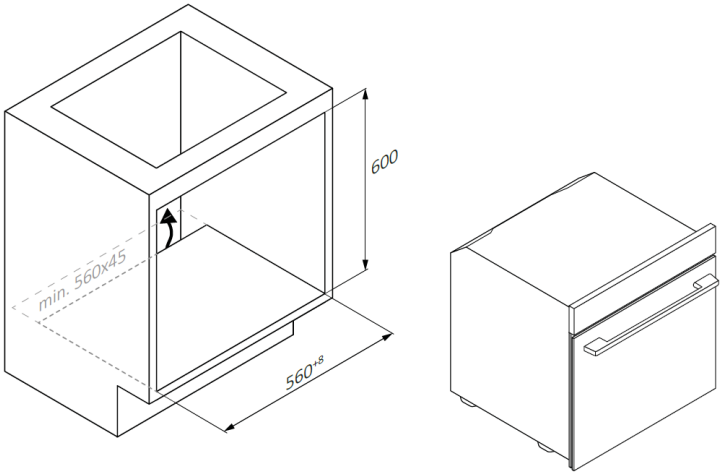
9. INSTALLATION

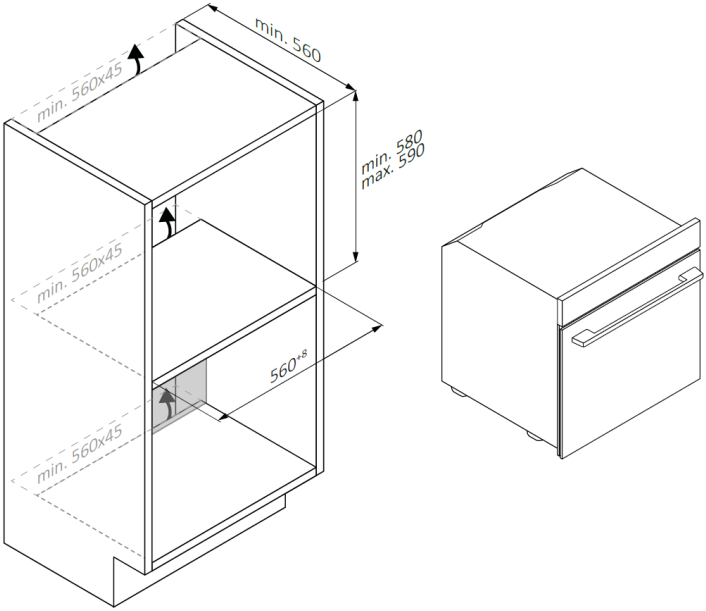


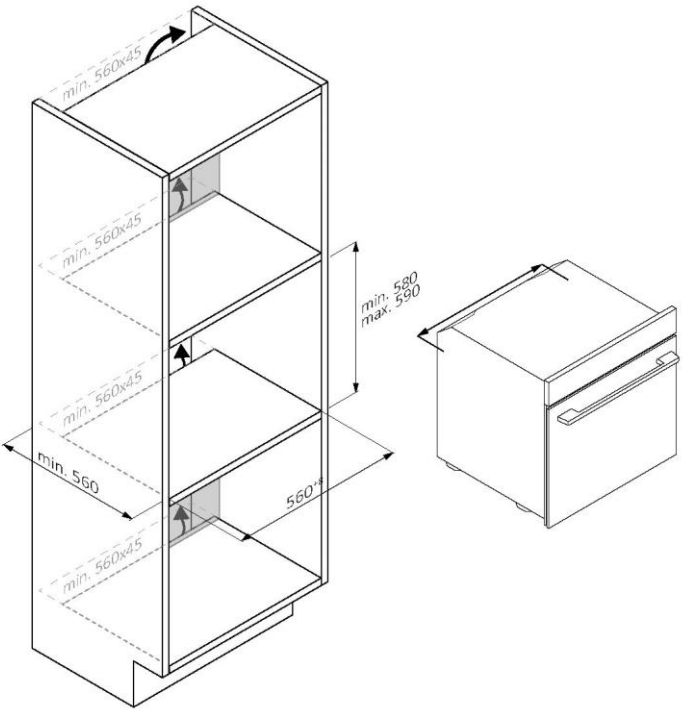


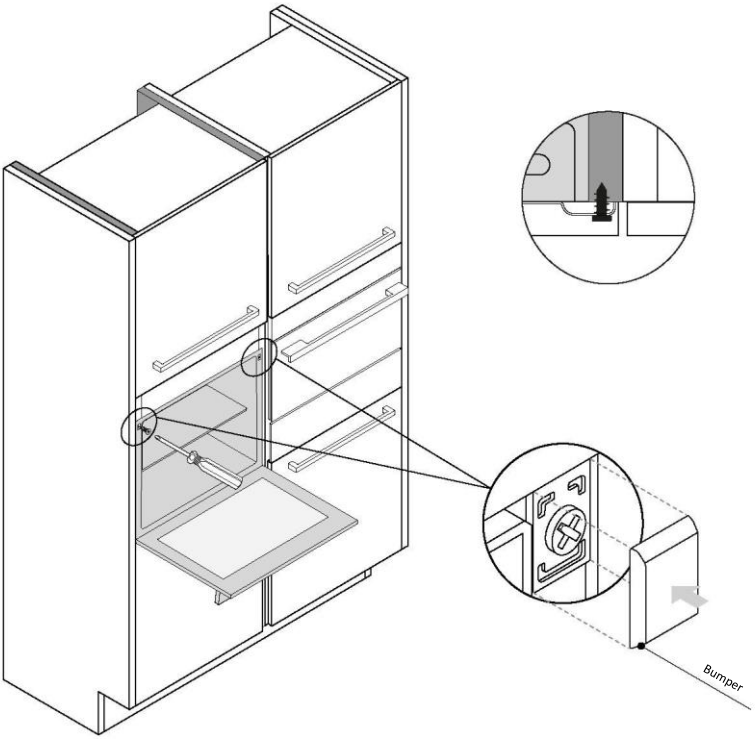
Vista posteriore

Vista laterale


600
min. 560x45
560+s


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


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



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.

i HUOMAA: 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

5. RUOANVALMISTUSOHJEET
5.1. YLEISET ASETUKSET
5.2. EVERYDAY COOKING -TAULUKKO

6. HOITO JA PUHDISTUS
6.1. YLEISET SUOSITUKSET
6.2. UUNIN PUHDISTUS
6.2.1. UUNIN SISÄLLÄ: puhdistustoiminnot
6.2.2. UUNIN ULKOPUOLELLA: lasioven irrotus ja puhdistus
6.3. LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTUS
6.4. HUOLTO

7. VIANMÄÄRITYS

8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN
8.1. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN
8.2. YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

9. ASENNUS

1. TURVALLISUUSOHJEET

YLEISET VAROITUKSET

- Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- ⚠ **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 näkyvät osat kuumentuvat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- ⚠ **VAROITUS**: Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa laitteen luota.

ASENNUSVAROITUKSET

- Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle.
- Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähdytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee kuvissa määritellyt aukot asennustyypin mukaan. Kiinnitä uuni aina huonekaluihin laitteen mukana toimitetuilla ruuveilla.
- Laitteen käyttäminen nimellistaajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/asetusta.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
- 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.

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 kauko-ohjausjärjestelmällä.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

- Nesteenkeräyspelti kerää ruuanvalmistuksen aikana tippuneet jäämät.
- Kun asetat ritilän sivutelineisiin, varmista, että sivun lyhyempi osa (pysäyttimen ja uloimman osan 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.

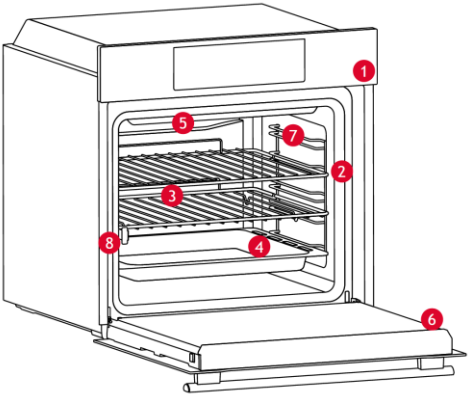
- ⚠ **VAROITUS**: Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- ⚠ **VAROITUS**: älä koskaan irrota uuninluukun tiivistettä.
- ⚠ **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.

2. TUOTTEEN ESITTELY

2.1. TUOTTEEN YLEISKATSAUS

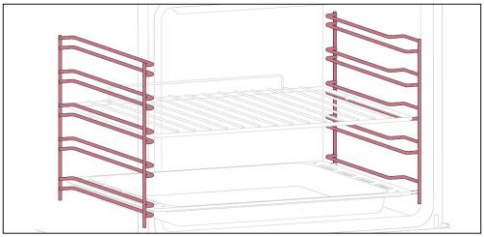


1. Ohjauspaneeli
2. Tasojen numerot
3. Ritilät
4. Uunipellit
5. Tuulettimen suojus
6. Uunin ovi
7. Vaakatasossa olevat pidikkeet (jos sisältyy: vain flat cavity -uunit)
8. Sarjanumero ja QR-koodi

Kirjoita tähän sarjanumerosi tulevaa tarvetta varten.

2.2. LISÄVARUSTEET

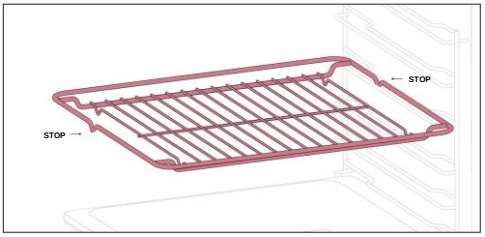
Sivukannattimet
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



Uunin sisäseinässä molemmin puolin sijaitsevat kannattimet on tarkoitettu uunipelleille ja ritilöille.

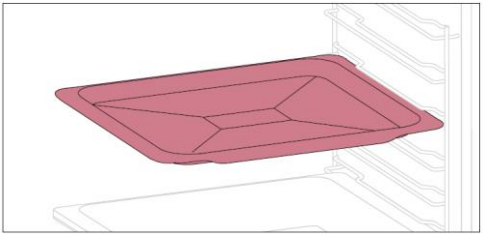
HUOMAA: 6 tai 7 tasoa mallista riippuen.

Metalliritilä



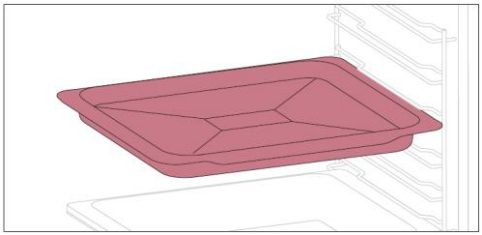
Uunin metalliritilä on irrotettava, säädettävä hylly, jolle voi asettaa ruoanlaittoastioita. Se varmistaa tasaisen kypsymisen ja helpottaa puhdistamista. Sen ansiosta uunissa voidaan kypsentää samanaikaisesti useita ruokia eri tasoilla ja ottaa huomioon erilaiset kypsennystarpeet.

Leivinpelti (vain jos käytössä tässä mallissa*)



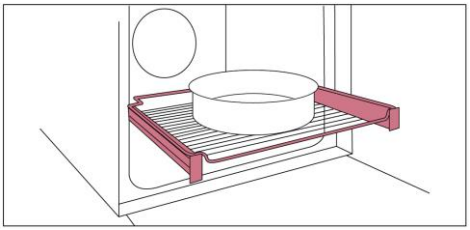
Leivinpelti on ihanteellinen apuväline, kun halutaan tasaisesti ruskistunut pohja. Matalan, tasaisen muotoilunsa ansiosta se sopii erittäin hyvin pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Se voidaan myös asettaa kypsentämisessä käytettävän ritilän alle, jolloin se kerää kypsennyksen aikana valuneet nesteet ja pitää uunin puhtaana.

Syvempi pelti



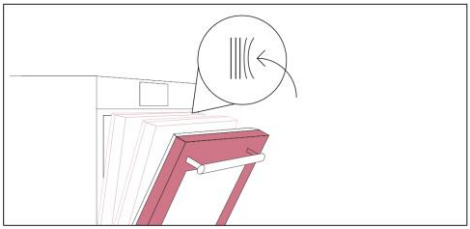
Syvempi pelti on ihanteellinen resepteille, joissa on käytetty enemmän nesteitä tai joissa valmistettavaa ruokaa on enemmän, kuten pataruoat tai paahtopaistit. Syvä pelti on suunniteltu erityisesti varmistamaan siinä valmistetun ruoan haluttu koostumus.

Teleskooppiohjaimet
(vain, jos käytössä tässä mallissa*)



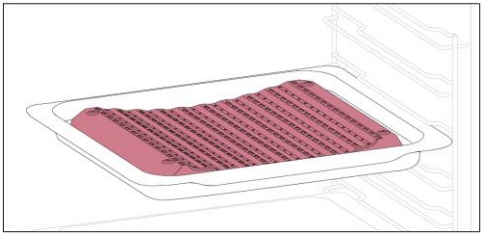
Teleskooppisia uunikiskoja voidaan pidentää, mikä helpottaa esineiden asettamista uuniin tai poistamista. Niiden ansiosta ei kuumaan uuniin enää tarvitse kurkottaa sisään. Ne parantavat turvallisuutta ja vakautta, ja niitä voidaan säätää eri asentoihin.

Pehmeästi sulkeutuvat/avautuvat saranat
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



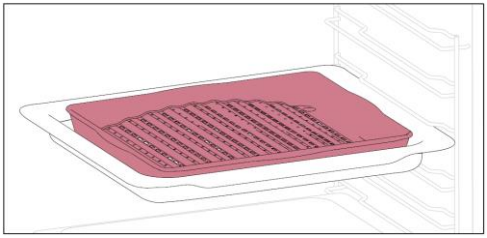
Pehmeästi sulkeutuvat ja avautuvat saranat ohjaavat oven liikettä ja varmistavat sen sujuvuuden sekä estävät paiskautumisen.

H-Lab-pelti - BBQ-tila
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



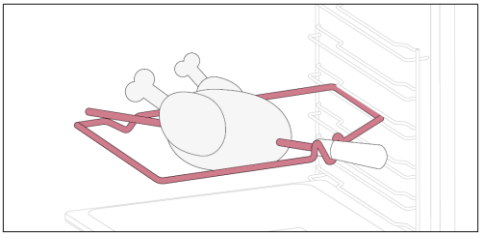
Kovera muoto mahdollistaa ruoanlaitossa syntyvän kosteuden oikeanlaisen kierron ja pitää ruoan kosteuspitoisuuden korkeana. Kypsennyksessä käytettävän kosteuden määrää voidaan säädellä sen mukaan, miten paljon pellille lisätään vettä.

H-Lab-pelti - HÖYRY-tila
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



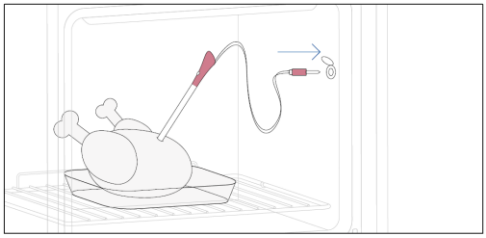
Kupera muoto sopii uunissa grillaamiseen korkeassa lämpötilassa (220°), mikä mahdollistaa kunnollisen grillaustuloksen jopa kotona. Pellin pohjan tyhjennysominaisuuden ansiosta rasva pääsee muodostamaan savua syntyy vain vähän.

Varras
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



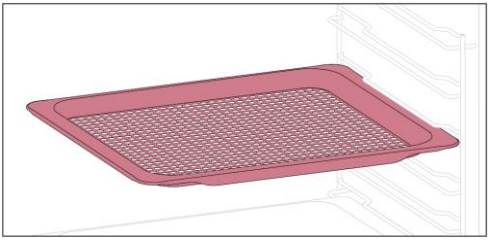
Varras toimii yhdessä ylemmän lämmityselementin kanssa ja kääntää ruokaa, jotta se kypsyy tasaisesti. Se soveltuu parhaiten keskikokoisten ruoka-annosten kypsentämiseen. Ihanteellinen perinteiseen lihan paahtamiseen.

Heat Feel -mittari
(vain jos käytössä tässä mallissa)



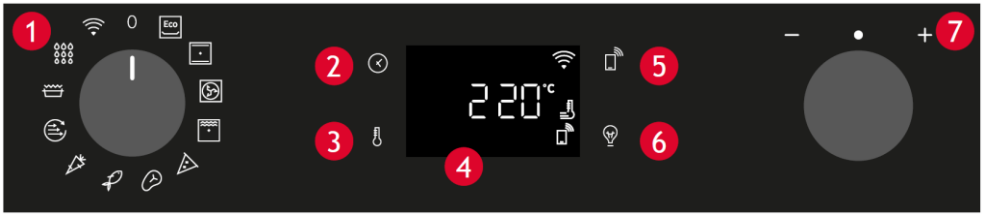
Tämä liha-anturi on lämpötilamittari, joka työnnetään lihaan. Se yhdistetään uuniin kaapelilla, jonka avulla lihan sisälämpötilaa voidaan tarkkailla kypsennyksen aikana. Sitä käytetään pääasiassa kalalle ja lihalle.

Airfry-pelti (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Airfry-pelti varmistaa, että kuuma ilma kypsentää ruoan tasaisesti ja kolmiulotteisesti. Näin saadaan rapeampi pinta ja kuivattamatta ruokaa sisältä. Aseta se leivinpellin päälle, kun haluat kerätä talteen nesteet ja ruuanmurut.

2.3. OHJAUSPANEELI



Toiminnot ja niiden järjestys voivat olla erilaiset mallista riippuen.

1. Toiminnon valintanuppi
2. Aika
3. Lämpötila
4. LED-näyttö 7
5. Etäohjaus
6. Lamppu
7. Valintasäädin

PÄÄTOIMINNOT

Näytössä on 4 päätoimintoa:

Symboli	Toiminto	Kuvaus
	Aika	Paina kerran kypsennyksen kestoa varten, kahdesti minuuttimuistutusta varten (käytettävissä valmiustilassa), kolme kertaa kellonaikaa varten ja neljä kertaa ajastettua käynnistystä varten. Valmiustilassa vain keittiöajastin on käytettävissä.
	Lämpötila	Paina kerran, kun haluat tarkistaa uunin lämpötilan. Paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan, kun haluat aktivoida nopean esilämmitysvaihtoehdon (käytettävissä vain uunin esilämmitysvaiheen aikana). Kun esilämmitys on aktiivinen, sen kuvake näkyy näytössä.
	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.

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

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 toimintonuppi on asetettu eri asentoon kuin nolla.

Langattoman verkkoportin poistaminen käytöstä:

WiFI-moduuli on aina pois päältä, kun toimintonuppi on asetettu nolla-asentoon.
Jos nuppi on asetettu eri asentoon, siirry WIFI-valikkoon ja poista WIFI käytöstä valitsemalla OFF.

Täten Candy Hoover Group Srl vakuuttaa, että radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Yhdistyneen kuningaskunnan markkinoita koskevien asiaankuuluvien lakisääteisten vaatimusten mukainen. Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla Internet-osoitteessa: www.candy-group.com

VUOROVAIKUTUS SOVELLUKSEN KANSSA

Laite voidaan liittää kodin langattomaan verkkoon ja sitä voidaan käyttää etänä sovelluksen avulla. Yhdistä laite varmistaaksesi, että se pysyy ajan tasalla uusimpien ohjelmistojen ja ominaisuuksien suhteen.

HUOMAA

- Kun uuni on päällä, WIFI-kuvakkeet vilkkuvat 30 minuuttia. Tänä aikana on mahdollista rekisteröidä tuote.
- Varmista, että kotisi Wi-Fi-verkko on päällä.
- Vaiheittaiset ohjeet näkyvät sekä laitteessasi että mobiililaitteessasi.
- Uunin liittäminen voi kestää jopa 10 minuuttia.
- Katso lisäohjeita ja vianmääritys sovelluksesta.

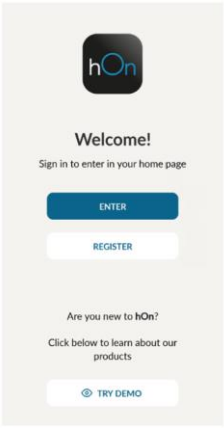
Lataa älypuhelimeesi.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

UUDEN KÄYTTÄJÄN REKISTERÖINTI

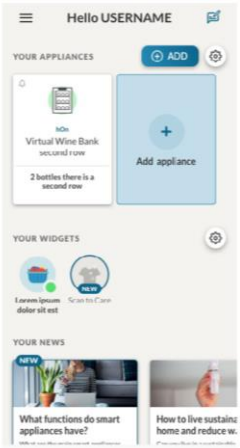
- Napsauta Rekisteröidy-painiketta
- Voit rekisteröityä sosiaalisen median tilien kautta tai henkilökohtaisella sähköpostiosoitteellasi



NOPEA PARILIITOS

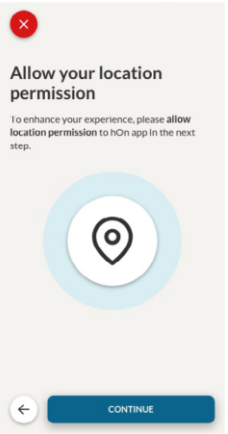
Vaihe 1

- Valitse Lisää laite.



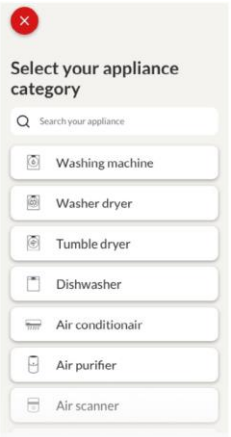
Vaihe 2

- Salli sijaintitietojen käyttäminen.



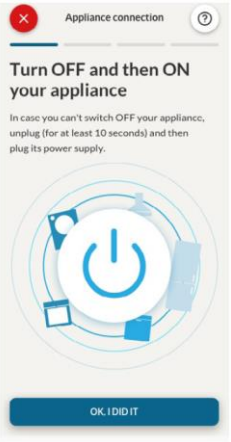
Vaihe 3

- Valitse uuni laiteluokasta.



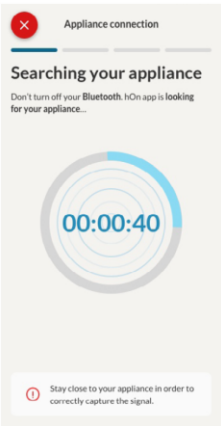
Vaihe 4

- Kytke laite päälle. Jos se on jo päällä, kytke se pois päältä ja takaisin päälle.



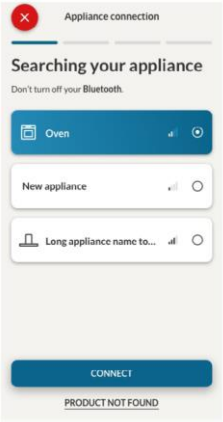
Vaihe 5

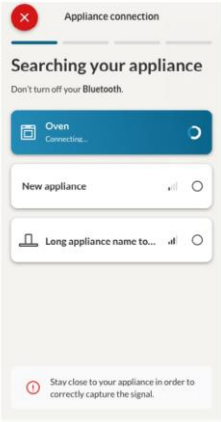
- Kun laite on kytketty päälle, hOn-sovellus alkaa etsiä kodinkonettasi.



Vaihe 6.1-6.2

- Valitse kodinkoneesi, napauta Yhdistä ja odota muutama sekunti.





Vaihe 7

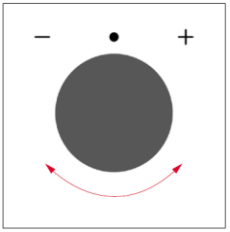
- Uuni löytyy ja voit hallita sitä hOn:n kautta.

NÄIN MUUTAT WIFI-ASETUKSIA

Kun laite on rekisteröity, käyttäjä voi muuttaa WIFI-asetuksia seuraavasti:

- **WIFI ON:** Uunin tilaa voi seurata 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. Käännä toimintonuppia WIFI-valikossa.
2. Näytössä näkyy "On".
3. Kierrä valitsinta, kunnes "Off" tai nollausasetus "rSt" tulee näkyviin.



ETÄOHJAUS

Kaukosäädin tarjoaa käyttäjille lukuisia etuja, jotka parantavat käyttömukavuutta, tehokkuutta ja yleistä ruuanvalmistuskokemusta antamalla mahdollisuuden hallita tuotetta suoraan sekä laitteesta että hOn-sovelluksesta

Tämän toiminnon avulla voit nauttia laitteesi kautta erilaisista ominaisuuksista, kuten sovelluksessa jo saatavilla olevien reseptien tai kypsennysohjelmien välittömästä tai ajoitetusta aloittamisesta; reseptien edistymisen reaaliaikaisesta seurannasta; käytössä olevien kypsennysparametrien säätämisestä; kypsennysprosessin seurannasta anturin avulla.
Lisäksi on mahdollista saada ilmoituksia, kun ohjelmat tai reseptit on suoritettu.
Etäohjaus voidaan aktivoida vain, kun tuote on rekisteröity.

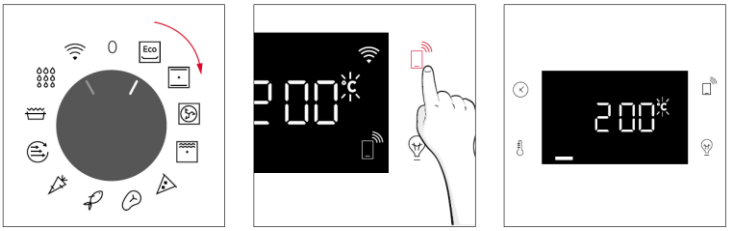
HUOMAA: Se on saatavana kaikkiin tuotteen kypsennystoimintoihin, paitsi Gratiini- ja Supergrill-ohjelmiin.

Etäohjauksen aktivointi:

1. Käännä toimintonuppia WIFI-valikossa.
2. Paina .
3. Näytössä näkyy "hOn". Sekä WIFI- että etäohjauskuvakkeet tulevat näkyviin.
4. Ota sovellus käyttöön, valitse ohjelma ja anna ruoanlaiton alkaa. Prosessin aikana ohjelman parametreja voidaan hallinta ja muuttaa sekä tuotteesta että sovelluksesta.

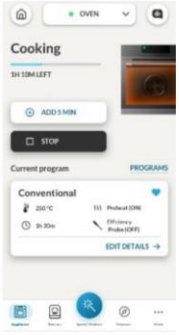
Etäohjaus voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana painamalla vastaavaa painiketta

Etäohjauksen pysäyttäminen:
Kun kypsennysohjelma on käynnissä, se voidaan pysäyttää suoraan itse tuotteesta kääntämällä toimintonuppi eri asentoon. Tämä keskeyttää kypsennysprosessin.
Toinen tapa on painaa laitteen mukana toimitetun kaukosäätimen vastaavaa painiketta.
Tämä keskeyttää kypsennysprosessin.



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

Grilliä käyttävissä toiminnoissa uuni pysäyttää ovikytkintekniikan ansiosta lämmityselementit automaattisesti, kun avaat oven, ja jatkaa kypsentämistä, kun suljet sen.
Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä uunikokoonpanoissa. Se sisältyy kaikkiin pyro-malleihin.
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)

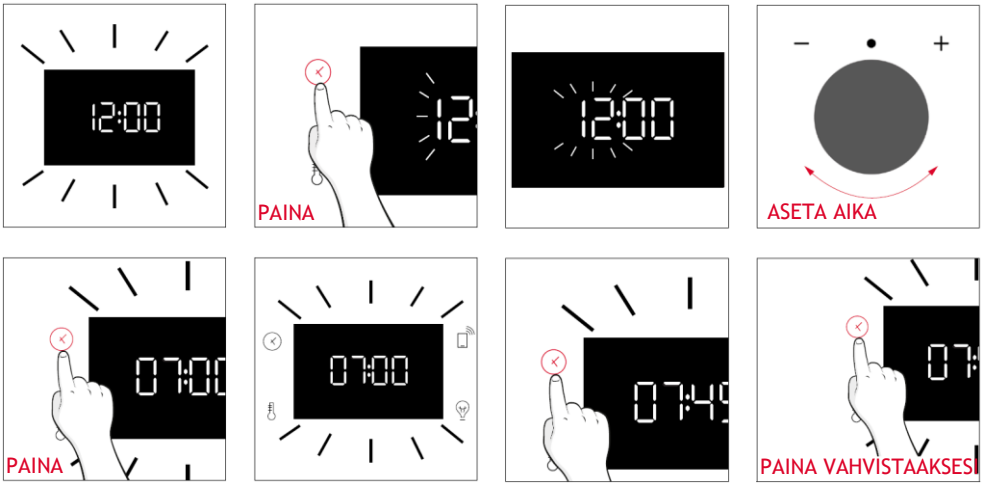
Tilapalkin toiminta

Asetettuihin ohjelmiin perustuva tilapalkki yksinkertaistaa lämpötilan ja ajan seurantaa.
Erityisesti esilämmitykseen liittyvissä toiminnoissa se näyttää lämpötilan nousun tämän vaiheen aikana. Kypsennysohjelmissa ja pyrolyyttisessä puhdistustoiminnossa se näyttää kypsennysajan vähenemisen ja vastaavasti puhdistusohjelman ajan vähenemisen.

3.2. ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

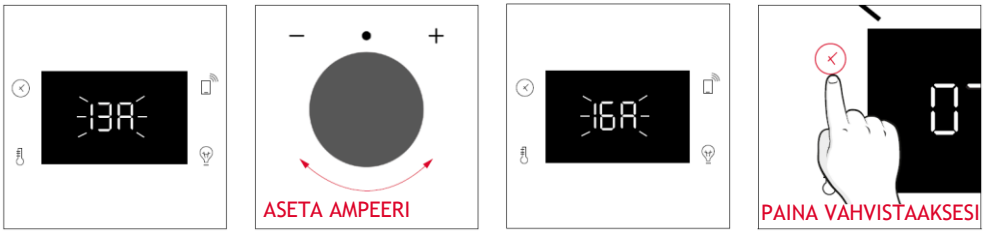
Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, ensimmäinen vaihe on asettaa kellonaika, valita 13 ampeerin tai 16 ampeerin välillä, ja valita kirkkaus ja äänitaso.

- **ASETA AIKA:** Näytöllä näkyy vilkkuva esiasetusaika ‘12:00’. Voit muokata sitä painamalla ⏲ ja säätämällä nykyistä kellonaikaa käyttämällä oikeaa nuppia. Paina uudelleen ⏲ ja aseta minuutit samalla tavalla. Vahvista painamalla ⏲ uudelleen.



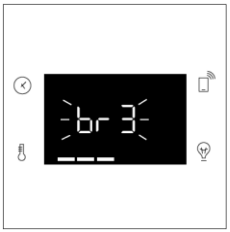
- **AMPEERI:** Uuni on oletusarvoisesti asetettu toimimaan suuremmalla teholla, joka soveltuu kotitalouksille, joiden teho on yli 3 kW (16 A). Jos kodissasi on alhaisempi teho, voit muuttaa tämän asetuksen arvoksi 13 A.
  Tämä asetus vaikuttaa siihen, kuinka nopeasti uuni lämpenee. Korkeamman vaihtoehdon (16A) valitseminen tarkoittaa, että se lämpenee nopeammin (koska tehon absorptio lisääntyy).
  Näet näytöllä kaksi vaihtoehtoa: 13A ja 16A. Käännä oikeaa nuppia ja valitse haluamasi arvo.

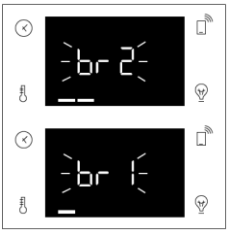
  Vahvista painamalla ⏲.



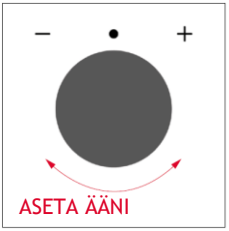
HUOMAA: Ampeerin asettaminen on mahdollista vain ensimmäisen asennuksen aikana. Jos haluat muuttaa asetettua ampeeria, tutustu asennuksen jälkeisiin ohjeisiin.

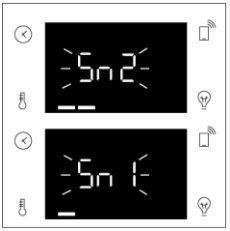
- **KIRKKAUS:** Näytössä näkyy symboli "br". Numerot edustavat kirkkaustasoa, jota voidaan muokata kääntämällä nuppia. Vahvista painamalla ⏻





- **ÄÄNI:** Näytössä näkyy symboli "Sn". Numerot edustavat äänenvoimakkuuden tasoa, jota voidaan muokata kääntämällä oikeaa nuppia. Vahvista painamalla ⏻

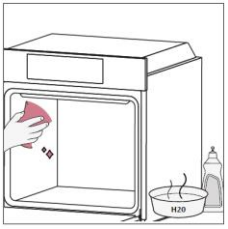


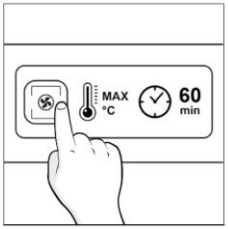


Kun uuni on valmiustilassa, on mahdollista palata alkuperäisiin asetuksiin painamalla samanaikaisesti Lämpötila- ja Lamppupainikkeita 5 sekunnin ajan.

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.



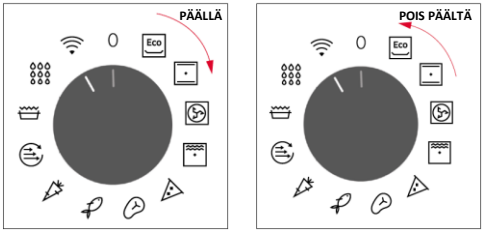


4. TUOTTEEN TOIMINTA

4.1. MITEN TUOTE TOIMII

UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ

Kytke uuni PÄÄLLE kääntämällä toimintonuppia (myötäpäivään/vastapäivään) ja valitsemalla ruuanvalmistusohjelma. Kytke uuni POIS PÄÄLTÄ kääntämällä toimintonuppi asentoon ‘0’.

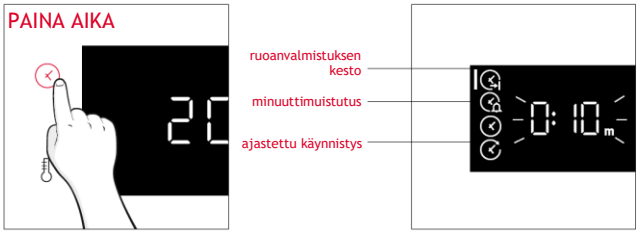


RUOANVALMISTUSOHJELMAN ASETTAMINEN

Käännä toimintonuppia ja valitse haluamasi ohjelma. Näytössä näkyy oletuslämpötila, jota voidaan muokata milloin tahansa kääntämällä oikeaa nuppia (myötäpäivään lämpötilan nostamiseksi ja vastapäivään lämpötilan laskemiseksi).

AIKA-VALIKKO

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.

RUOANVALMISTUKSEN KESTO

Tämän avulla voidaan esiasettaa valitun reseptin mukainen kypsennysaika.

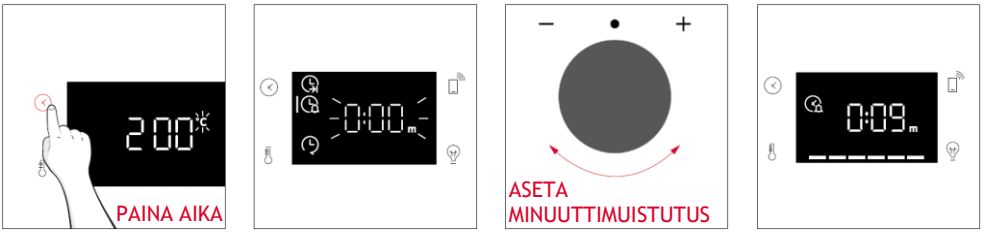
AKTIVOINTI: siirry Aika-valikkoon painamalla . Napauta niin monta kertaa, että voit valita Kypsennyksen kesto -toiminnon. Säädä sitten arvoa valitsimella.

Laskenta alkaa esilämmityksen lopussa (jos sellainen on käytössä). Kypsennyksen kestoa voidaan muuttaa kypsennyksen aikana kääntämällä oikeaa nuppia. Kun aika on kulunut umpeen, kypsennys pysähtyy.

MINUUTTIMUISTUTUS

Mahdollistaa uunin käytön herätyskellona.

AKTIVOINTI: siirry Aika-valikkoon painamalla . Napauta niin monta kertaa, että voit valita Minuuttimuistutus-toiminnon. Säädä sitten arvoa valitsimella.



Kun toiminto on asetettu, näytöllä näkyvä ensisijainen tieto on aina aika. Voit muokata lämpötilaa painamalla , jolloin siirryt erityiseen muokkaustilaan. Kun kesto on kulunut loppuun, kypsennys jatkuu, kunnes vasen nuppi käännetään 0-asentoon.

Tämä toiminto voidaan asettaa myös silloin, kun uuni on valmiustilassa, painamalla .
Kun minuuttimuistutus on aktivoitu, sen toiminta ei riipu uunin kypsennystoiminnoista.

AJASTETTU KÄYNNISTYS

Mahdollistaa ruoanlaiton aloitusajan valitsemisen.

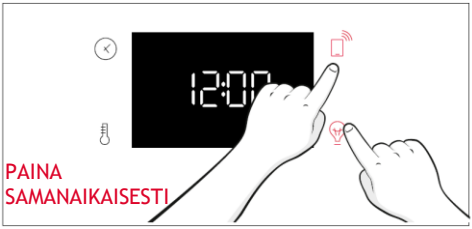
AKTIVOINTI: siirry Aika-valikkoon painamalla . Napauta niin monta kertaa, että voit valita Ajastettu käynnistys -toiminnon. Aseta sitten kypsennyksen aloitusaika valitsimella.

HUOMAA: Ajastettu käynnistys on aktivoitavissa vasta kypsennyksen keston asettamisen jälkeen, eikä se ole käytettävissä grillin toimintojen kanssa.

LISÄTOIMINNOT

LAPSILUKKO

Tämän toiminnon avulla voit lukita näytön alaikäisten ei-toivotun käytön estämiseksi. Aktivoi näytön lukitus pitämällä Etäohjaus- ja Lamppu-painikkeita painettuna samanaikaisesti.
Toista sama toiminto, kun haluat poistaa lukituksen.



4.2. RUOANVALMISTUSTOIMINNOT

NOPEA ESILÄMMITYSVAIHTOEHTO

Voit nopeuttaa esilämmitysvaihetta valitsemalla nopean esilämmityksen vaihtoehdon painamalla lämpötilakuvaketta 3 sekunnin ajan sen jälkeen, kun olet valinnut kypsennysohjelman ja lämpötilan. Tämä vaihtoehto aktivoi tuulettimen ja lämmityselementtien yhdistelmän valitusta kypsennystoiminnosta riippumatta.
Energian säästämiseksi tuuletin SAMMUTETAAN nopean esilämmityksen aktivoinnin yhteydessä, kunnes uuni saavuttaa halutun lämpötilan.

4.2.1. VAKIOTOIMINNOT

HUOMAA: jos toiminto edellyttää esilämmitystä, varmista, että kaikki lisävarusteet on poistettu tämän vaiheen ajaksi.

Symboli	Toiminto	Oletuslämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esilämmitys	Suositukset
	*ECO	190 °C 150-220 °C	T3/T4	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
	*Tavan-omainen	30-250 °C	T2/T3	Kyllä/ Nopea esilämmitys	IHANTEELLINEN: kakut, leivät, keksit, piirakat yhdellä tasolla käyttäen sekä ylä- että alalämpöä. Voidaan käyttää Heat Feel -mittarin kanssa.
	Monitaso	160 °C 50-250 °C	T4 (yksi pelti) T2+T5 (kaksi peltiä) T2+T4+T6 (kolme peltiä)	Kyllä/ Nopea esilämmitys	IHANTEELLINEN: kakut, keksit ja pizzat yhdellä tai useammalla tasolla. Ihanteellinen erilaisten ruokien valmistamiseen. Voidaan käyttää Heat Feel -mittarin kanssa.
	**Supergrill	05 01-05	T6	EI	IHANTEELLINEN: suuret määrät makkaroita, pihvejä ja lämpimiä leipiä. Koko grillauselementin alapuolella oleva alue kuumenee. Käytä, kun ovi on suljettuna. Käännä ruoka, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa (tarvittaessa).

	**Gratiini (***)	200 °C 150-250 °C	T4/T5	Kyllä/ Nopea esilämmitys	IHANTEELLINEN: kokonaiset lihapalat (paistit) tai gratinoidut ruoat. Käytä, kun ovi on suljettuna. Liu'uta nesteenkeräyspelti tason alle nesteiden keräämiseksi. Käännä ruoka tarvittaessa kypsennyksen puolessa välissä.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	T3/T4	EI	IHANTEELLINEN: sellaisten pakasteiden tai paneroitujen puolivalmisteiden valmistukseen, jotka ovat yleensä paistettuja. Erillisen pellin ansiosta kuuma ilma voi virrata tasaisesti elintarvikkeiden yli.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3. taso	EI	TARJOA: hidas valmistus sous-videon kaltaisella tuloksella. Käytä lihalle, kalalle ja vihanneksille Voidaan käyttää Preci Probe -anturin kanssa.

*Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).
** Käytä, kun ovi on suljettuna.
*** Uunimallista riippuen.

4.2.2. ERIKOISTOIMINNOT

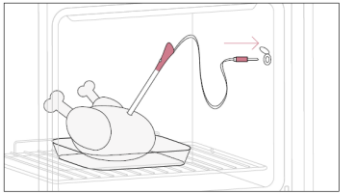
Symboli	Toiminto	Oletuslämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esilämmitys	Suositukset
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	EI	IHANTEELLINEN: kaikenlaiset pizzat ilman uunin esilämmitystä. Käytä alhaisempia lämpötiloja pakasteille ja 300 C°:n lämpöä itse valmistetulle ruualle.

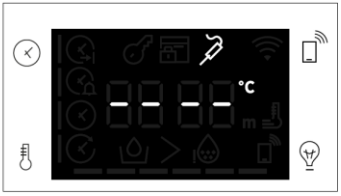
LANGALLINEN ANTURI

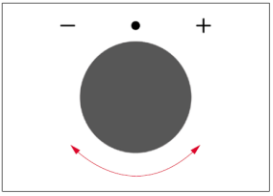
Anturin käyttöohjeet:

1. Kytke anturi sen porttiin uunissa ja aseta lisävaruste ruokaan.
2. Näytöllä näkyy Anturi-kuvake. Saatavilla on vain erikoistoimintoja tai -kypsennysohjelmia. Uunin näyttää nyt anturin antamaa lämpötilaa
3. Valitse kypsennystoiminto ja aseta anturin tavoitelämpötila. Uuni käyttää tämän jälkeen anturitietoja ruoan sisäisen lämpötilan seurantaan ja lopettaa kypsennyksen, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

   HUOMAA: Kun käytät anturia, sinun ei tarvitse asettaa kypsennyksen ajastinta. Ajastin pysähtyy automaattisesti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.
4. Kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, hälytys kuuluu ja uuni sammuu. Muista poistaa anturi varovaisesti ruoasta, ennen kuin otat ruoan uunista.



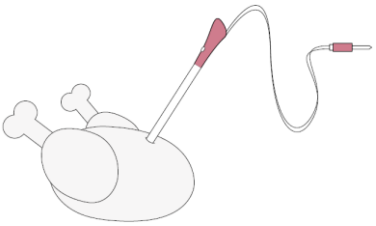




Anturikuvake tulee näkyviin näyttöön. Vain tietyt toiminnot tai kypsennysohjelmat ovat käytettävissä, kun tämä kuvake on aktiivinen. Jos yrität käyttää muita toimintoja, näet viestin "anturia ei voi käyttää".

Ruoanvalmistusvinkkejä

Anturi on varustettu yhdellä mittauspisteellä. Aseta anturi kokonaan ruokaan siten, että metallikärki on ruoan keskellä. Aseta tämä kohta mahdollisimman lähelle ruoan paksuinta (kylmintä) osaa, jotta kypsennysprosessia voidaan seurata oikein.



Anturia voidaan käyttää manuaalisten toimintojen (Staattinen, Staattinen + Tuuletin, Grilli, Super grill, Gratiini ja Monitaso), RUOANVALMISTUSKATEGORIOIDEN (Liha, Kala ja Vihannekset) ja Gentle cooking -asetuksen 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

5. RUOANVALMISTUSOHJEET

5.1. YLEISET ASETUKSET

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Esilämitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Makea leipomo	Pienet kakut / muffinit	1	Staattinen Monitaso	175 °C 160 °C		Leivinpelti Leivinpelti	T3 T4	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	Staattinen	170 °C		Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	30-40
			Monitaso	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T4	40-50
		2	Monitaso	150 °C		Metalliritilät + kakkuvuoka	T1+T4	50-60
	Keksit/ pikkuleivät	1	Staattinen Monitaso	150 °C 150 °C		Leivinpelti Leivinpelti	T3 T4	25-30 30-40
		2	Monitaso	140 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	30-40
		3	Monitaso	140 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	35-40
	Tuulihatut	1	Staattinen	190 °C		Leivinpelti	T4	25-35
		2	Monitaso	170 °C		Leivinpelti	T3	25-35
	Yorkshire-vanukas	1	Staattinen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	20-30
	Marengit	1	Monitaso	90 °C	K	Leivinpelti		90-160
	Macarons-leivokset	1	Staattinen	150 °C	K	Leivinpelti	T3	15-20
	Omenapiirakka	1	Staattinen	185 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	60-70
		1	Monitaso	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T4	65-75
	Tarte tatin	1	Staattinen	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	40-60
	Suklaakohokas	1	Staattinen	200 °C	K	Leivinpelti + muotit	T3	10-15
	Juustokakku	1	Staattinen	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	50-65
	Pakastec-roissantit	1	Staattinen	180 °C	K	Leivinpelti	T3	20-25
		2	Staattinen	180 °C		Leivinpellit	T2+T5	25-35
		3	Monitaso	160 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	30-40
	Struudeli, pakaste	1	Staattinen	210 °C	K	Leivinpelti	T3	30-45

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Leivät ja flatbread-pannuleivät	Lämpimät leivät	1	Supergrill	5	E	Metalliritilä	T6	4-6
	Focaccia	1	Staattinen	200 °C	K	Leivinpelti	T2 tai T3	25-35
	Leipä, kokonainen	1	Staattinen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	35-50
Suolaiset piirakat ja pataruuat	Suolaiset kakut / piirakat (26 cm Ø)	1	Staattinen	200 °C	K	Metalliritilä + piirakkavuoka	T1 tai T2	30-50
		2	Monitaso	180 °C	K	Metalliritilä + piirakkavuoka	T1+T4	50-70
	Juustokohokas	1	Staattinen	200 °C	K	Leivinpelti + muotit	T3	20-35
	Lasagne, tuore	1	Staattinen	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	40-60
	Lasagne, pakaste	1	Staattinen	180 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	50-60
	Cannelloni, pakaste	1	Staattinen	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	Staattinen	250 °C	K	Leivinpelti	T2 tai T3	15-20
	Pizza, tuore (uunipelti)	1	Pizza	250 °C	E	Leivinpelti	T2 tai T3	18-25
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	25-35
	Pizza, tuore (pyöreä)	1	Staattinen	250 °C	K	Leivinpelti	T2 tai T3	8-10
	Pizza, tuore (pyöreä)	1	Pizza	300 °C	E	Leivinpelti	T2 tai T3	15-20
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	30-40
	Pizza, pakaste (ohutpohjainen)	1	Staattinen	220 °C		Metalliritilä	T3	10-15
		2	Monitaso	200 °C	K	Metalliritilä	T2+T5	15-25
		3	Monitaso	180 °C		Metalliritilä	T2+T4+T6	
	Pizza, pakaste (ohutpohjainen)	1	Pizza	200 °C	E	Metalliritilä	T2	10-15
Liha ja siipikarja	Paahdettu kokonainen kana (1-1,2 kg)	1	Gratiini	220 °C	K	Metalliritilä/T4 Aseta aluspelti T1-tasoon ja lisää 150 ml vettä	T4	40-60
	Kanankoivet	1	AirFry**	220 °C	E	Airfry-pelti**	T4	30-50
	Paahdettu ankka	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	50-60

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Liha ja siipikarja	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	Staattinen	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80-100
	Makkarat	1	Supergrill	4	K	Metalliritilä	T5	40-50
	Naudanfilee (1 000-1 500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	E	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	60-80
	Paahtopaisti (500 g)	1	Gratiini	220 °C	K	Leivinpelti	T3	20-40
	Lihamureke (1 000-1 500 g)	1	Staattinen	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	4	E	Metalliritilä	T5	15-30
	Pakastetut kalapuikot	1	AirFry**	200 °C	E	Airfry-pelti**	T4	20-25
	Paistettu kala	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T3	40-60
Kasvikset	Vihannesgratiini	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80-90
	Pakaste-ranskalaiset (300-500 g)	1	AirFry**	220 °C	E	Airfry-pelti**	T4	18-25
	Perunagratiini	1	Gratiini	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T4	15-25
	Paahdetut perunat	1	Staattinen	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, uuni näyttää oletusajan, jota voidaan muokata kääntämällä oikeaa nuppia. Kypsennyslämpötilaa voidaan muuttaa painamalla omaa kuvaketta. Molempia parametreja voidaan säätää rajoitetulla alueella alla olevan taulukon mukaisesti.

Symboli	Kuvaus	Esiläm-mitys	Käy-tetty taso	Lämpötila-alue (°C)	Aikaväli (min)	Heat Feel -mittarin lämpötila (jos saatavilla)	Kuvaus
	Liha	EI	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Naudan-, vasikan- ja sianlihapaistit, siipikarja ja lihapalat.
	Kala	EI	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Kokonaiset kalat ja fileet.
	Kasvikset	EI	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Paahdetut vihannekset ja perunat.

HUOMAA: jos uunin sammuttamisen jälkeen on tarpeen jatkaa kypsennystä, Everyday cooking -ohjelmien sijasta kannattaa käyttää uunin vakiotoimintoja.

Resepti	Annoksen koko	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika (minuuttia)
Naudanli-hapaisti	500-800 g	Liha	190 °C	Metalliritilä	T3	30-40
Naudan-lihafilee	200 g	Liha		Metalliritilä	T3	
Lihamureke	1 000-1 500 g	Liha	180 °C	Metalliritilä	T3	40-50
Wellingtonin pihvi	500 g	Liha	200 °C	Metalliritilä	T3	50-80
Patapaisti	800-1 000 g	Liha	200 °C	Metalliritilä	T3	40-70
Porsaan ribsit	1 000-1 200 g	Liha	200 °C	Metalliritilä	T3	80-100
Karitsankare	800-1 000 g	Liha	200 °C	Metalliritilä	T3	60-80
Lampaanviulu	1 500-2 000 g	Liha	190 °C	Metalliritilä	T3	80-100
Lohifileet	200-600 g	Kala	170 °C	Leivinpelti	T3	20-35
Tonni-kalapihvit	600 g (noin 4 kpl)	Kala	180 °C	Metalliritilä	T3	10-20
Miekka-kalapihvit	700 g (n. 4 kpl)	Kala	200 °C	Leivinpelti	T3	15-20
Turskafilee	600 g (noin 4 kpl)	Kala	150 °C	Leivinpelti	T3	10-20
Hammasahven, kokonainen	1	Kala	170 °C	Leivinpelti	T3	35-45
Hammasahven, filee	600 g (noin 4 kpl)	Kala	150 °C	Leivinpelti	T3	10-20
Meriahven, filee	600 g (noin 4 kpl)	Kala	150 °C	Leivinpelti	T3	10-20
Suolassa kypsennetty kala	1	Kala	220 °C	Leivinpelti	T3	30-40
Kalavartaat	8 kpl	Kala	150 °C	Metalliritilä	T3	20-30
Täytetty kalmari	4 kpl	Kala	180 °C	Leivinpelti	T3	25-40
Kokonainen leipä	1	Leipomo	200 °C	Metalliritilä	T3	35-50
Ruisleipä	1	Leipomo	190 °C	Metalliritilä	T3	35-50
Vuokaleipä	1	Leipomo	200 °C	Metalliritilä	T3	35-50
Pakaste-patongit	1	Leipomo	200 °C	Metalliritilä	T3	15-25
Lehtitaikina-leivonnaiset, pakaste	1	Leipomo	190 °C	Metalliritilä	T3	20-30

Resepti	Annoksen koko	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika (minuuttia)
Fenkolit	1 uunipelti	Kasvikset	200 °C	Metalliritilä	T3	30-40
Vihannes-sekoitus	1 uunipelti	Kasvikset	190 °C	Metalliritilä	T3	40-45
Kukkakaalit	1 uunipelti	Kasvikset	190 °C	Metalliritilä	T3	40-50
Kurpitsat, kuutioidut	1 uunipelti	Kasvikset	200 °C	Metalliritilä	T3	30-40
Täytetyt paprikat	1 uunipelti	Kasvikset	180 °C	Metalliritilä	T3	70-80
Täytetty kesäkurpitsa	1 uunipelti	Kasvikset	190 °C	Metalliritilä	T3	35-45
Porkkanatikut	1 uunipelti	Kasvikset	180 °C	Leivinpelti	T3	35-40
Parsakaali	1 uunipelti	Kasvikset	190 °C	Leivinpelti	T3	30-40
Ratatouille	1 uunipelti	Kasvikset	190 °C	Metalliritilä	T3	40-45
Vihannespiiras	6 annosvuokaa	Kasvikset	180 °C	Leivinpelti + muotit	T3	25-35

6. HOITO JA PUHDISTUS

6.1. YLEISET SUOSITUKSET

Säännöllinen puhdistus voi pidentää laitteen käyttöikää. Odota ennen manuaalista puhdistusta, että uuni jäähtyy.

- Uuni kannattaa puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- Uunin likaantumisen ja siitä aiheutuvien voimakkaiden savuhajujen välttämiseksi uunia ei suositella käytettäväksi erittäin korkeassa lämpötilassa. On parempi pidentää paistoaikaa ja laskea lämpötilaa hieman.
- Uunin mukana toimitettujen varusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään vain erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja leivontamuotteja tai -vuokia.

6.2. UUNIN PUHDISTUS

6.2.1. UUNIN SISÄLLÄ: puhdistustoiminnot

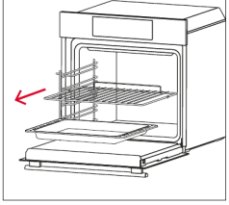
Pyrolyyttinen puhdistus (* uunimallista riippuen)
Tämä prosessi perustuu samannimiseen kemialliseen prosessiin, johon liittyy monimutkaisten aineiden hajoaminen lämpökäsittelyn avulla.

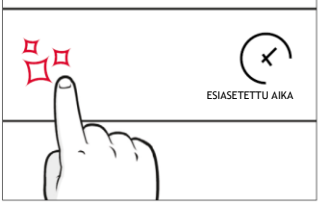
Kun prosessi on käynnistetty, uunin ovi lukittuu automaattisesti ja lämpötila nousee nopeasti polttavaan 410 asteeseen.
Puhdistusjakson lopussa uuniin jää vain minimaalinen pölykertymä, joka on helppo pyyhkiä pois kostealla liinalla.

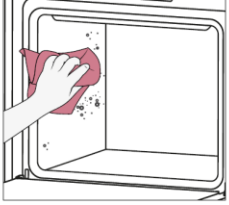
Näin se toimii:

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.





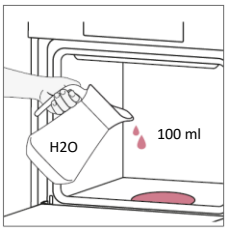


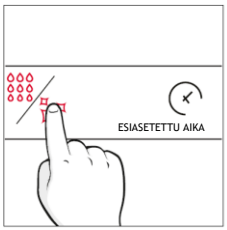
Hydroeasy

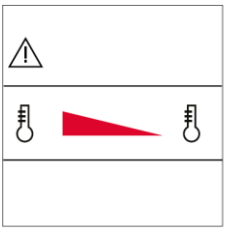
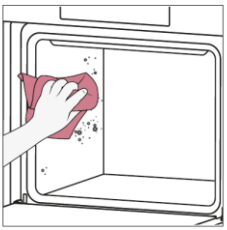
Hydroeasy-puhdistustoiminto on suunniteltu poistamaan vaivattomasti kevyttä likaa ja tarjoamaan nopea ja ympäristöystävällinen ratkaisu uunin sisäosan puhdistamiseen höyryn avulla.

Näin se toimii:

1. Kaada 100 ml vettä uunin pohjakuvioon.
2. Käännä nuppi päälle. Käännä tarvittaessa valitsinta ja aseta Hydro Clean -ohjelma. Anna toiminnon toimia ennalta asetetun ajan.
3. Puhdistusprosessin päätyttyä anna uunin jäähtyä.
4. Kun laite on viileä, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.
5. **VAROITUS:** Varmista, että laite on viileä, ennen kuin kosketat sitä. Kaikkien kuumien pintojen kanssa on oltava varovainen, koska on olemassa palovammojen vaara. Käytä tislattua tai juomakelpoista vettä.



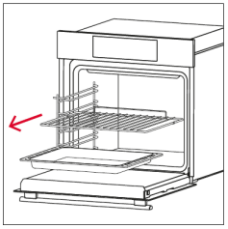
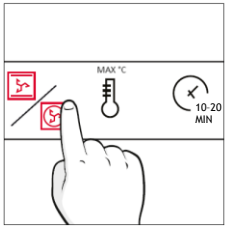


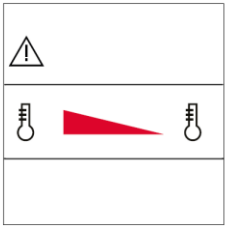
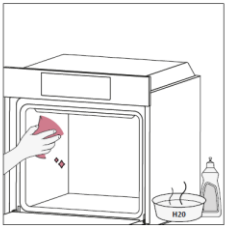



Katalyyttinen puhdistus

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.

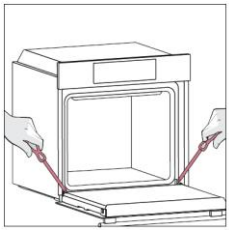
Suositus: Harkitse katalyyttisten paneelien vaihtamista uusiin noin kolmen vuoden käytön jälkeen, varsinkin jos kypsennät uunissa ruokia kahdesta kolmeen kertaan viikossa. Tämä takaa optimaalisen suorituskyvyn ja puhtauden.

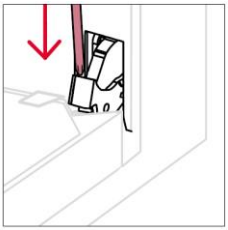



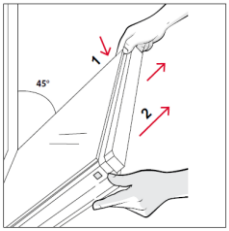
6.2.2. UUNIN ULKOPUOLELLA: lasioven irrotus ja puhdistus

1. Aseta ovi 90° kulmaan. Kierrä saranoiden lukituskielekkeitä ulospäin uunista.

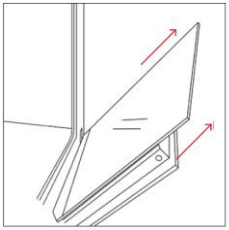




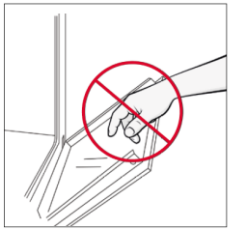
2. Aseta ovi 45° kulmaan. Paina samanaikaisesti kahta painiketta oven sivusuuntaisten reunojen molemmilla puolilla ja vedä itseäsi kohti, jotta voit poistaa ylempien lasien oven kannen.



3. Poista uunin lasi hyvin varovasti aloittaen sisälasista. Pidä toimenpiteen aikana lasista tiukasti kiinni molemmin käsin ja aseta se pehmustetulle tasaiselle pinnalle (esim. kankaalle).

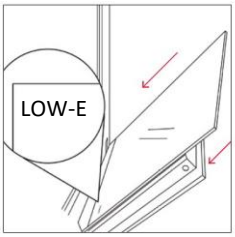


4. ⚠**VAROITUS:** Ulompi lasi ei ole irrotettavissa.

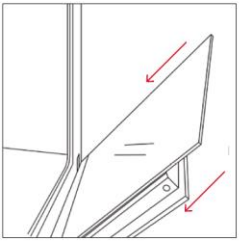


5. Puhdista lasi pehmeällä liinalla ja sopivilla puhdistusaineilla.

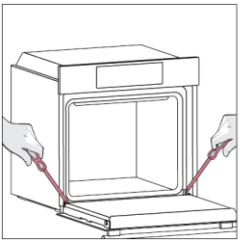
6. Aseta lasipaneelit takaisin varmistaen, että Low-E-merkintä on oikein luettavissa ja sijoitettu alas oven vasemmalle puolelle, lähelle vasemmanpuoleista saranaa. Näin ensimmäiseen lasiin painettu merkintä jää oven sisäpuolelle.



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.

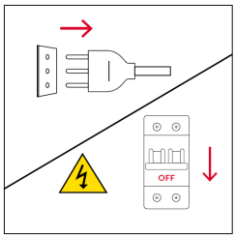
6.4. HUOLTO

KOMPONENTTIEN VAIHTO

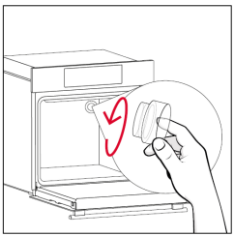
Ylhäällä olevan polttimon vaihtaminen:

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.

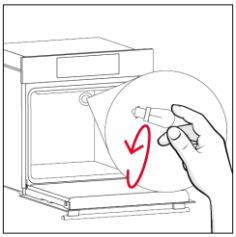
Vaihe 1



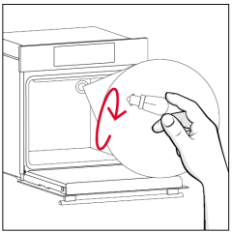
Vaihe 2



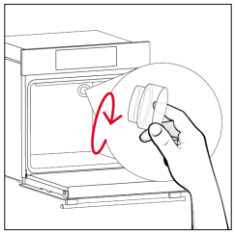
Vaihe 3



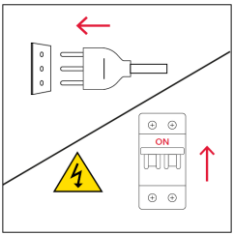
Vaihe 4



Vaihe 5



Vaihe 6

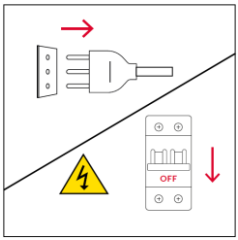


Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

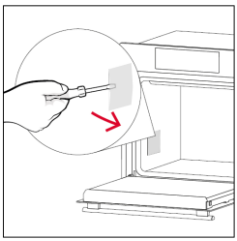
Sivupolttimon vaihtaminen:

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.

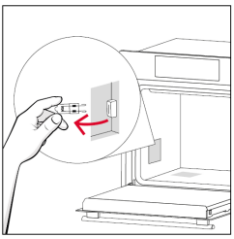
Vaihe 1



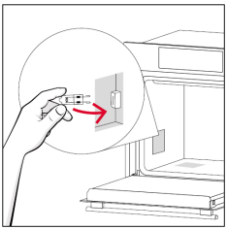
Vaihe 2



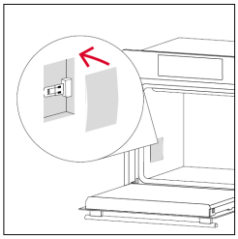
Vaihe 3



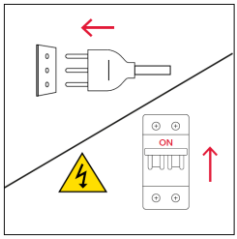
Vaihe 4



Vaihe 5



Vaihe 6



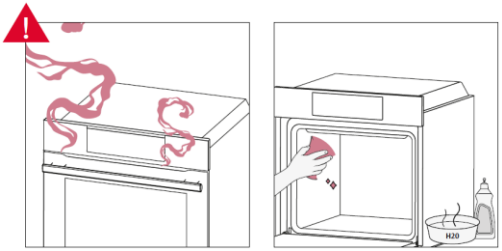
Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

7. VIANMÄÄRITYS

Jos uunin käytön aikana tapahtuu virhe, näytöllä näkyy koodi "ER", jota seuraa kaksi numeroa, jotka erittelevät virheen.
Jatka sammuttamalla uuni ja irrottamalla se pistorasiasta, odota muutama minuutti ja kytke se sitten uudelleen.
Jos virhe häviää, voit jatkaa uunin käyttöä. Jos virhe ei poistu, soita asiakaspalveluun ja ilmoita näytöllä näkyvä koodi (ERXX).

Virhe

Savu



8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN

8.1. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen. Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

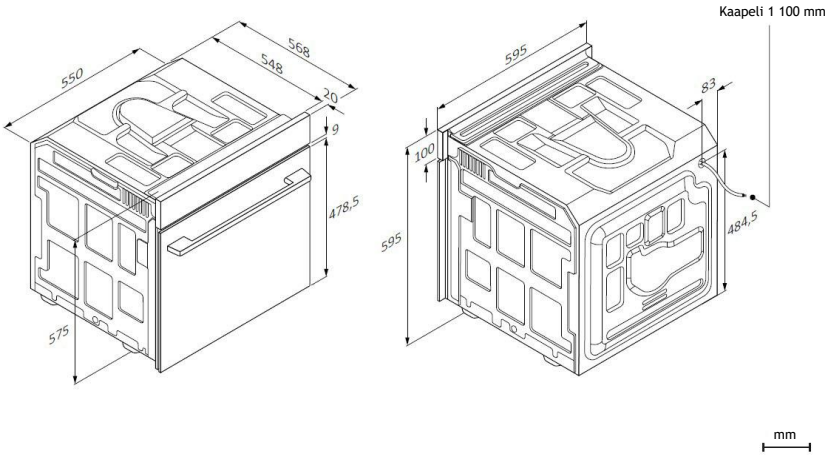
- sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä
- sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

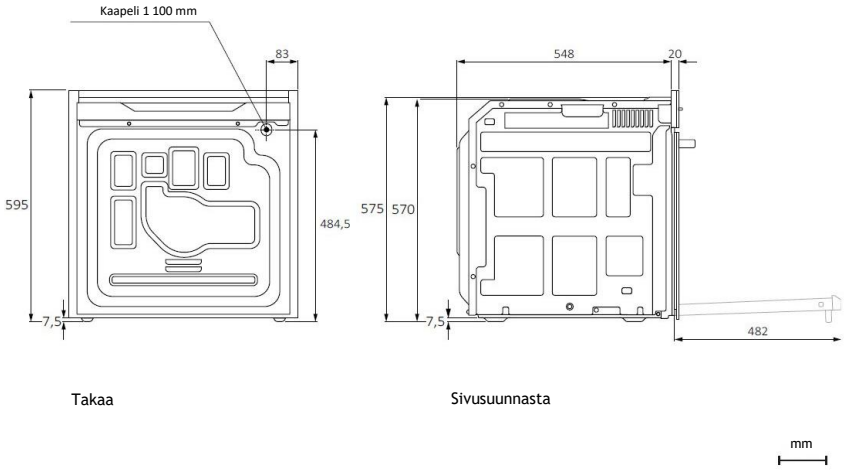
Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurta sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaalle, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

8.2. YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää uuni.
Avaa uunin ovi mahdollisimman harvoin, koska uunista poistuu lämpöä aina, kun ovi avataan.
Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä. Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle. Jos sinulla on tuntimaksullinen sähkösopimus, ajastettu kypsennys tekee energian säästämisestä yksinkertaisempaa ja siirtää ruoanvalmistusprosessin alkamaan halvemman sähkön ajankohtaan.

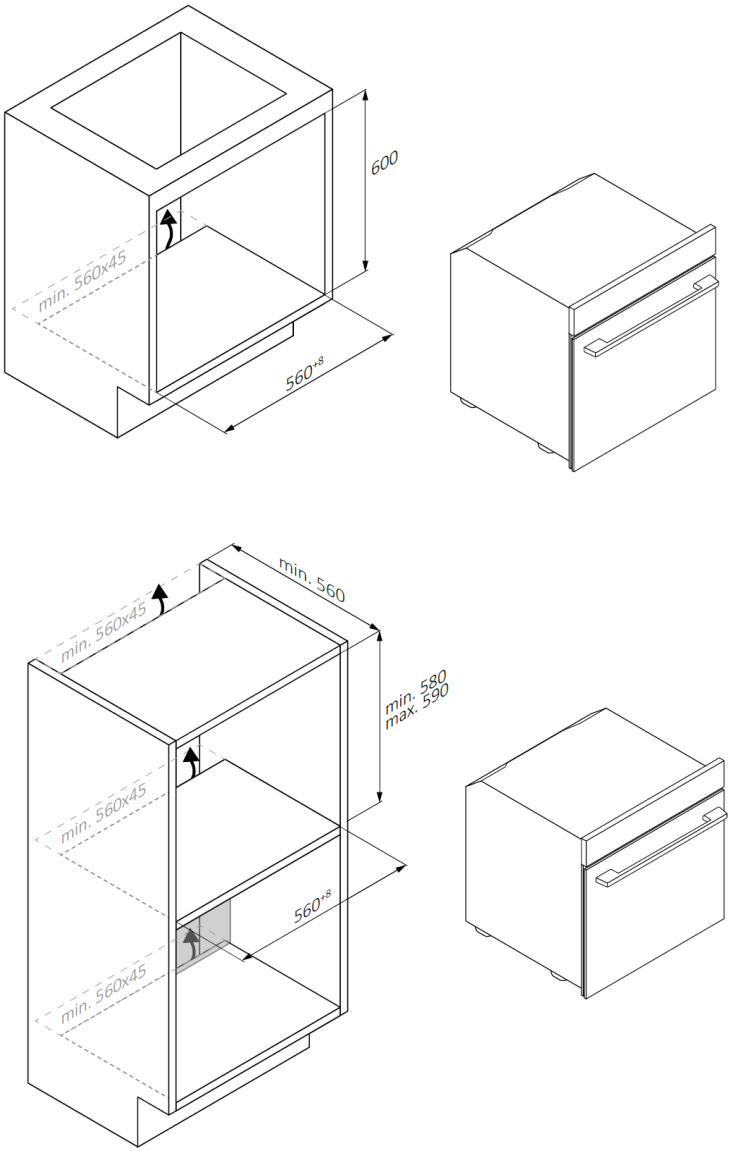
9. ASENNUS

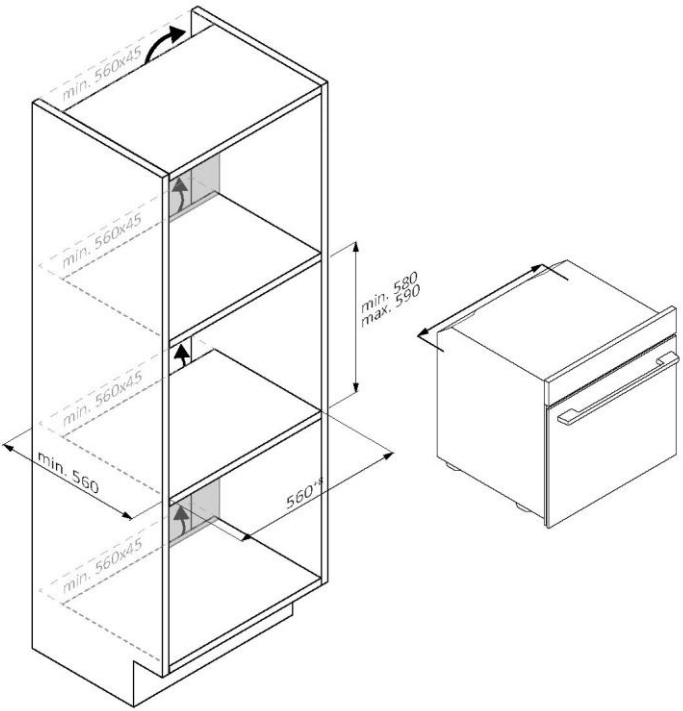


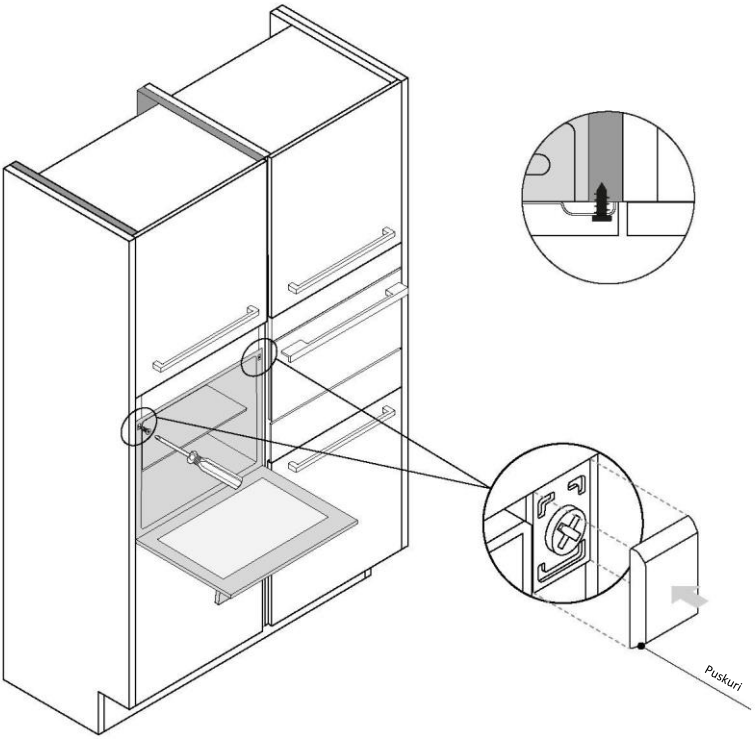


Takaa

Sivusuunnasta


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



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

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.
- ⚠ **FORSIKTIGHET:** For å unngå farlige situasjoner på grunn av uønsket tilbakestilling av varmesikringsbryteren, må dette apparatet ikke tilføres strøm via en ekstern bryterenhet, som for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på av utstyret.
- 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 drift. Pass på å unngå å berøre varmeelementer. Barn under åtte år skal holdes unna, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- ⚠**ADVARSEL:** De tilgjengelige delene kan bli varme under bruk. Småbarn må holdes unna.

INSTALLASJONSADVARSLER

- Ovnen kan plasseres høyt i en kolonne eller under en benkeplate.
- Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å 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.

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:** Pass på at apparatet er slått av før du skifter lampen, slik at du unngår fare for elektrisk støt.
- Ovnen må være slått av før du fjerner de avtakbare delene. Etter rengjøringen må du montere dem igjen i henhold til anvisningene.
- Bruken av ethvert elektrisk apparat innebærer at noen grunnregler overholdes:
  - ikke dra i strømledningen for å koble produktet fra strømkilden;
  - Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter;
  - generelt anbefales ikke bruk av adaptere, flere stikkontakter og skjøteledninger;
  - 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).
- ⚠ **FORSIKTIGHET:** For å unngå farlige situasjoner på grunn av uønsket tilbakestilling av varmesikringsbryteren, må dette apparatet ikke tilføres strøm via en ekstern bryterenhet, som for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på av utstyret.
- Apparatet er ikke designet for å aktiveres av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Dryppekaret samler opp rester som drypper under matlaging.
- Når du plasserer gitteret på sidehyllene, sørg for at den kortere delen av siden (mellom stopperen og ytterkanten) er rettet mot det indre av ovnen. Hvis rutenettet har en dekorativ metallstang, vær oppmerksom på å plassere den på utsiden av ovnen slik at merkelogoen kan være synlig og lesbar. For riktig plassering, se også bildet i delen Tilbehør i denne brukerhåndboken.
- Ikke bruk sterke skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass siden de kan ripe opp overflaten, noe som kan føre til at glasset knuses.
- Bruk bare temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- Under matlaging kan fuktighet kondensere i ovnen eller på glasset i døren. Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når stekestemperaturen.
- 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.

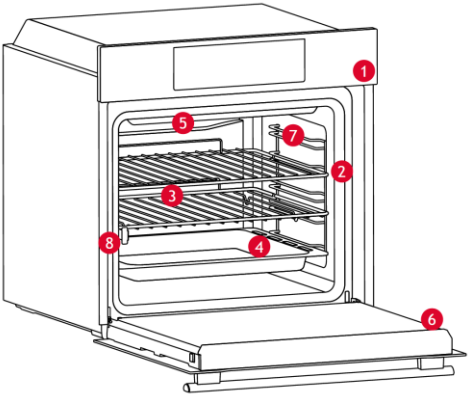
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangs-beskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldri ovnsdørtetningen.
- ⚠ **FORSIKTIGHET**: 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 start av en automatisk rengjøringssyklus:
  - Rengjør ovnsdøren;
  - Fjern store eller grove matrester fra innsiden av ovnen med en fuktig svamp. Ikke bruk rengjøringsmidler;
  - Fjern alt tilbehør og glidestativsettet (der dette finnes);
  - Ikke legg I tehåndklær.
- I ovner med steketermometer er det nødvendig, før du utfører rengjøringssyklusen, lukke hullet med den medfølgende mutteren. Lukk alltid hullet med mutteren når kjøttsonden ikke brukes.
- Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen (hvis tilgjengelig), kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn bør holdes unna.
- Hvis en hob har blitt montert over ovnen, må du aldri bruke hoben mens Pyrolisatoren fungerer, noe som hindrer at hoben blir overopphetet.

2. PRODUKTINTRODUKSJON

2.1. OVERSIKT OVER PRODUKTET

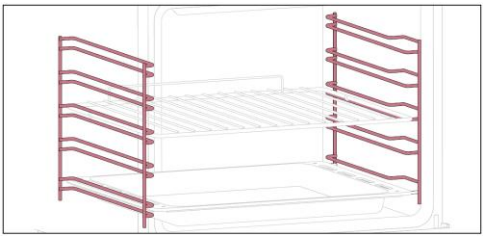


1. Kontrollpanel
2. Hylleplasseringsnummer
3. Gitre
4. Skuffer
5. Viftedeksel
6. Ovnsdør
7. Lateral vaiergitter (hvis til stede: kun for flatt kammer)
8. Serienummer og QR-kode

Skriv her serienummeret for fremtidig referanse.

2.2. TILBEHØR

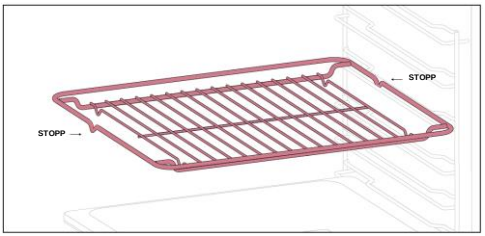
Trådgitter på siden (bare hvis de finnes)



Plassert på begge sider av ovnsrommet, er sidestativene designet for å plassere stekebrett og rister under tilberedningen.

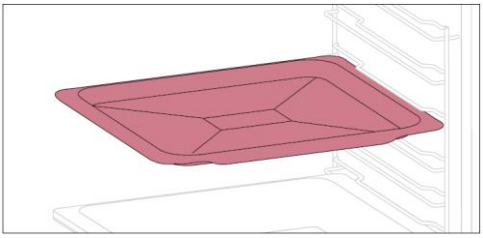
MERK: 6 eller 7 nivåer avhengig av modell.

Metallgitter



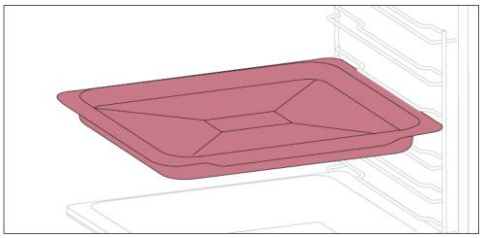
Et metallgitter i en ovn er en flyttbar, justerbar hylle som støtter kokekar, sikrer jevn matlaging og gjør rengjøringen enkel. Den kan brukes til å holde tallerkener og panner i forskjellige høyder for ulike matlagingsbehov.

Stekebrett (bare hvis tilstede*)



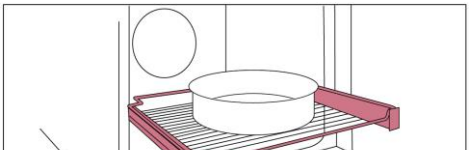
Et stekebrett er ideelt for å oppnå jevn bruning i bunnen, noe som gjør det perfekt for småkaker og bakverk på grunn av det grunne, flate designet. I tillegg kan å plassere den under et grillrist bidra til å samle drypp og forhindre søl i ovnen.

Dypere brett



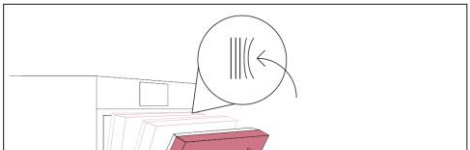
Den dypere skuffen er ideell for oppskrifter med tilsatt væske eller lag, for eksempel gryteretter eller steker. Dets dybde er spesielt utformet for å sikre ønsket konsistens av maten tilberedt i det.

Teleskopføringer
(bare hvis de finnes)



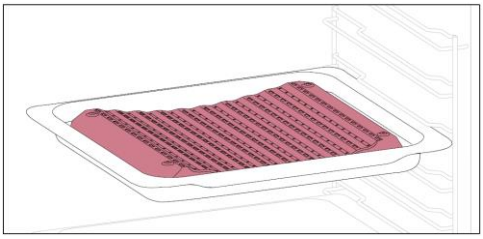
Teleskopiske ovnsskinner er hyller som kan forlenges, noe som gjør det lettere å plassere eller fjerne gjenstander, uten at du trenger å nå dypt inne i en varm ovn. De forbedrer sikkerheten, stabiliteten og kan justeres i forskjellige nivåposisjoner.

Myk lukning / myk åpning-hengsler
(bare hvis tilstede*)



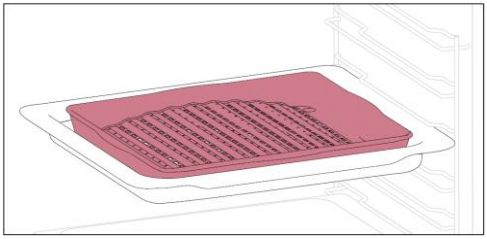
Mykt lukkede og åpne hengsler kontrollerer dørens bevegelse, sikrer jevn bevegelse og forhindrer smelling.

Dobbelt brett - BBQ-modus (bare hvis tilstede*)



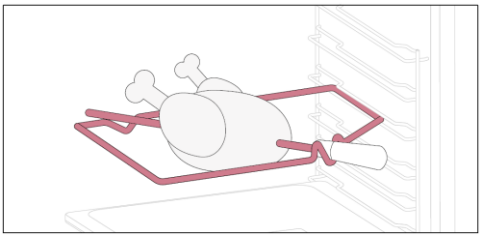
Den konkave formen tillater en korrekt sirkulasjon av fuktighet som genereres under matlaging, og holder matens fuktighetshastighet høy. Avhengig av mengden vann som legges inn i brettet, vil en tørrere eller mer "våt" matlaging oppnås.

Dobbelt brett - STEAM-modus (bare hvis tilstede*)



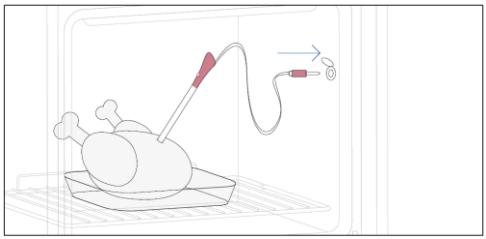
Den konvekse formen er egnet for grilling i ovnen ved høy temperatur (220°) og gir et grillresultat selv hjemme med lite røyk takket være dreneringen av fettet på bunnen av brettet.

Snuspyd (bare hvis tilstede)



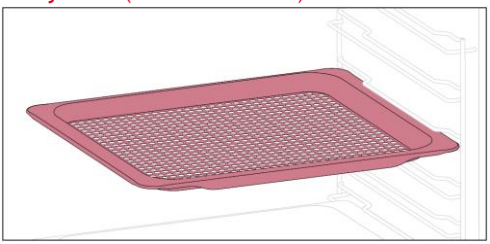
Snuspydet fungerer sammen med toppvarme-elementet, ved å rotere kan maten tilberedes omogent. Det er best brukt for mellomstor mat. Ideell for å gjenoppdage smaken av tradisjonell stek.

Heat Feel-sensor (bare hvis tilstede*)



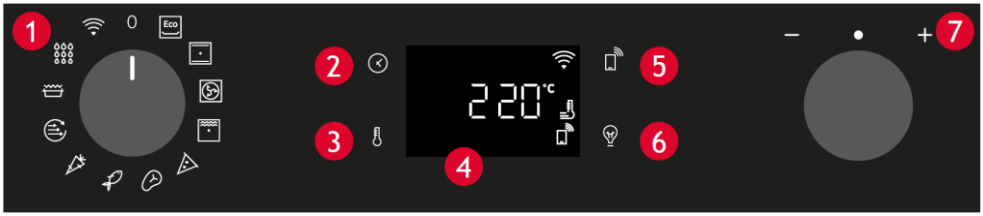
Denne kjøttsonden er en temperatursensor som, satt inn i maten og koblet til ovnen via kabel, gjør det mulig å kontrollere den indre temperaturen til maten under tilberedning. Den brukes hovedsakelig til fisk og kjøtt.

Airfry-brett (kun hvis tilstede*)



Airfry-brettet sørger for at varm luft når maten jevnt og tredimensjonalt, noe som resulterer i et sprøere ytre samtidig som den beholder mørheten inni. For å samle saft og panering, plasser den på toppen av stekebrettet.

2.3. KONTROLLPANEL



Funksjoner og funksjonsrangering kan endres avhengig av modell.

1. Funksjonsvelgerknapp
2. Klokkeslett
3. Temperatur
4. LED-display 7
5. Fjernkontroll
6. Lampe
7. Skivekontroll

HOVEDFUNKSJONER

Displayet har fire hovedfunksjoner:

Symbol	Funksjon	Beskrivelse
	Klokkeslett	Trykk én gang for tilberedningsvarighet, to ganger for minuttklokke (tilgjengelig i standby-modus), tre ganger for klokkeslett og fire ganger for utsatt start. I standby-modus er bare kjøkkentimeren tilgjengelig.
	Temperatur	Trykk én gang for å sjekke kavitetstemperaturen, trykk og hold inne i tre sekunder for å aktivere hurtigforvarmingsalternativet (kun tilgjengelig under ovnens forvarmingsfase). Når forvarmingen er aktiv, vil det tilhørende ikonet vises på displayet.
	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.

2.4. TILKOBLINGSMULIGHETER

Trådløse parametre

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [·]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

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:

Wifi-modulen slår seg på så snart funksjonsknappen settes til en annen posisjon enn null.

Slik deaktiverer du port for trådløst nettverk:

Wifi-modulen er alltid av når funksjonsknappen er satt til nullstilling.
Hvis knappen er satt til en annen posisjon, gå til wifi-menyen og velg av for å deaktivere wifi.

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.

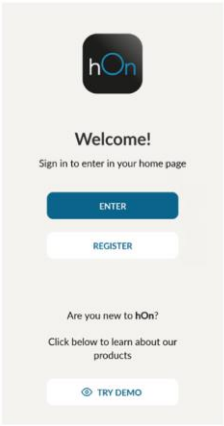
Last ned på smarttelefonen.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NY BRUKER-REGISTRERING

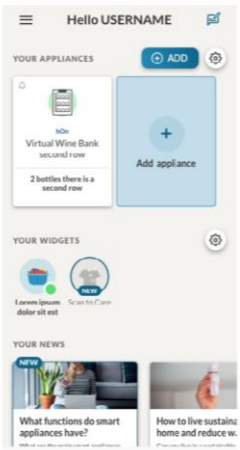
- Klikk på "Registrer"
- Du kan registrere deg via sosiale kontoer eller registrere deg med din personlige e-post



HURTIGPARING-REGISTRERING

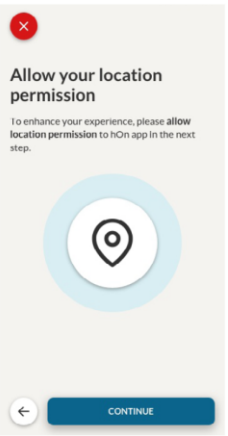
Trinn 1

- Velg "Legg til enhet"



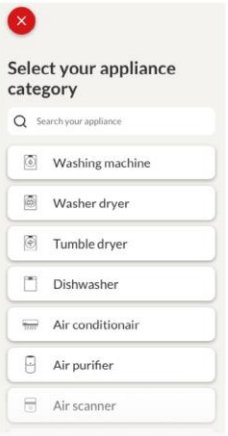
Trinn 2

- Tillat posisjonstillatelse.



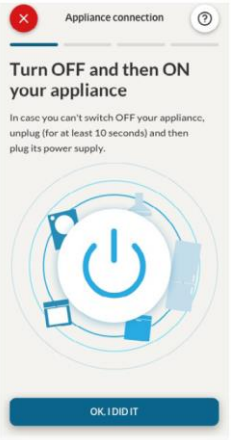
Trinn 3

- Velg ovn fra apparatkategorien.



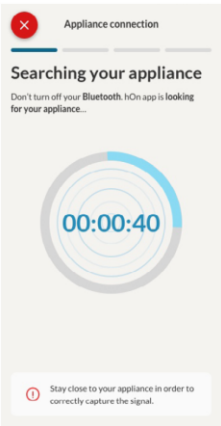
Trinn 4

- lå på apparatet; hvis den allerede er på, slår du den av og på igjen.



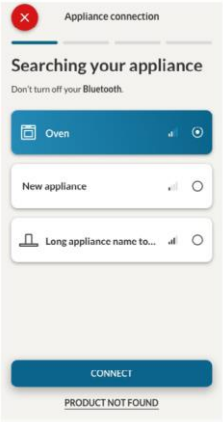
Trinn 5

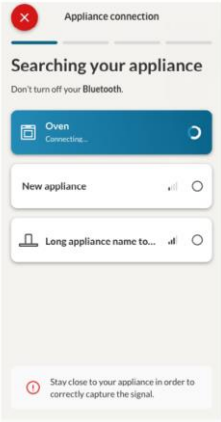
- Etter å ha slått på, vil hOn-appen begynne å søke etter husholdningsapparatet ditt.



Trinn 6.1-6.2

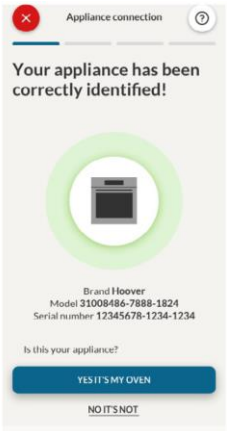
- Velg ditt husholdningsapparat, trykk på "koble til" og vent noen sekunder





Trinn 7

- Ovnen din blir funnet, og du kan kontrollere den gjennom hOn.

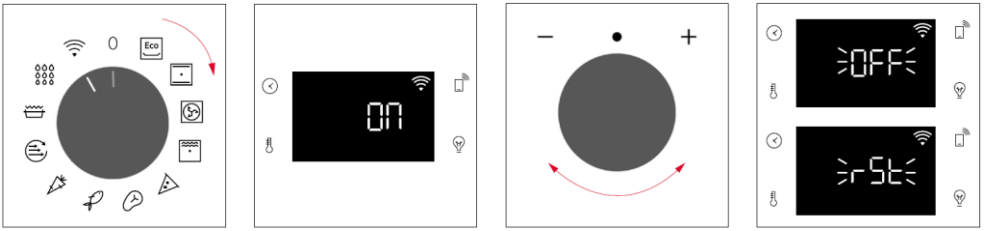


SLIK ENDRER DU WIFI-INNSTILLINGER

Når apparatet er registrert, kan brukeren endre WIFI-innstillingene mellom:

- **WiFi PÅ:** Det er bare mulig å overvåke ovnsstatusen med 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. Vri funksjonsknappen på WIFI-menyen.
2. På skjermen vises "På".
3. Drei hjulkontrollen til "Off" eller tilbakestillingsinnstillingen "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.
Videre er det mulig å motta varsler når programmer eller oppskrifter er fullført.
Fjernkontrollen kan aktiveres utelukkende når produktet er registrert.

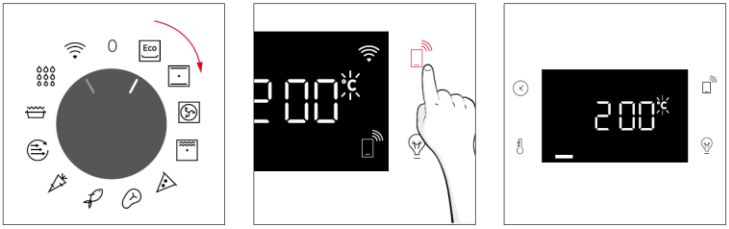
MERK: Den er tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner på produktet, bortsett fra grateng- og supergrill-programmer.

Slik aktiverer du fjernkontroll:

1. Vri funksjonsknappen på WIFI-menyen.
2. Trykk på .
3. På displayet vises "hOn". Både WIFI- og fjernkontrollikoner vises.
4. 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.

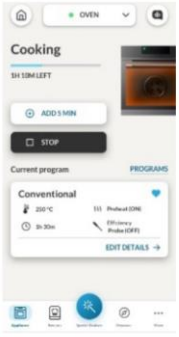
Det er også mulig å aktivere fjernkontrollen under tilberedningsprosessen ved å trykke på tilhørende knapp

Slik stopper du fjernkontrollen:
Mens tilberedningsprogrammet pågår, kan det stoppes direkte fra selve produktet ved å dreie funksjonsknappen til en annen posisjon. Disse handlingene avbryter tilberedningsprosessen.
En annen måte er å trykke på den tilsvarende knappen på fjernkontrollen som fulgte med apparatet. Disse handlingene avbryter tilberedningsprosessen.



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

For funksjoner som bruker grillen, takket være dørbryterteknologien vil ovnen automatisk sette varmeelementene på pause når du åpner døren og fortsette tilberedningen når du lukker den. Denne funksjonen er kun tilgjengelig på spesifikke ovnskonfigurasjoner. Alle pyro-modellene har det. 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. *

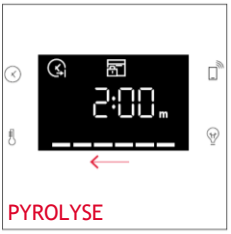
Slik fungerer kjøleviften

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 ECO-funksjonen vil lyset forbli av.

(*kun for pyroovner)

Slik fungerer statuslinjen

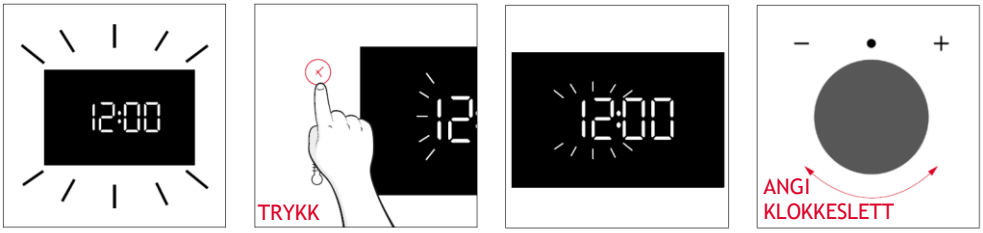
Statuslinjen, basert på de innstilte programmene, forenkler overvåking av temperatur og tid. Nærmere bestemt, for funksjoner som involverer forvarming, viser den temperaturøkningen i denne fasen. I matlagingsprogrammer og den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen viser den nedtellingen av henholdsvis koketiden og rengjøringssyklusen.

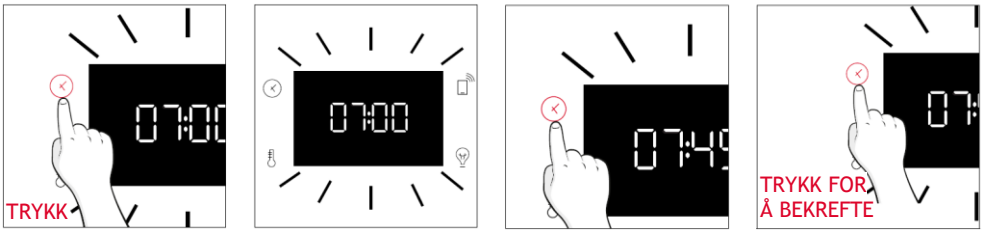


3.2. FØRSTE GANGS BRUK

Når apparatet slås på for første gang, er det første trinnet å stille inn tid på dagen, velge mellom 13 ampere eller 16 ampere, velge lysstyrke og lydnivå.

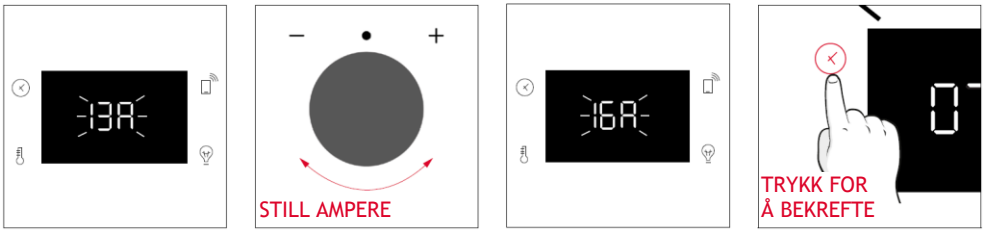
- **STILL TIDEN:** Displayet vil vise den blinkende forhåndsinnstilte tiden '12:00'. For å endre den, trykk på ⏲og bruk den høyre knappen for å justere gjeldende time. Trykk på ⏲ igjen og følg samme fremgangsmåte for å stille inn minuttene. For å bekrefte, trykk på ⏲ en gang til.





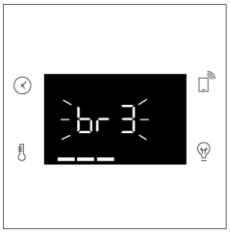
- **AMPERE:** Som standard er ovnen satt til å jobbe med høyere effekt som passer for husholdninger med mer enn 3 kW (16 A). Hvis hjemmet ditt har lavere strøm, kan du endre denne innstillingen til 13 A.
  Denne innstillingen påvirker hvor raskt ovnen varmes opp. Å velge det høyere alternativet (16A) betyr at det varmes opp raskere (fordi kraftabsorpsjonen økes). På skjermen vil du se to valg:

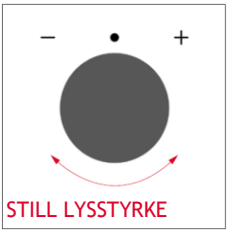
  13 A og 16 A. Bare vri den høyre knappen for å velge den du vil ha, og trykk deretter på ⏲ for å bekrefte.

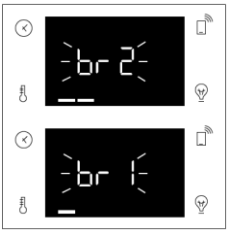


MERK: Alternativet for å stille inn strømstyrken er kun tilgjengelig under den første installasjonen. For å endre innstilt strømstyrke, se instruksjonene etter installasjon.

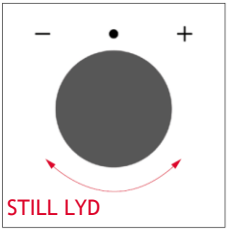
- **SKARPHET:** Displayet viser symbolet "br". Tallene representerer nivået på lysstyrkeintensiteten, redigerbar ved å vri høyre knott. For å bekrefte trykk ⏻

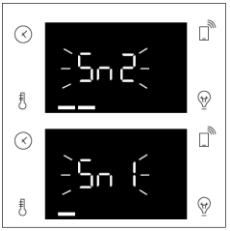






- **LYD:** Displayet viser symbolet "Sn". Tallene representerer nivået på lydintensiteten, redigerbar ved å vri høyre knott. For å bekrefte trykk ⏻

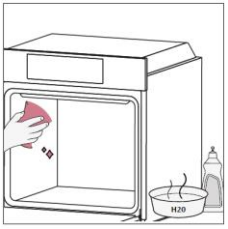


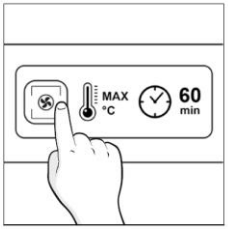


Når ovnen er i standby-modus, er det mulig å gå tilbake til startinnstillingene ved å trykke samtidig på Temperatur- og Lampe-knappene i 5 sek.

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.



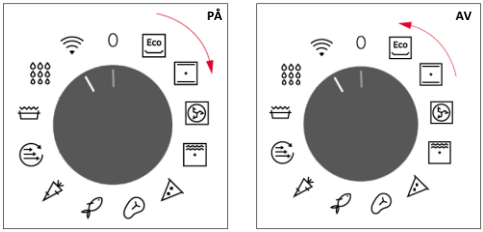


4. DRIFT AV PRODUKTET

4.1. HVORDAN PRODUKTET FUNGERER

SLÅ PÅ/AV OVNEN

For å slå PÅ ovnen, drei funksjonsknappen (med klokken/mot klokken) og velg et tilberedningsprogram. For å slå den AV, sett funksjonsknappen til 0-posisjon.

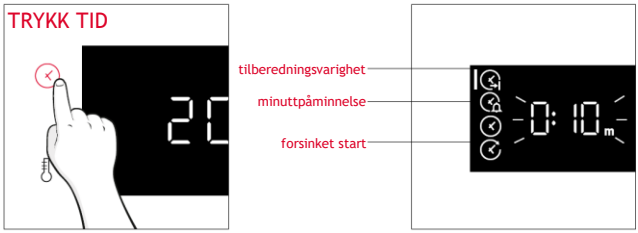


STILL MATLAGINGSPROGRAM

Vri på funksjonsknappen og velg ønsket program. På displayet vil det vises en standardtemperatur som kan redigeres i hvert øyeblikk ved å vri høyre knott (med klokken for å øke og mot klokken for å redusere temperaturen).

TIDSMENY

Få tilgang 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:

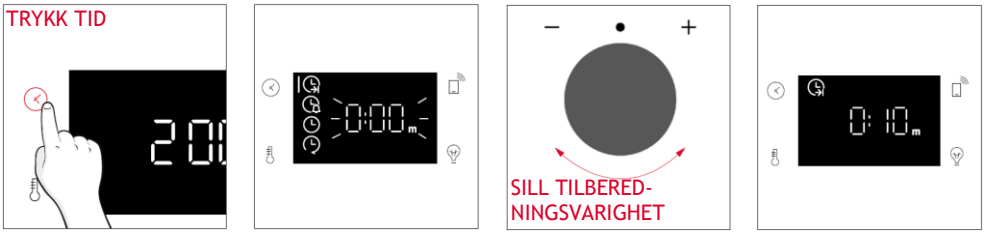


MERK: flere parametere kan ikke angis samtidig, derfor er bare det siste settet igjen i minnet mens det forrige slettes.

TILBEREDNINGSVARIGHET

Lar deg forhåndsinnstille tilberedningstiden som kreves for den valgte oppskriften.

AKTIVERING: Trykk på for å gå inn i Tid-menyen. Trykk på så mange ganger du trenger for å velge funksjonen "Tilberedningsvarighet". Bruk deretter skivekontrollen til å regulere verdien.

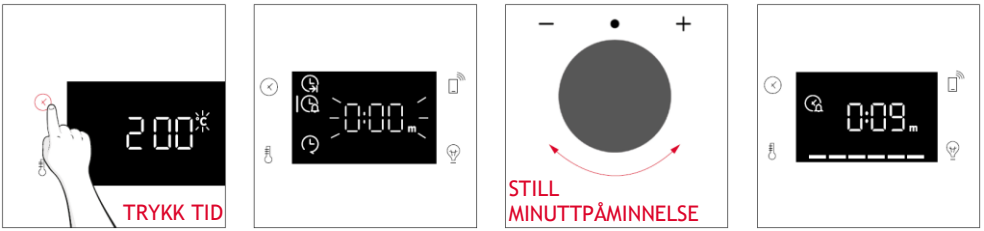


Nedtellingen starter ved slutten av forvarmingen (hvis tilgjengelig). Under kokefasen er det mulig å endre varighetsverdien ved å vri på høyre knott. Når varigheten er utløpt, stopper tilberedningen.

MINUTTPÅMINNELSE

Gjør det mulig å bruke ovnen som vekkerklokke.

AKTIVERING: Trykk på for å gå inn i Tid-menyen. Trykk på så mange ganger du trenger for å velge «Minuttvarsler»-funksjonen. Bruk deretter skivekontrollen til å regulere verdien.



Når funksjonen er innstilt, er den primære informasjonen som vises på skjermen alltid klokkeslettet.

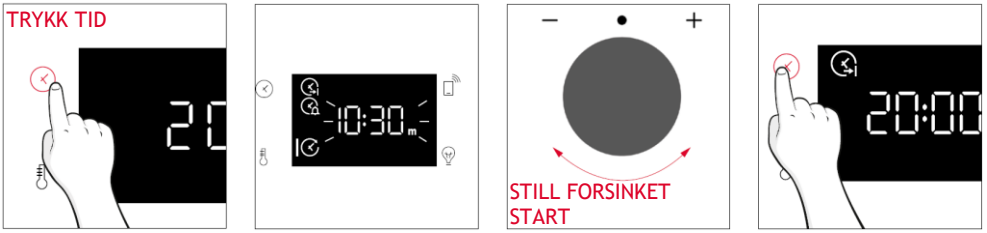
For å redigere temperaturen, trykk på for å gå inn i dedikert redigeringsmodus. Når varigheten er utløpt, fortsetter tilberedningen til venstre knott dreies i 0-stilling.

Denne funksjonen kan også stilles inn når ovnen er i standby-modus ved å trykke på .
Når den er aktivert, fungerer minuttklokken uavhengig av ovnens tilberedningsfunksjoner.

FORSINKET START

Lar deg velge starttidspunkt for matlagingen.

AKTIVERING: Trykk på for å gå inn i Tid-menyen. Trykk så mange ganger du trenger for å velge funksjonen "Utsett start". Bruk deretter dreiekontrollen til å stille inn starttiden for matlagingen.

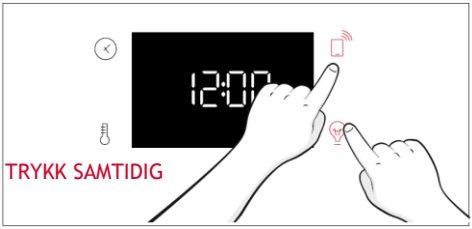


MERK: Forsinket start er kun aktivert etter innstilling av tilberedningstid, og den er ikke tilgjengelig med grillens funksjoner.

EKSTRA FUNKSJONER

BARNESIKRING

Denne funksjonen lar deg låse skjermen for å forhindre uønsket bruk av mindreårige.
For å aktivere skjermlåsen, trykk og hold nede fjernkontroll- og lampeknappene samtidig.
Gjenta samme handling for å deaktivere låsen.



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 rask forvarming er aktivert, vil viften 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.

Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	Forslag
	ECO	190 °C ~ 150-220 °C	L3/L4	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
	*Konven-sjonell	30-250 °C	L2/L3	Ja / rask forvar-ming	IDEELL FOR: kaker, brød, kjeks, quicher på ett plan med både over- og undervarme. Kan brukes med Heat Feel-sensor.
	Multinivå	160 °C ~ 50-250 °C	L4 (ett brett) L2+L5 (to brett) L2+L4+L6 (tre brett)	Ja / rask forvar-ming	IDEELL FOR: kaker, kjeks og pizza på ett eller flere nivåer. Ideell for å lage forskjellige matvarer. Kan brukes med Heat Feel-sensor.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEI	IDEELL FOR: store mengder pølser, biffer og toastbrød. Hele området under grillelementet blir varmt. Brukes med døren lukket. Snu maten to tredjedeler av tilberedningen (om nødvendig).

	**Grateng (***)	200 °C ~ 150-250 °C	L4/L5	Ja / rask forvar-ming	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.
	Airfry (***)	200 °C ~ 150-250 °C	L3/L4	NEI	IDEELL FOR: tilberedning av frossen mat eller panert delvis tilberedt mat som vanligvis er stekt. Takket være det dedikerte brettet kan den varme luften strømme jevnt over maten.
	Gentle cooking	70 °C ~ 50-90 °C	3. nivå	NEI	IDEELL FOR: saktekoking med sous-vide-lignende resultat. Bruk den til kjøtt, fisk og grønnsaker Kan brukes med Preci Probe.

* Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse.
**Brukes med døren lukket.
** Avhengig av ovnsmodellen.

4.2.2. SPESIALFUNKSJONER

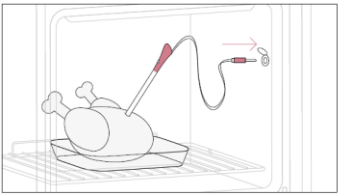
Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	Forslag
	Pizza	300 °C ~ 200-300 °C	2/3	NEI	IDEELL FOR: alle slags pizzaer uten å forvarme ovnen. Bruk lavere temperaturer for frosne varer og 300 °C for hjemmelagde oppskrifter

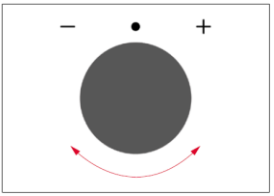
KABLET SONDE

Slik bruker su sonden:

1. Plugg sonden inn i den utformete porten på ovnen og sett tilbehøret inn i maten.
2. Probe-ikonet vises på skjermen. Kun dedikerte funksjoner eller matlagingsprogrammer er tilgjengelige. Fra dette øyeblikket vil den viste temperaturen være den for sonden
3. Velg kokefunksjonen og still inn måltemperaturen for sonden for å starte. Ovnen vil da bruke sondedataene til å overvåke matens indre temperatur og stoppe tilberedningen når ønsket temperatur er nådd.

   MERK: Når du bruker sonden, er det ikke nødvendig å stille inn en koketimer; den stopper automatisk når ønsket temperatur er nådd.
4. Når ønsket indre temperatur er nådd, lyder alarmen og ovnen slås av. Før du tar maten ut av ovnen, sørg for å fjerne sonden forsiktig fra maten.

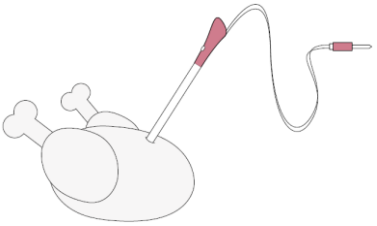




Probe-ikonet vil vises på skjermen. Bare spesifikke funksjoner eller matlagingsprogrammer er tilgjengelige når dette ikonet er aktivt. Hvis du prøver å bruke andre funksjoner, vil ovnen vise en melding som sier "kan ikke bruke sonde."

Matlagingstips

Proben er utstyrt med ett enkelt målepunkt. Sett den helt inn i maten med metallspissen plassert i midten av maten. Plasser dette punktet så nært som mulig til den tykkeste (kaldeste) delen av maten for å overvåke tilberedningsprosessen nøyaktig.



Sonden kan brukes med manuelle funksjoner (Statisk, Statisk + Vifte, Grill, Supergrill, Grateng og Multi-level), med KATEGORIER FOR MATTILBEREDNING (Kjøtt, fisk og grønnsaker) 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

5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

5.1. GENERELL MATLAGINGSTABELL

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Søte bakevarer	Små kaker / muffiner	1	Statisk multinivå	175 °C ~ 160 °C		Stekebrett Stekebrett	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multinivå	150 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	30-40
		3	Multinivå	140 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	40-50
	Svampekaker (26 cm Ø)	1	Statisk	170 °C		Metallgitter + Kakeform	L2	30-40
			Multinivå	150 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L4	40-50
		2	Multinivå	150 °C		Metallgitter + Kakeform	L1+L4	50-60
	Kjeks/ Sandkaker	1	Statisk multinivå	150 °C ~ 150 °C		Stekebrett Stekebrett	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multinivå	140 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	30-40
		3	Multinivå	140 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Statisk	190 °C		Stekebrett	L4	25-35
		2	Multinivå	170 °C		Stekebrett	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statisk	200 °C	Y	Stekebrett	L3	20-30
	Mareng	1	Multinivå	90 °C	Y	Stekebrett		90-160
	Makron	1	Statisk	150 °C	Y	Stekebrett	L3	15-20
	Eplepai	1	Statisk	185 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	60-70
		1	Multinivå	170 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Statisk	170 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	40-60
	Sjokoladesufflé	1	Statisk	200 °C	Y	Stekebrett + former	L3	10-15
	Ostekake	1	Statisk	150 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Statisk	180 °C	Y	Stekebrett	L3	20-25
		2	Statisk	180 °C		Stekebrett	L2+L5	25-35
		3	Multinivå	160 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Statisk	210 °C	Y	Stekebrett	L3	30-45

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Brød og flatbrød	Ristet brød	1	Supergrill	5	N	Metallgitter	L6	4-6
	Focaccia	1	Statisk	200 °C	Y	Stekebrett	L2 eller L3	25-35
	Brød, hel	1	Statisk	200 °C	Y	Stekebrett	L3	35-50
Velsmaken de paier og gryteretter	Salte kaker / Quicher (26 cm Ø)	1	Statisk	200 °C	Y	Metallgitter + Quiche-boks	L1 eller L2	30-50
		2	Multinivå	180 °C	Y	Metallgitter + Quiche-boks	L1+L4	50-70
	Ostesufflé	1	Statisk	200 °C	Y	Stekebrett + former	L3	20-35
	Lasagne, fersk	1	Statisk	200 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	40-60
	Lasagne, frossen	1	Statisk	180 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	50-60
	Cannelloni, frosset	1	Statisk	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	Statisk	250 °C	Y	Stekebrett	L2 eller L3	15-20
	Pizza, fersk (brett)	1	Pizza	250 °C	N	Stekebrett	L2 eller L3	18-25
		2	Multinivå	180 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	25-35
	Pizza, fersk (rund)	1	Statisk	250 °C	Y	Stekebrett	L2 eller L3	8-10
	Pizza, fersk (rund)	1	Pizza	300 °C	N	Stekebrett	L2 eller L3	15-20
		2	Multinivå	180 °C	Y	Baking + Dypere brett	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynn skorpe)	1	Statisk	220 °C		Metallgitter	L3	10-15
		2	Multinivå	200 °C	Y	Metallgitter	L2+L5	15-25
		3	Multinivå	180 °C		Metallgitter	L2+L4+L6	
	Pizza, frossen (tynn skorpe)	1	Pizza	200 °C	N	Metallgitter	L2	10-15
Kjøtt og fjærkre	Helstekt kylling (1-1,2 kg)	1	Grateng	220 °C	Y	Metallgitter/L4 Plasser støttebrett ved L1 med 150 ml vann	L4	40-60
	Kyllinglår	1	AirFry**	220 °C	N	Air Fry-brett**	L4	30-50
	Stekt and	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-60
Kjøtt og fjærkre	Hane	1	Grateng	220 °C	Y	Metallgitter plasser stekebrettet ved L1	L4	20-40

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
	Stekt kalkun	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-60
	Svineribbe (1000-1200 g)	1	Statisk	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-100
	Pølser	1	Supergrill	4	Y	Metallgitter	L5	40-50
	Oksefilet (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	60-80
	Roastbiff (500 g)	1	Grateng	220 °C	Y	Stekebrett	L3	20-40
	Kjøttbrød (1000-1500 g)	1	Statisk	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	4	N	Metallgitter	L5	15-30
	Frosne fiskepinner	1	AirFry**	200 °C	N	Air Fry-brett**	L4	20-25
	Bakt fisk	1	ECO	200 °C	N	Metallgitter plasser stekebrettet ved L1	L3	40-60
Grønn-saksbord	Grønnsaks-grateng	1	ECO	200 °C	N	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-90
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Air Fry-brett**	L4	18-25
	Potetgrateng	1	Grateng	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L4	15-25
	Stekte poteter	1	Statisk	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 standardtiden vises og kan redigeres ved å vri på høyre knott; steketemperaturen kan endres ved å trykke på det dedikerte ikonet.
Begge parametrene kan stilles inn innenfor et begrenset område som vist i tabellen nedenfor.

Symbol	Beskrivelse	Forvarm	Hylle-plasse-ringer	Tempera-turområde (°C)	Tids-område (min)	Heat Feel-sensor for varmeføl else (hvis tilgjengelig)	Beskrivelse
	Kjøtt	NEI	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Til storfe-, kalve- og svinesteker, fjærfe og kjøttstykker.
	Fisk	NEI	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	For hel fisk og fileter.
	Grønnsaker	NEI	3-4	180-200	30-80	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 everyday cooking-programmene og i stedet velge standardfunksjoner.

Oppskrift	Serverings-størrelse	Matlagings-program	T°C	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Tilbered-ningstid (min)
Biffstek	500-800 g	Kjøtt	190 °C	Metallgitter	L3	30-40
Oksefilet	200 g	Kjøtt		Metallgitter	L3	
Kjøttpudding	1000-1500 g	Kjøtt	180 °C	Metallgitter	L3	40-50
Beef Wellington	500 g	Kjøtt	200 °C	Metallgitter	L3	50-80
Portvinstek	800-1000 g	Kjøtt	200 °C	Metallgitter	L3	40-70
Svineribbe	1000-1200 g	Kjøtt	200 °C	Metallgitter	L3	80-100
Lammestativ	800-1000 g	Kjøtt	200 °C	Metallgitter	L3	60-80
Lammelår	1500-2000 g	Kjøtt	190 °C	Metallgitter	L3	80-100
Laksefilet	200-600 g	Fisk	170 °C	Stekebrett	L3	20-35
Tunfiskbiff	600 g (ca. 4 stk)	Fisk	180 °C	Metallgitter	L3	10-20
Sverdfiskbiff	700 g (ca. 4 stk)	Fisk	200 °C	Stekebrett	L3	15-20
Torskefilet	600 g (ca. 4 stk)	Fisk	150 °C	Stekebrett	L3	10-20
Havbras, hel	1	Fisk	170 °C	Stekebrett	L3	35-45
Tangbras, filet	600 g (ca. 4 stk)	Fisk	150 °C	Stekebrett	L3	10-20
Havabborfilet	600 g (ca. 4 stk)	Fisk	150 °C	Stekebrett	L3	10-20
Saltbakt fisk	1	Fisk	220 °C	Stekebrett	L3	30-40
Fiskespyd	8 stykker	Fisk	150 °C	Metallgitter	L3	20-30
Fylt blekksprut	4 stk	Fisk	180 °C	Stekebrett	L3	25-40
Helt brød	1	Bakeri	200 °C	Metallgitter	L3	35-50
Rugbrød	1	Bakeri	190 °C	Metallgitter	L3	35-50
Sandwichbrød	1	Bakeri	200 °C	Metallgitter	L3	35-50
Frosne baguetter	1	Bakeri	200 °C	Metallgitter	L3	15-25
Frosne butter-deigssnacks	1	Bakeri	190 °C	Metallgitter	L3	20-30
Fennikel	1 brett	Grønnsaker	200 °C	Metallgitter	L3	30-40
Bakte grønnsaker	1 brett	Grønnsaker	190 °C	Metallgitter	L3	40-45
Blomkål	1 brett	Grønnsaker	190 °C	Metallgitter	L3	40-50

Oppskrift	Serverings-størrelse	Matlagings-program	T°C	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Tilbered-ningstid (min)
Gresskar i terninger	1 brett	Grønnsaker	200 °C	Metallgitter	L3	30-40
Fylte paprikaer	1 brett	Grønnsaker	180 °C	Metallgitter	L3	70-80
Fylt zucchini	1 brett	Grønnsaker	190 °C	Metallgitter	L3	35-45
Gulrotpinner	1 brett	Grønnsaker	180 °C	Stekebrett	L3	35-40
Brokkoli	1 brett	Grønnsaker	190 °C	Stekebrett	L3	30-40
Ratatouille	1 brett	Grønnsaker	190 °C	Metallgitter	L3	40-45
Grønnsaksflan	6 ramekins	Grønnsaker	180 °C	Stekebrett + former	L3	25-35

6. STELL OG RENGJØRING

6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmessig rengjøring kan forlenge apparatets levetid. Vent til ovnen har kjølt seg ned før du rengjør manuelt.

- Etter hver bruk av ovnen vil minimum rengjøring bidra til å holde ovnen helt ren.
- Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- For å unngå overdreven tilsmussing av ovnen og den resulterende sterke røyklukten, anbefaler vi å ikke bruke ovnen ved svært høy temperatur. Det er bedre å forlenge matlagingstiden og senke temperaturen litt.
- I tillegg til tilbehøret som leveres sammen med ovnen, anbefaler vi at du bare bruker retter og bakeformer som er motstandsdyktige til svært høye temperaturer.

6.2. RENGJØRING AV OVNEN

6.2.1. INNE I OVNEN: rengjøringsfunksjoner

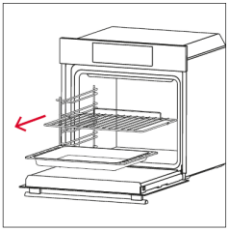
Pyrolytisk rengjøring (*avhengig av ovnsmodell)
Denne prosessen er avhengig av den kjemiske prosessen som bærer samme navn, som involverer nedbryting av komplekse stoffer ved bruk av varmebehandling.

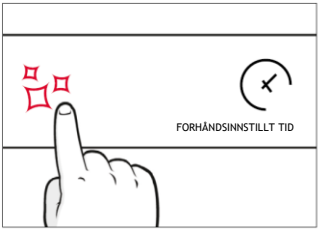
Når den er initiert, låser den automatisk ovnsdøren og øker raskt temperaturen til 410 °C.
På slutten av rengjøringssyklusen er alt som gjenstår i hulrommet et minimalt avleiring av støv, som enkelt tørkes bort med en fuktig klut.

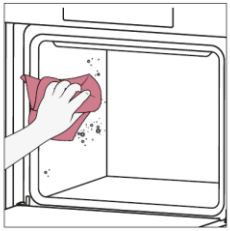
Hvordan virker det:

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen, for eksempel rister, sidehyller og skrue på sidehyllene (*);
2. Vri funksjonsknappen på . Vri skivekontrollen for å stille inn pyrolyseprogrammet;
   La funksjonen virke i den forhåndsinnstilte tiden. Under denne prosessen og den påfølgende avkjølingsfasen vil ovnsdøren forbli låst.
3. Når apparatet er avkjølt, rengjør innsiden av ovnen med en klut.
   ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er kjølig før du berører det. Vær forsiktig med alle varme overflater da det er fare for brannskader. Bruk destillert eller drikkevann.

(*) kun for modeller med 7 nivåer.





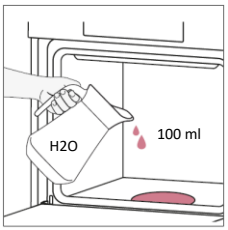


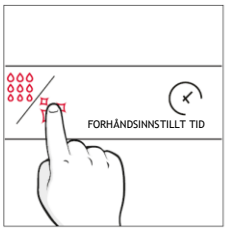
Hydroeasy

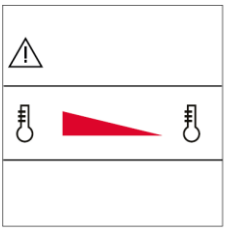
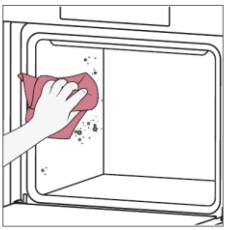
Hydroeasy-funksjonen er designet for å takle lett smuss uten problemer og gi en rask og miljøvennlig løsning for rengjøring av ovnsrommet ved hjelp av dampkraften.

Hvordan virker det:

1. Hell 100 ml vann i bunnen av ovnen.
2. Vri knappen på . Om nødvendig, vri bryteren for å stille inn Hydro clean-programmet. La funksjonen virke i den forhåndsinnstilte tiden.
3. På slutten av rengjøringsprosessen, la ovnen avkjøles.
4. Når apparatet er avkjølt, rengjør innsiden av ovnen med en klut.
5. ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er kjølig før du berører det. Vær forsiktig med alle varme overflater da det er fare for brannskader. Bruk destillert eller drikkevann.



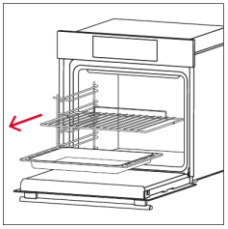
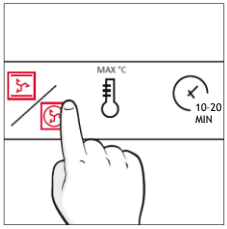


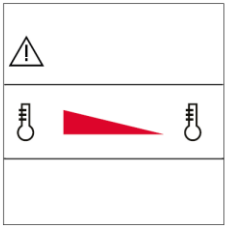
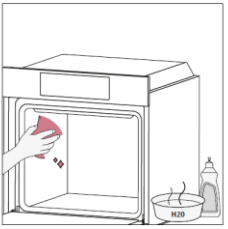



Katalytisk rengjøring

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.

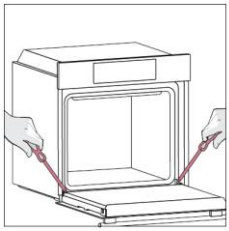
Anbefaling: Vurder å bytte ut de katalytiske panelene etter omtrent tre års bruk, spesielt hvis du bruker ovnen i to til tre kokesykluser per uke. Dette sikrer optimal ytelse og renslighet.

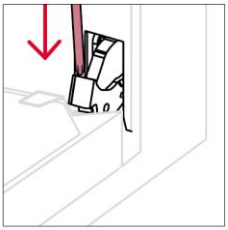



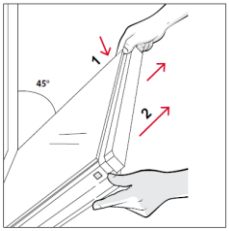
6.2.2. UTENFOR OVNEN: fjerning og rengjøring av glassdøren

1. Plasser døren i 90°. Roter hengsellåsetappene utover fra ovnen.

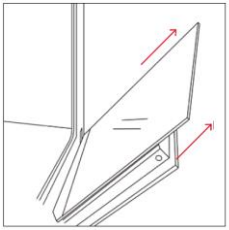




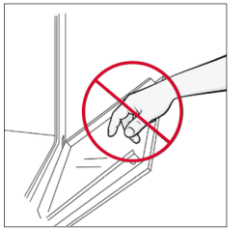
2. Plasser døren i 45°. Trykk samtidig på de to knappene på begge sider av dørens sideskuldre og trekk mot deg selv for å fjerne de øvre glassdørene.



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).

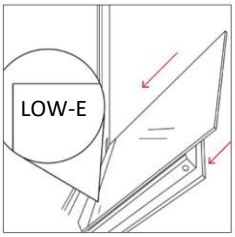


4. ⚠**ADVARSEL:** Det ytre glasset er ikke avtakbart.

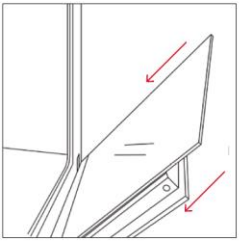


5. Rengjør glasset med en myk klut og egnede rengjøringsmidler.

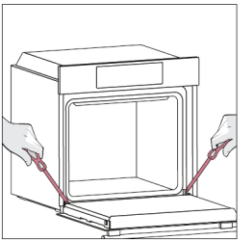
6. Sett inn glasspanelene, og pass på at "Low-E"-etiketten er riktig lesbar og plassert på nedre venstre side av døren, nær venstre hengsel. På denne måten vil den trykte etiketten på det første glasset forbli på innsiden av døren.



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."

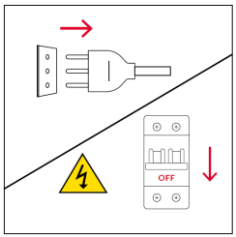
6.4. VEDLIKEHOLD

UTSKIFTING AV KOMPONENTER

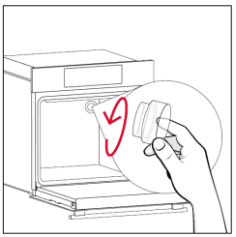
Bytte pære på toppen:

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.

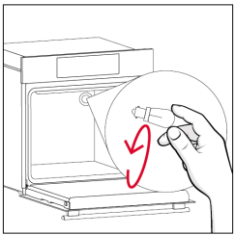
Trinn 1



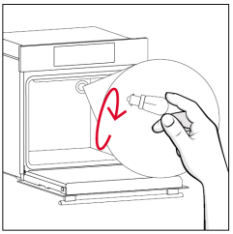
Trinn 2



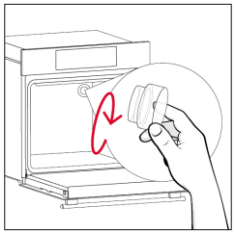
Trinn 3



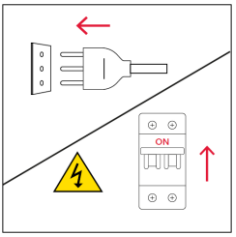
Trinn 4



Trinn 5



Trinn 6

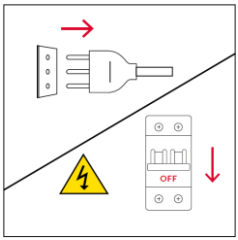


Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).

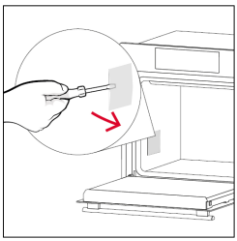
Bytte sidepære:

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.

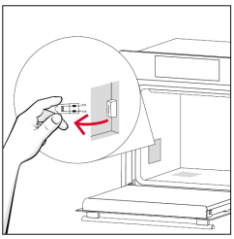
Trinn 1



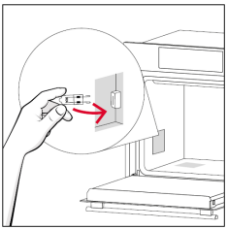
Trinn 2



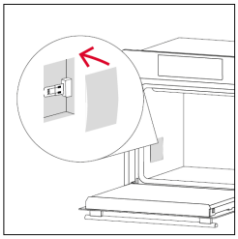
Trinn 3



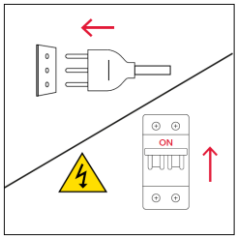
Trinn 4



Trinn 5



Trinn 6



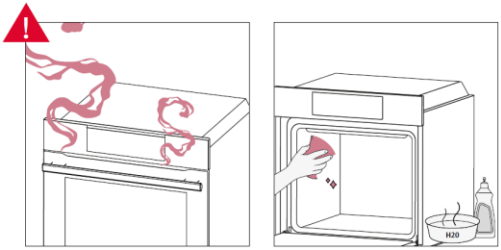
Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).

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:

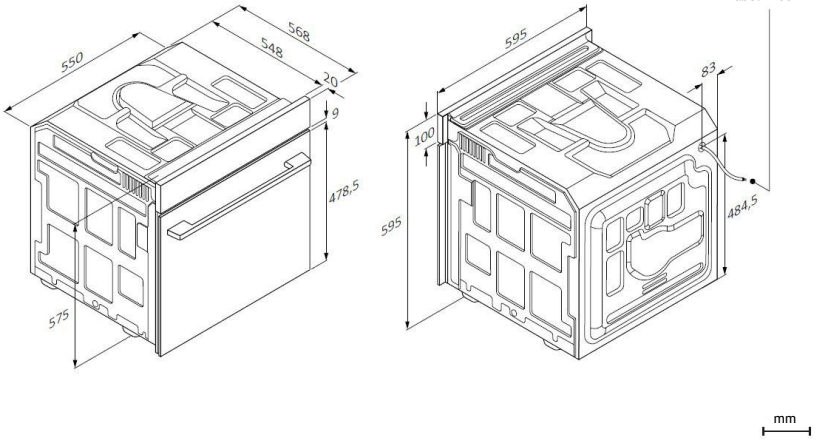
- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.
- WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.

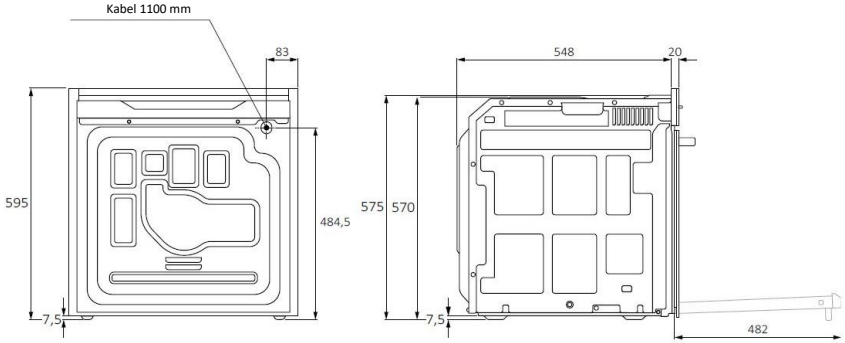
I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

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.

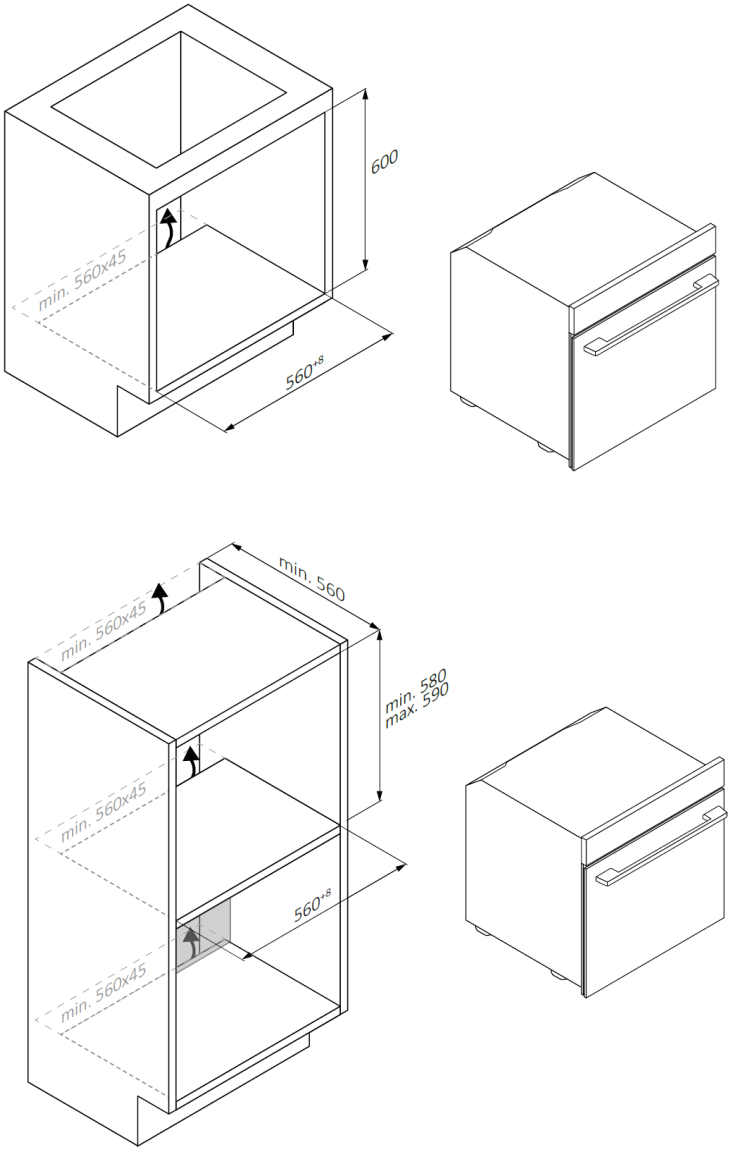
9. INSTALLASJON

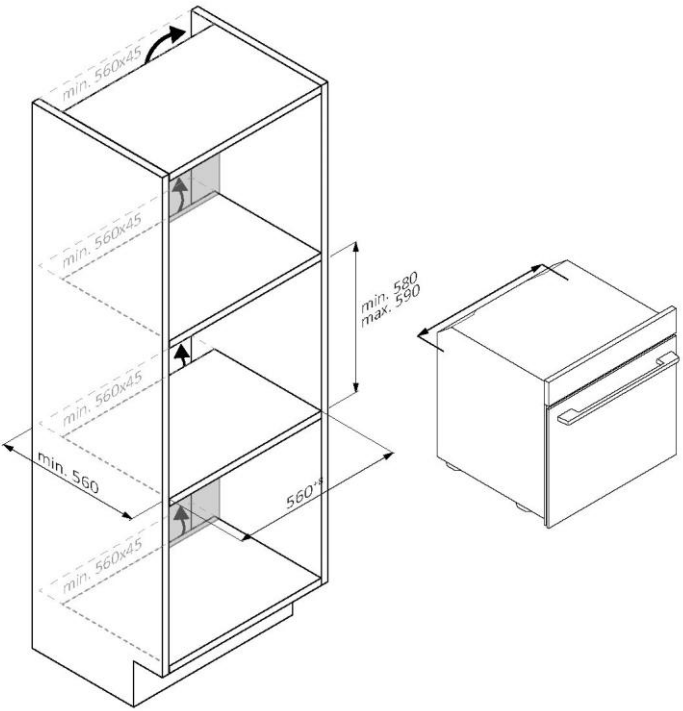


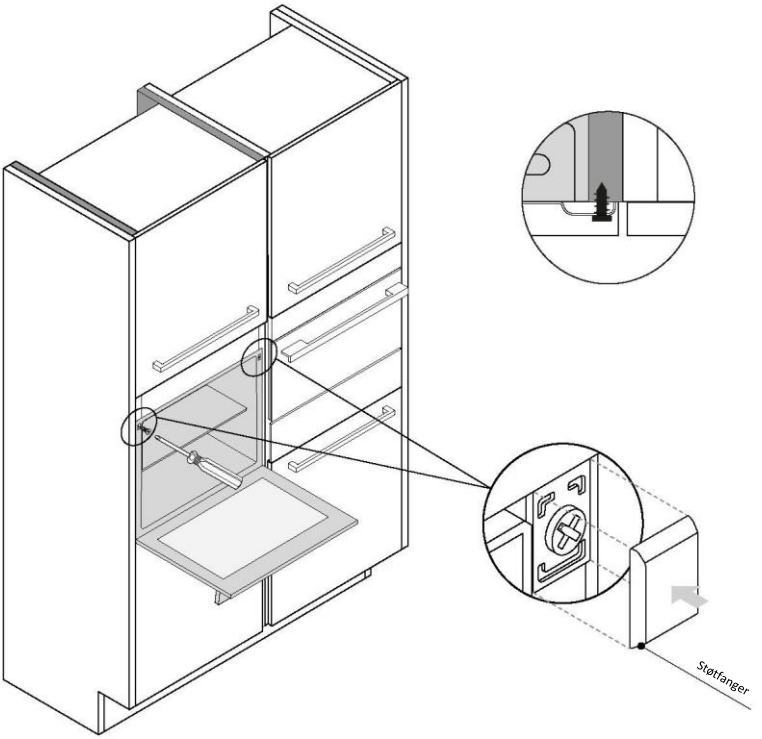


Vista posteriore

Vista laterale


600
min. 560x45
560*s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560*s
min. 560x45


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



mm

VÄLKOMMEN

Tack för att du valde vår produkt. För att garantera din säkerhet och bästa resultat, läs denna bruksanvisning noggrant, inklusive säkerhetsanvisningarna och spara den för framtida behov.
Innan du installerar ugnen, notera serienumret. Detta behövs om ugnen ska repareras. Kontrollera om det finns några transportskador och kontakta en tekniker om du är osäker innan du använder den.
Håll förpackningsmaterialet borta från barn.

ANMÄRKNING: Observera att ugnens funktioner och tillbehör kan variera beroende på vilken modell du har köpt.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION

2. PRODUKTINTRODUKTION
2.1. ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN
2.2. TILLBEHÖR
2.3. KONTROLLPANEL
2.4. ANSLUTBARHET

3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN
3.1. INFORMATION OM START
3.2. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
3.3. FÖRSTA RENGÖRING

4. DRIFT AV PRODUKTEN
4.1. HUR PRODUKTEN FUNGERAR
4.2. TILLAGNINGSFUNKTIONER
4.2.1. STANDARDFUNKTIONER
4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING
5.1. TABELL ALLMÄN MATLAGNING
5.2. TABELL EVERYDAY COOKING

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING
6.1. ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER
6.2. RENGÖRING AV UGNEN
6.2.1. UGNENS INSIDA: rengöringsfunktioner
6.2.2. UGNENS UTSIDA: borttagning och rengöring av glasluckan
6.3. RENGÖRING AV TILLBEHÖR
6.4. UNDERHÅLL

7. FELSÖKNING

8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE
8.1. BORTSKAFFANDE AV APPARATER
8.2. BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

9. INSTALLATION

1. SÄKERHETSINFORMATION

ALLMÄNNA VARNINGAR

- Använd inte ånga (ångtvätt) för rengöring.
- ⚠ **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.

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 droppplåten samlas rester som droppar under matlagningen.
- När du placerar gallret på sidostativen ska du se till att den kortare delen av sidan (mellan stoppet och den yttersta delen) är riktad in mot ugnen. Om gallret har en dekorativ metallstång ska den placeras på utsidan av ugnen så att varumärkeslogotypen syns och kan läsas. För korrekt placering kan du se bilden i avsnittet Tillbehör i denna bruksanvisning.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. Detta kan repa ytan och göra så att glaset spricker.
- Använd endast den köttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt ska du vänta 10-15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.
- Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.
- Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.
- Ett långvarigt strömavbrott under en pågående matlagningsfas kan leda till felfunktion av monitorn. Kontakta i så fall kundservice.
- ⚠ **VARNING**: Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen.
  Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- ⚠ **VARNING**: Ta aldrig bort ugnsluckans packning.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET**: Fyll inte ugnsbotten med vatten under matlagning eller när ugnen är varm.

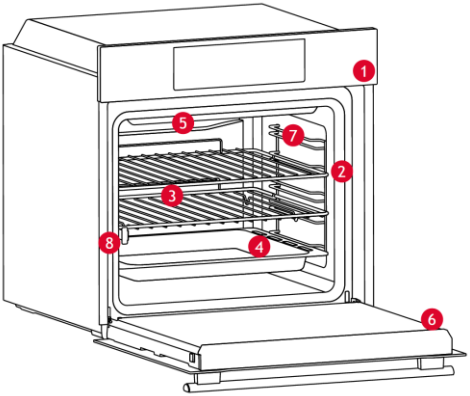
- För en korrekt användning av ugnen ska maten inte placeras direkt på gallren eller ugnsplåtarna. Använd ugnspapper och/eller särskilda behållare.

VARNINGAR (*FÖR PYROLYSUGNAR)

- Större mängder spill måste avlägsnas före rengöring.
- ⚠ **VARNING**: innan du påbörjar den automatiska rengöringscykel:
  - 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.

2. PRODUKTINTRODUKTION

2.1. ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN

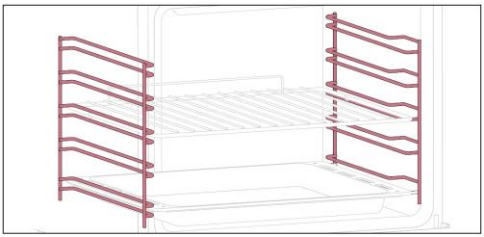


1. Kontrollpanel
2. Antal falspositioner
3. Galler
4. Ugnsplåtar
5. Fläktkåpa
6. Ugnslucka
7. Sidogaller
   (endast för vissa modeller)
8. Serienummer och QR-kod

Skriv ditt serienummer här för framtida referens.

2.2. TILLBEHÖR

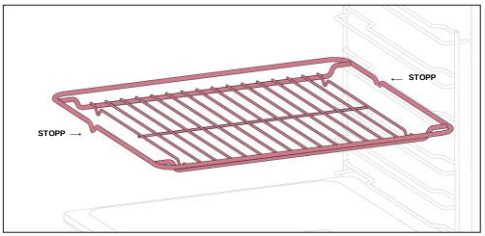
Sidogaller (om det finns sådana*)



Sidostativ finns på båda sidorna i ugnen och är till för att placera bakplåtar och galler under tillagningen.

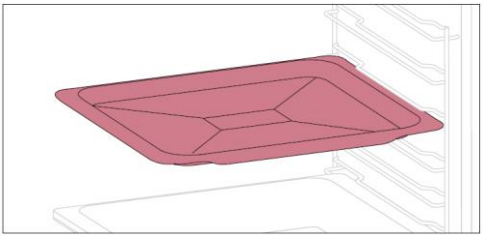
ANMÄRKNING: 6 eller 7 nivåer beroende på modell.

Metallgaller



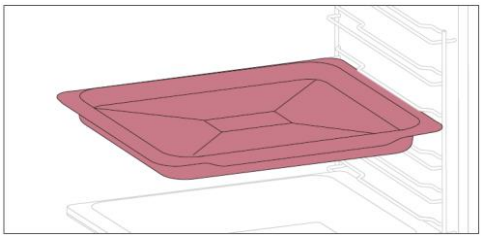
Ett metallgaller i en ugn är en löstagbar, justerbar hylla som stöder köksredskap, säkerställer jämn tillagning och gör rengöringen enkel. Det används för att placera formar och fat på olika falshöjder baserat på tillagningsbehoven.

Bakplåt (om det finns sådan*)



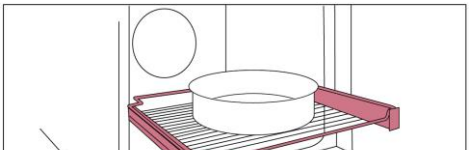
En bakplåt är idealisk för att få en jämn bryning i botten. Bakplåtens grunda, platta design gör den perfekt för kakor och bakverk. Den kan även användas som en dropplåt om den placeras under ett galler för att förhindra dropp och kladd i ugnen.

Djup bakplåt



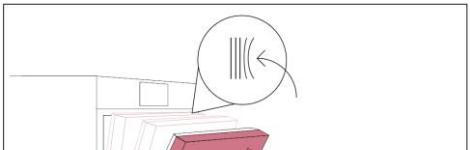
Den djupare bakplåten är idealisk för tillagningar med extra väska eller lager, såsom kassler eller stekar. Plåtens djup är särskilt utformat för att säkerställa önskad konsistens på maten som tillagas i den.

Teleskopskenor
(om det finns sådana*)



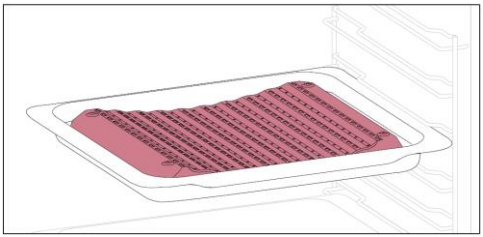
Teleskopiska ugnsskenor är hyllor som kan förlängas. Det gör det lättare att placera eller ta bort föremål, utan att behöva nå djupt in i en varm ugn. De förbättrar säkerheten, stabiliteten och kan justeras i olika nivålägen.

Gångjärn för mjuk stängning/öppning
(om det finns sådana*)



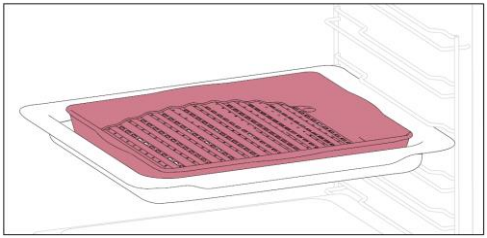
Gångjärnen för mjuk öppning och stängning säkerställer smidig rörelse och förhindrar hårda stängningar.

H-Lab-plåt - BBQ-läge (om det finns*)



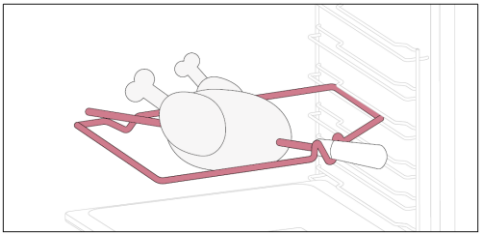
Den konkava formen möjliggör en korrekt cirkulation av fukt som genereras vid tillagningen. På så sätt behålls hög luftfuktighet. Beroende på mängden vatten som hälls i plåten erhålls en torrare eller mer "våt" tillagning.

H-Lab-plåt - Ångläge (om det finns*)



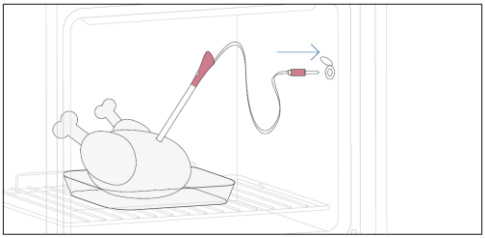
Den konvexa formen lämpar sig för grillning i ugn vid hög temperatur (220°) Det ger ett perfekt grillresultat med lite rök tack vare att fettet dräneras i botten av plåten. Utmärkt för hemmagrillning.

Grillspett (om det finns*)



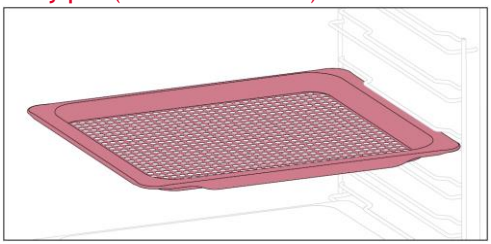
Grillspetten arbetar tillsammans med det övre värmeelementet genom att rotera och tillaga maten jämnt fördelat. Grillspettet används bäst för att tillaga medelstora bitar. Perfekt för att återupptäcka smaken av traditionell stek.

Heat Feel-sensor (om det finns*)



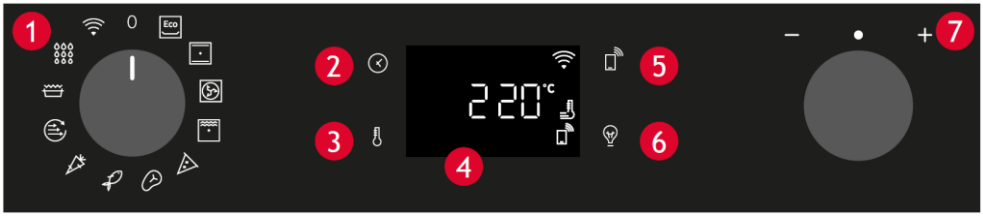
Denna köttsond är en temperatursensor som förs in i maten och ansluts till ugnen via en kabel. Med den mäter du den inre temperaturen i maten under tillagningen. Den används främst till fisk och kött.

Airfry-plåt (om det finns sådan*)



Airfry-plåten ser till att varm luft når maten jämnt och tredimensionellt, vilket ger en krispigare utsida och mörare insida. För att samla upp juice och panering, placera den ovanpå bakplåten.

2.3. KONTROLLPANEL



Funktioner och funktionernas placering kan ändras beroende på modell.

1. Vred för ugnsfunktion
2. Tid
3. Temperatur
4. LED-display 7
5. Fjärrstyrning
6. Lampa
7. Reglage

HUVUDFUNKTIONER

Displayen har fyra huvudfunktioner:

Symbol	Funktion	Beskrivning
	Tid	Tryck en gång för tillagningstid, två gånger för minutvisare (tillgänglig i standbyläge), tre gånger för tid på dygnet och fyra gånger för fördröjd start. I standbyläge är endast kökstimern tillgänglig.
	Temperatur	Tryck en gång för att kontrollera temperaturen i ugnsutrymmet, tryck och håll ned i 3 sekunder för att aktivera Snabbuppvärmning (endast tillgängligt under ugnens förvärmningsfas). När förvärmningen är aktiv kommer den tillhörande ikonen att visas på displayen.
	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.

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

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 funktionsvredet är inställt på ett annat läge än noll.

För att inaktivera den trådlösa nätverksporten, gör så här:

Wifi-modulen är alltid avstängd när funktionsvredet är inställt på noll.
Om vredet är inställt på ett annat läge, gå till wifi-menyn och välj off för att avaktivera wifi.

Härmed förklarar Candy Hoover Group Srl att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav för den brittiska marknaden. Den fullständiga texten till förklaringen om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.candy-group.com

HUR DU INTERAGERAR MED APPEN

Din apparat anslutas till ditt trådlösa hemnätverk och fjärrstyras med appen. Anslut din apparat för att säkerställa att den håller sig uppdaterad med den senaste programvaran och funktionerna.

ANMÄRKNING

- När ugnen är påslagen blinkar WIFI-ikonerna i 30 minuter. Under denna period är det möjligt att registrera produkten.
- Se till att ditt trådlösa hemnätverk är påslaget.
- Du kommer att få steg-för-steg-vägledning på både din apparat och mobila enhet.
- Det kan ta upp till 10 minuter att ansluta din ugn.
- För ytterligare vägledning och felsökning, se appen.

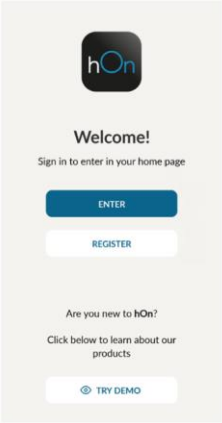
Ladda ner på din smartphone.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRERING AV NY ANVÄNDARE

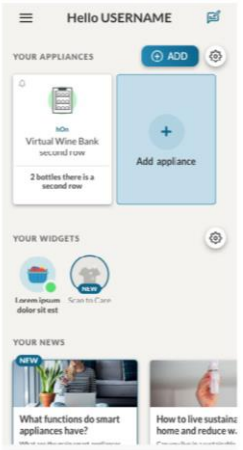
- Klicka på "Registrera"
- Du kan registrera dig via sociala konton eller registrera dig med din personliga e-post



SNABBREGISTRERING

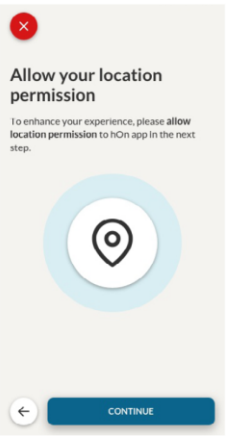
Steg 1

- Välj "Lägg till enhet".



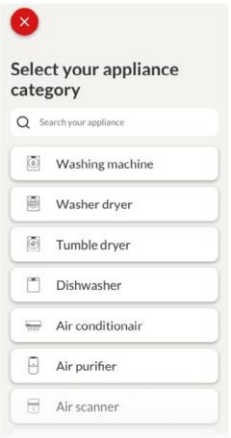
Steg 2

- Tillåt din platsbehörighet.



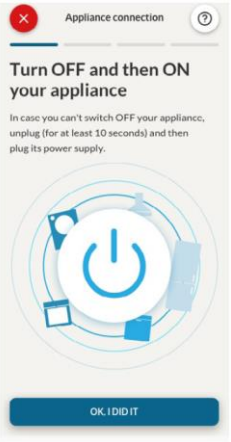
Steg 3

- Välj ugn från kategorin för apparater.



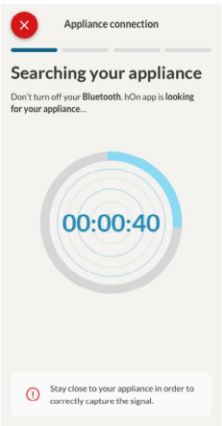
Steg 4

- Slå på apparaten; om den redan är på, stäng av den och sätt på den igen.



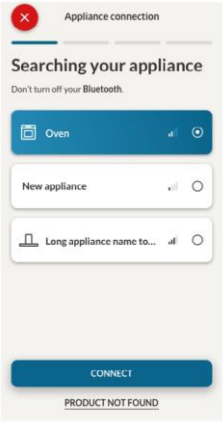
Steg 5

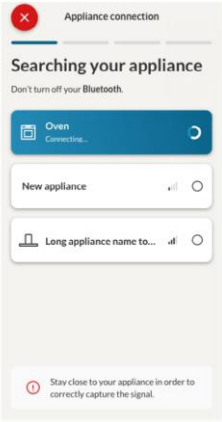
- När apparaten har slagits på börjar hOn-appen söka efter din hushållsapparat.



Steg 6.1-6.2

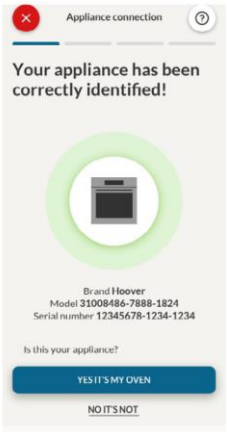
- Välj din hushållsapparat, tryck på "Anslut" och vänta några sekunder.





Steg 7

- Din ugn kommer att hittas och du kan styra den via hOn.

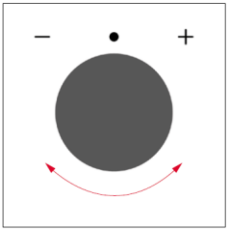


HUR MAN ÄNDRAR WIFI-INSTÄLLNINGAR

När apparaten är registrerad kan användaren ändra WIFI-inställningarna mellan:

- **WIFI PÅ:** Du kan endast övervaka ugnsstatusen via appen.
- **WIFI AV:** Ugnen är inte ansluten men registrerade nätverksautentiseringsuppgifter har sparats.
- **WIFI ÅTERSTÄLLNING:** Anslutningen återställs och det går att göra en ny registrering.

1. Vrid funktionsvredet på WIFI-menyn.
2. På displayen visas "På".
3. Vrid reglaget 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.
Dessutom är det möjligt att få aviseringar när program eller recept är klara.
Produkten måste vara registrerad för att kunna aktivera fjärrstyrningen.

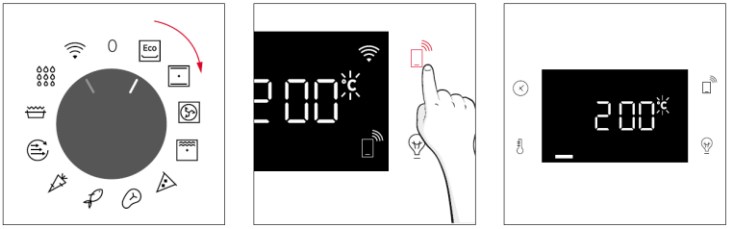
ANMÄRKNING: Den är tillgänglig för alla produktens tillagningsfunktioner, förutom programmen Gratäng och Supergrill.

För att aktivera fjärrstyrning:

1. Vrid funktionsvredet på WIFI-menyn.
2. Tryck på .
3. På displayen visas "hOn". Ikonerna för WIFI och fjärrstyrning visas.
4. Öppna appen, välj ett program och starta matlagningen. Under processen är det möjligt att styra och ändra programparametrarna från både produkt och app.

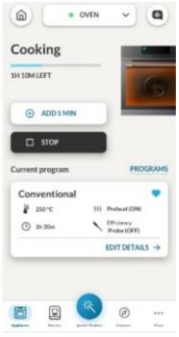
Det är också möjligt att aktivera fjärrstyrning under matlagningen genom att trycka på motsvarande knapp

För att stoppa med fjärrstyrning:
Du kan stoppa ett pågående matlagningsprogram direkt från själva produkten genom att vrida funktionsvredet till ett annat läge. Då avbryts tillagningsprocessen.
Du kan även stoppa ett pågående matlagningsprogram genom att trycka på motsvarande knapp på den medföljande fjärrkontrollen. Då avbryts tillagningsprocessen.



Du kan också stoppa matlagningsprogrammet på distans med hjälp av appen genom att klicka på "STOPP"-knappen på displayenheten. Ugnen stoppar automatiskt tillagningen.

ANMÄRKNING: Om användaren stoppar den pågående tillagningen från ugnen, kommer den avbrutna tillagningen samtidigt att ses i appen.



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

För funktioner som använder grillen, tack vare luckans switchteknik (dörrbrytare), kommer ugnen automatiskt att pausa värmeelementen när du öppnar luckan och fortsätta tillagningen när du stänger den. Denna funktion är endast tillgänglig på specifika ugnskonfigurationer. Alla pyrolytiska modeller har det. 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 matlagningsfunktion 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. *

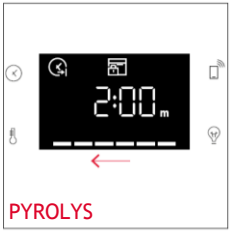
Hur kylfläkten fungerar

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)

Hur statusfältet fungerar

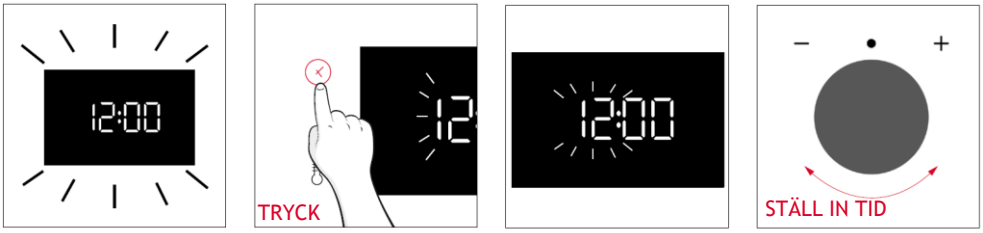
Statusfältet, som baseras på de inställda programmen, förenklar övervakningen av temperatur och tid. För funktioner som kräver förvärmning visas temperaturökningen under denna fas.
I tillagningsprogram och pyrolytisk rengöringsfunktion visar den nedräkningen av tillagningstiden respektive rengöringscykeln.



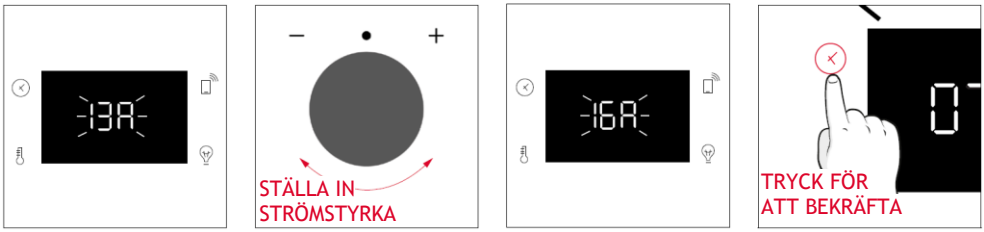
3.2. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

När apparaten slås på för första gången är det första steget att ställa in tid på dygnet, välja mellan 13 ampere eller 16 ampere, välja ljusstyrka och ljudnivå.

- **STÄLLA IN TID:** Displayen visar den blinkande förinställda tiden "12:00". För att ändra den, tryck på ⏲ och använd höger vred för att justera den aktuella timmen. Tryck på ⏲ igen och för på samma sätt för att ställa in minuterna. Bekräfta genom att trycka på ⏲ en gång till.

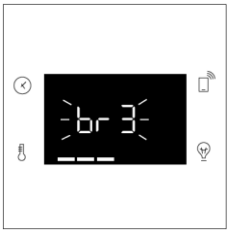


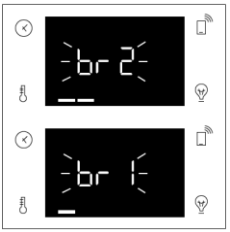
- **STRÖMSTYRKA:** Som standard är ugnen inställd på att arbeta med högre effekt, vilket är lämpligt för hushåll med mer än 3 kW (16 A). Om ditt hem har lägre ström kan du ändra denna inställning till 13 A.
  Denna inställning påverkar hur snabbt ugnen värms upp. Att välja det högre alternativet (16A) innebär att det värms upp snabbare (eftersom effektabsorptionen är högre). På displayen ser du två alternativ: 13A och 16A. Vrid bara på höger vred för att välja den du vill ha och tryck sedan på ⏲ för att bekräfta.



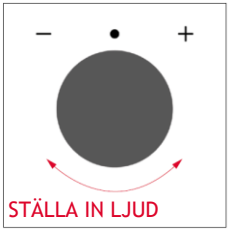
ANMÄRKNING: Möjligheten att ställa in strömstyrkan är endast tillgänglig under den första installationen. För att ändra den inställda strömstyrkan, se instruktionerna i bruksanvisningen.

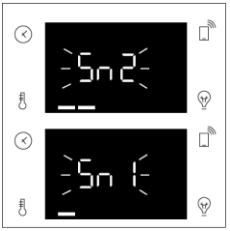
- **LJUSSTYRKA:** Displayen visar symbolen "br". Siffrorna representerar nivån på ljusstyrkan och går att redigera genom att vrida på höger vred. För att bekräfta tryck ⏱





- **LJUD:** Displayen visar symbolen "Sn". Siffrorna representerar nivån på ljudintensiteten och går att redigera genom att vrida på höger vred. För att bekräfta tryck ⏱

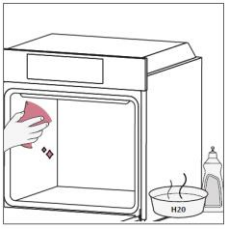


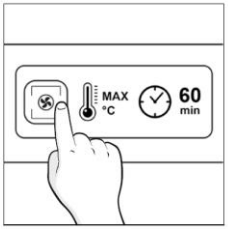


När ugnen är i standbyläge är det möjligt att återgå till grundinställningarna genom att samtidigt trycka på temperatur- och lampknapparna i 5 sekunder.

3.3. FÖRSTA RENGÖRING

Rengör ugnen innan den används för första gången. Torka av utvändiga ytor med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka inuti ugnen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel. Ställ in den tomma ugnen på maxtemperatur och låt stå på i cirka 1 timme, vilket tar bort eventuell kvarvarande "ny lukt".



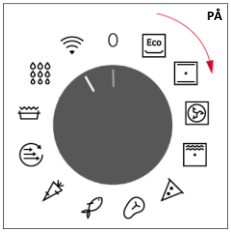


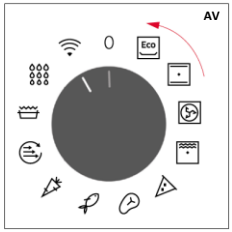
4. DRIFT AV PRODUKTEN

4.1. HUR PRODUKTEN FUNGERAR

SÄTTA PÅ/STÄNGA AV UGNEN

För att sätta PÅ ugnen, vrid funktionsvredet (medurs/moturs) och välj ett tillagningsprogram.
För att stänga AV den, vrid funktionsvredet till läge "0".



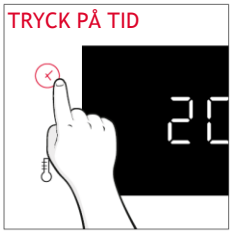


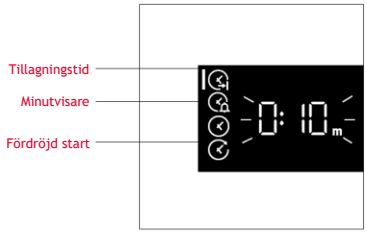
STÄLLA IN TILLAGNINGSPROGRAM

Vrid funktionsvredet och välj önskat program. På displayen visas en standardtemperatur som kan ändras varje gång du vrider på höger vred (medurs för att öka temperaturen och moturs för att minska den).

MENY TID

Öppna menyn Tid genom att trycka på . För att navigera tryck på så många gånger som behövs för att komma till följande inställningar:



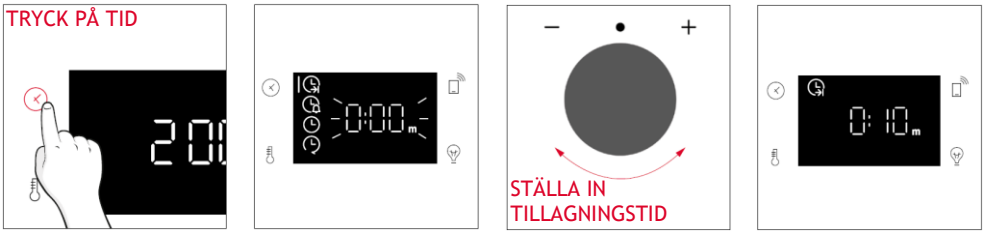


OBS: flera parametrar kan inte ställas in samtidigt, därför finns bara den sista uppsättningen kvar i minnet medan den föregående raderas.

TILLAGNINGSTID

Gör det möjligt att i förväg ställa in den tillagningstid som krävs för valt recept.

AKTIVERING: tryck på för att öppna menyn Tid. Tryck på så många gånger det krävs för att välja funktionen "Tillagningstid". Använd sedan reglaget för att reglera tiden.



Nedräkningen börjar vid slutet av förvärmningen (om sådan finns). Under tillagningsfasen är det möjligt att ändra tiden genom att vrida på höger vred. När tiden har gått ut avbryts tillagningen.

MINUTVISARE

Tillåter att använda ugnen som väckarklocka.

AKTIVERING: tryck på för att öppna menyn Tid. Tryck på så många gånger det krävs för att välja funktionen "Minutvisare". Använd sedan reglaget för att reglera tiden.

När funktionen är inställd är den primära informationen som visas på displayen alltid tiden.

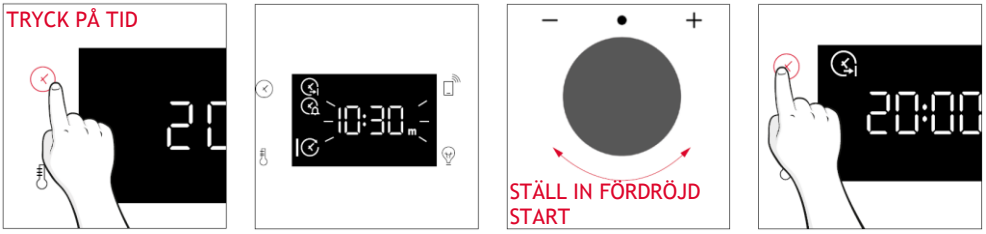
För att redigera temperaturen, tryck på för att gå in i dedikerat redigeringsläge. När tiden har gått ut fortsätter tillagningen tills det vänstra vredet vrids till 0-läget.

Denna funktion kan även ställas in när ugnen är i standbyläge genom att trycka på . När den är aktiverad fungerar minutvisaren oberoende av ugnens tillagningsfunktioner.

FÖRDRÖJD START

Gör det möjligt att välja starttid för tillagningen.

AKTIVERING: tryck på för att öppna menyn Tid. Tryck på så många gånger det krävs för att välja funktionen "Fördröjd start". Använd sedan reglaget för att ställa in starttiden för tillagningen.

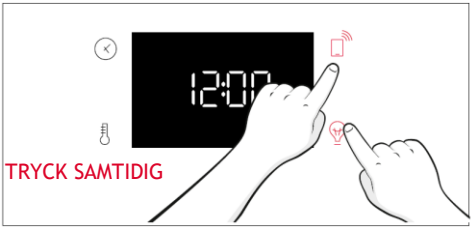


ANMÄRKNING: Fördröjd start är endast aktiverad efter att ha ställt in tillagningstiden och den är inte tillgänglig med grillens funktioner.

YTTERLIGARE FUNKTIONER

BARNLÅS

Med denna funktion kan du låsa skärmen för att förhindra oönskad användning av barn.
Aktivera skärmlåset genom att hålla fjärrkontrollens och lampans knappar intryckta samtidigt.
Upprepa samma åtgärd för att avaktivera låset.



4.2. TILLAGNINGSFUNKTIONER

ALTERNATIV FÖR SNABB FÖRVÄRMNING

För att påskynda förvärmningsfasen kan du välja alternativet snabb förvärmning genom att trycka på temperaturikonen i 3 sekunder efter att du har valt tillagningsprogram och temperatur.
Detta alternativ aktiverar en kombination av fläkt och värmeelement oavsett vald tillagningsfunktion.
För att spara energi stängs ugnsfläkten av när snabb förvärmning är aktiverad tills ugnen har uppnått önskad temperatur.

4.2.1. STANDARDFUNKTIONER

ANMÄRKNING: för funktioner som kräver förvärmning, se till att alla tillbehör tas bort under denna fas.

Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekommende-rad falsposition	Förvärma	Förslag
	*ECO	190 °C 150-220 °C	N3/N4	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
	*Konvent-ionell	30-250 °C	N2/N3	Ja/Snabb förvärm-ning	PASSAR FÖR: kakor, bröd, kex, pajer på en fals med både över- och undervärme. Kan användas med Heat Feel-sensor.
	Flernivå	160 °C 50-250 °C	N4 (en plåt) N2+N5 (två plåtar) N2+N4+N6 (tre plåtar)	Ja/Snabb förvärm-ning	PASSAR FÖR: kakor, kex och pizzor på en eller flera nivåer. Perfekt för att laga olika maträtter. Kan användas med Heat Feel-sensor.
	**Supergrill	05 01-05	N6	NEJ	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 tillag-ningstiden (vid behov).

	**Gratäng (***)	200 °C 150-250 °C	N4/N5	Ja/Snabb förvärm-ning	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.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	N3/N4	NEJ	PASSAR FÖR: tillagning av frysta livsmedel eller panerade halvfabrikat som vanligtvis steks. Tack vare den särskilda brickan kan den varma luften strömma jämnt över livsmedlen.
	Gentle cooking	70 °C 50-90 °C	3:e nivå	NEJ	PASSAR FÖR: Långsam tillagning med sous-vide-liknande resultat. Använd den till kött, fisk och grönsaker Kan användas med Preci Probe.

*Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.
** Luckan ska vara stängd.
*** Beroende på ugnsmodell.

4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

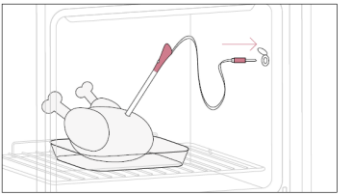
Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekommenderad falsposition	Förvärma	Förslag
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NEJ	PASSAR FÖR: alla typer av pizzor utan att förvärma ugnen. Använd lägre temperaturer för frysta produkter och 300 °C för hemlagade recept

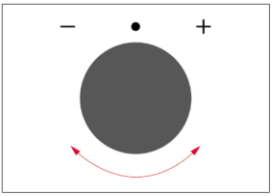
TRÅDBUNDEN SOND

Så här använder du sonden:

1. Anslut sonden till avsedd anslutning på ugnen och för in tillbehöret i livsmedlet.
2. Ikonen för sond visas på displayen. Endast dedikerade funktioner eller matlagningsprogram är tillgängliga. Från och med nu kommer den visade temperaturen att vara sondens temperatur
3. Välj tillagningsfunktion och ställ in sondens måltemperatur för att börja. Ugnen använder sedan sonddata för att övervaka matens innertemperatur och avbryter tillagningen när önskad temperatur har uppnåtts.

   ANMÄRKNING: När du använder sonden behöver du inte ställa in någon tillagningstimer, den stannar automatiskt när önskad temperatur har uppnåtts.
4. När önskad innertemperatur har uppnåtts ljuder larmet och ugnen stängs av. Innan du tar ut maten ur ugnen måste du försiktigt ta bort sonden från maten.

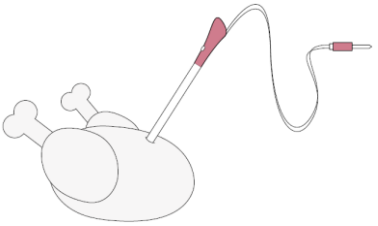




Ikonen för sond kommer att visas på displayen. Endast vissa funktioner eller tillagningsprogram är tillgängliga när denna symbol är aktiv. Om du försöker använda andra funktioner kommer ugnen att visa ett meddelande med texten "Kan inte använda sond".

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 (Statisk, Statisk + Fläkt, Grill, Supergrill, Gratäng och Flerfunktion), 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

5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

5.1. TABELL ALLMÄN MATLAGNING

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Söta bakverk	Små kakor/ muffins	1	Statisk Flernivå	175 °C 160 °C		Bakplåt Bakplåt	N3 N4	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	Statisk	170 °C		Metallgaller + Kakform	N2	30-40
			Flernivå	150 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N4	40-50
		2	Flernivå	150 °C		Metallgaller + Kakform	N1+N4	50-60
	Kex/ mördegskakor	1	Statisk Flernivå	150 °C 150 °C		Bakplåt Bakplåt	N3 N4	25-30 30-40
		2	Flernivå	140 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	30-40
		3	Flernivå	140 °C		Bakplåtar	N2+N4+N6	35-40
	Choquettes	1	Statisk	190 °C		Bakplåt	N4	25-35
		2	Flernivå	170 °C		Bakplåt	N3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statisk	200 °C	Y	Bakplåt	N3	20-30
	Maränger	1	Flernivå	90 °C	Y	Bakplåt		90-160
	Makron	1	Statisk	150 °C	Y	Bakplåt	N3	15-20
	Äppelpaj	1	Statisk	185 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	60-70
		1	Flernivå	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N4	65-75
	Tarte tatin	1	Statisk	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	40-60
	Chokladsufflé	1	Statisk	200 °C	Y	Bakplåt + formar	N3	10-15
	Cheesecake	1	Statisk	150 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	50-65
	Frysta croissanter	1	Statisk	180 °C	Y	Bakplåt	N3	20-25
		2	Statisk	180 °C		Bakplåtar	N2+N5	25-35
		3	Flernivå	160 °C		Bakplåtar	N2+N4+N6	30-40
	Strudel, fryst	1	Statisk	210 °C	Y	Bakplåt	N3	30-45

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Bröd och tunnbröd	Rostbröd	1	Supergrill	5	N	Metallgaller	N6	4-6
	Focaccia	1	Statisk	200 °C	Y	Bakplåt	N2 eller N3	25-35
	Bröd, hela	1	Statisk	200 °C	Y	Bakplåt	N3	35-50
Salta pajer och grytor	Salta bakverk / pajer (26 cm Ø)	1	Statisk	200 °C	Y	Metallgaller + Pajform	N1 eller N2	30-50
		2	Flernivå	180 °C	Y	Metallgaller + Pajform	N1+N4	50-70
	Ostsufflé	1	Statisk	200 °C	Y	Bakplåt + formar	N3	20-35
	Lasagne, färsk	1	Statisk	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	40-60
	Lasagne, fryst	1	Statisk	180 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	50-60
	Cannelloni, frysta	1	Statisk	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	Statisk	250 °C	Y	Bakplåt	N2 eller N3	15-20
	Pizza, färsk (plåt)	1	Pizza	250 °C	N	Bakplåt	N2 eller N3	18-25
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	25-35
	Pizza, färsk (rund)	1	Statisk	250 °C	Y	Bakplåt	N2 eller N3	8-10
	Pizza, färsk (rund)	1	Pizza	300 °C	N	Bakplåt	N2 eller N3	15-20
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	30-40
	Pizza, fryst (tunn skorpa)	1	Statisk	220 °C		Metallgaller	N3	10-15
		2	Flernivå	200 °C	Y	Metallgaller	N2+N5	15-25
		3	Flernivå	180 °C		Metallgaller	N2+N4+N6	
	Pizza, fryst (tunn skorpa)	1	Pizza	200 °C	N	Metallgaller	N2	10-15
Kött och fågel	Hel grillad kyckling (1-1,2 kg)	1	Gratäng	220 °C	Y	Metallgaller/ N4 Placera bakplåten på N1 med 150 ml vatten	N4	40-60
	Kycklinglår	1	AirFry**	220 °C	N	Air fry-plåt**	N4	30-50
	Stekt anka	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	50-60

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Kött och fågel	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	Statisk	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	80-100
	Korvar	1	Supergrill	4	Y	Metallgaller	N5	40-50
	Oxfilé (1 000-1 500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	60-80
	Rostbiff (500 g)	1	Gratäng	220 °C	Y	Bakplåt	N3	20-40
	Köttfärslimpa (1 000-1 500 g)	1	Statisk	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	4	N	Metallgaller	N5	15-30
	Frysta fiskpinnar	1	AirFry**	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	AirFry**	220 °C	N	Air fry-plåt**	N4	18-25
	Potatisgratäng	1	Gratäng	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N4	15-25
	Rostad potatis	1	Statisk	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.
Efter val av tillagningsprogram visas standardtiden och kan redigeras genom att vrida på höger vred; tillagningstemperaturen kan ändras genom att trycka på den särskilda ikonen. Båda parametrarna kan ställas in inom ett begränsat område som visas i tabellen nedan.

Symbol	Beskrivning	Förvärma	Falspo-sition	Tempera-turintervall (˚C)	Tidsin-tervall (min)	Heat Feel-sensor, temperatur (om tillgänglig)	Beskrivning
	Kött	NEJ	2-3-4	180-200	20-80	55-85 ˚C	För nöt-, kalv- och fläskstek, fågel och köttbitar.
	Fisk	NEJ	3-4	160-180	15-45	55-65 ˚C	För hel fisk och filéer.
	Grönsaker	NEJ	3-4	180-200	30-80	70-90 ˚C	För grillade grönsaker och potatis

OBSERVERA: Om det finns behov av att fortsätta tillagningen efter att ugnen stängts av rekommenderar vi att du undviker att använda programmen Everyday cooking och istället väljer standardfunktioner.

Recept	Portions-storlek	Tillagnings-program	T°C	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid (min)
Biffstek	500-800 g	Kött	190 °C	Metallgaller	N3	30-40
Oxfilé	200 g	Kött		Metallgaller	N3	
Köttfärslimpa	1 000-1 500 g	Kött	180 °C	Metallgaller	N3	40-50
Beef Wellington	500 g	Kött	200 °C	Metallgaller	N3	50-80
Porterstek	800-1 000 g	Kött	200 °C	Metallgaller	N3	40-70
Revbensspjäll	1 000-1 200 g	Kött	200 °C	Metallgaller	N3	80-100
Lammrack	800-1 000 g	Kött	200 °C	Metallgaller	N3	60-80
Lammben	1 500-2 000 g	Kött	190 °C	Metallgaller	N3	80-100
Laxfiléer	200-600 g	Fisk	170 °C	Bakplåt	N3	20-35
Tonfiskbiffar	600 g (ca 4 st)	Fisk	180 °C	Metallgaller	N3	10-20
Svärdfiskbiffar	700 g (ca 4 st)	Fisk	200 °C	Bakplåt	N3	15-20
Torskfilé	600 g (ca 4 st)	Fisk	150 °C	Bakplåt	N3	10-20
Havsruda, hel	1	Fisk	170 °C	Bakplåt	N3	35-45
Havsruda, filé	600 g (ca 4 st)	Fisk	150 °C	Bakplåt	N3	10-20
Havsab-borrefilé	600 g (ca 4 st)	Fisk	150 °C	Bakplåt	N3	10-20
Saltbakad fisk	1	Fisk	220 °C	Bakplåt	N3	30-40
Fiskspett	8 stycken	Fisk	150 °C	Metallgaller	N3	20-30
Fylld bläckfisk	4 stycken	Fisk	180 °C	Bakplåt	N3	25-40
Helt bröd/ brödlimpa	1	Bakverk	200 °C	Metallgaller	N3	35-50
Rågbröd	1	Bakverk	190 °C	Metallgaller	N3	35-50
Smörgåslimpa	1	Bakverk	200 °C	Metallgaller	N3	35-50
Frysta baguetter	1	Bakverk	200 °C	Metallgaller	N3	15-25
Frysta smördegs-snacks	1	Bakverk	190 °C	Metallgaller	N3	20-30
Fänkål	1 plåt	Grönsaker	200 °C	Metallgaller	N3	30-40
Blandade grönsaker	1 plåt	Grönsaker	190 °C	Metallgaller	N3	40-45
Blomkål	1 plåt	Grönsaker	190 °C	Metallgaller	N3	40-50
Pumpor, tärningar	1 plåt	Grönsaker	200 °C	Metallgaller	N3	30-40

Recept	Portions-storlek	Tillagnings-program	T°C	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid (min)
Fyllda paprikor	1 plåt	Grönsaker	180 °C	Metallgaller	N3	70-80
Fylld zucchini	1 plåt	Grönsaker	190 °C	Metallgaller	N3	35-45
Morotspinnar	1 plåt	Grönsaker	180 °C	Bakplåt	N3	35-40
Broccoli	1 plåt	Grönsaker	190 °C	Bakplåt	N3	30-40
Ratatouille	1 plåt	Grönsaker	190 °C	Metallgaller	N3	40-45
Grönsaksflan	6 små formar	Grönsaker	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

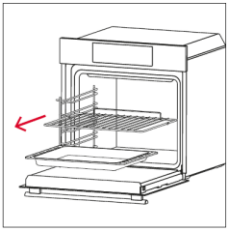
Pyrolytisk rengöring (*beroende på ugnsmodell)
Denna process bygger på den kemiska processen med samma namn, som innebär att komplexa ämnen sönderdelas genom värmebehandling.

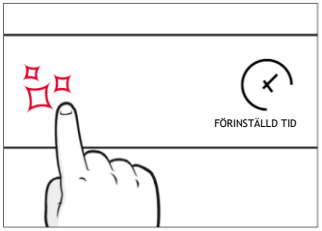
När den har initierats låser den automatiskt ugnsluckan och höjer snabbt temperaturen till 410 °C.
I slutet av rengöringscykeln återstår endast en minimal mängd smuts som enkelt torkas bort med en fuktig trasa.

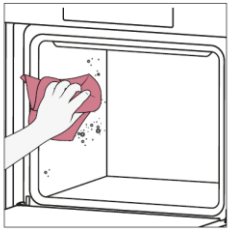
Så här använder du funktionen:

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.





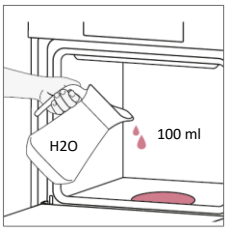


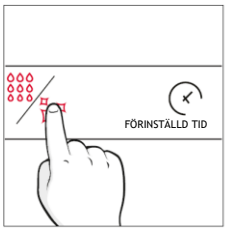
Hydroeasy

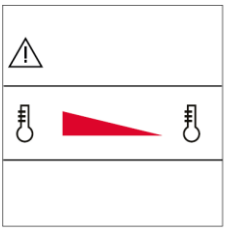
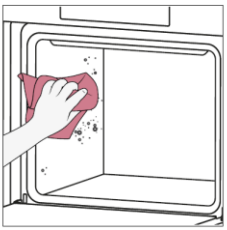
Funktionen Hydroeasy är utformad för att enkelt ta itu med lätt smuts och ge en snabb och miljöanpassad lösning för rengöring av ugnen med hjälp av ånga.

Så här använder du funktionen:

1. Häll 100 ml vatten i ugnsbotten.
2. Vrid vredet till . Vrid vid behov på reglaget för att ställa in Hydro Clean-programmet. Låt funktionen fungera under den förinställda tiden.
3. I slutet av rengöringsprocessen, låt ugnen svalna.
4. När apparaten är sval ska ugnens insida rengöras med en trasa.
5. ⚠ **VARNING:** Se till att apparaten är sval innan du vidrör vid den. Var försiktig med alla heta ytor då risk för brännskador föreligger. Använd destillerat eller drickbart vatten.



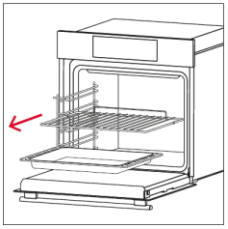
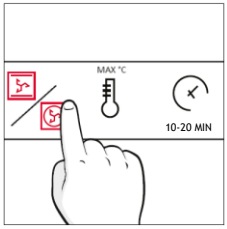


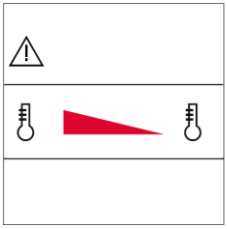
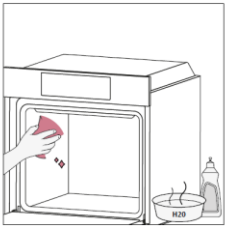



Katalytisk rengöring

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.

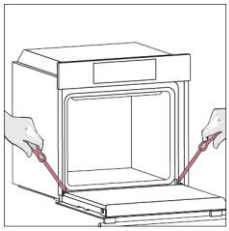
Rekommendation: Överväg att byta ut de katalytiska panelerna efter ca tre års användning, särskilt om du använder ugnen för två till tre tillagningscykler per vecka. Detta säkerställer optimal prestanda och renhet.

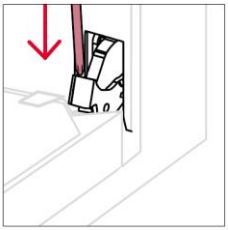



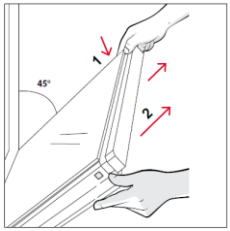
6.2.2. UGNENS UTSIDA: borttagning och rengöring av glasluckan

1. Ställ luckan i 90° vinkel. Vrid gångjärnens låsflikar utåt från ugnen.

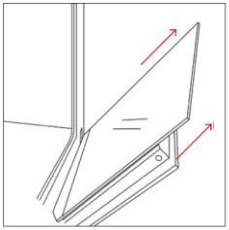




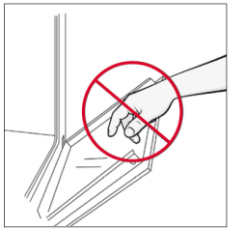
2. Ställ luckan i 45° vinkel. Tryck samtidigt på de två knapparna på båda sidorna av luckans sidor och dra mot dig själv för att ta bort det övre glasskyddet.



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).

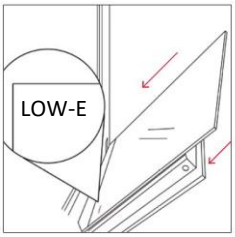


4. ⚠ **VARNING:** Det yttre glaset går inte att ta bort.

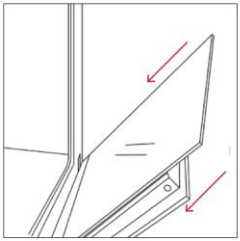


5. Rengör glaset med en mjuk trasa och lämpliga rengöringsmedel.

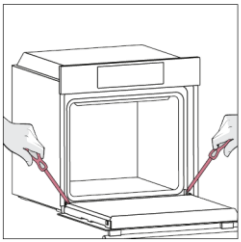
6. Sätt i glaspanelerna och se till att etiketten "Low-E" är korrekt läsbar och placerad på den nedre vänstra sidan av luckan, nära det vänstra gångjärnet. På så sätt kommer den tryckta etiketten på det första glaset att sitta kvar på insidan av luckan.

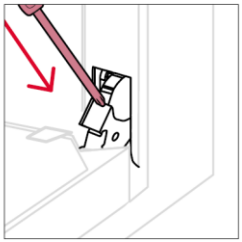


7. Sätt tillbaka det övre glasskyddet genom att trycka det inåt tills du hör ett klickljud från de två sidoknapparna.



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.

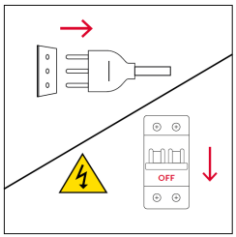
6.4. UNDERHÅLL

BYTE AV DELAR

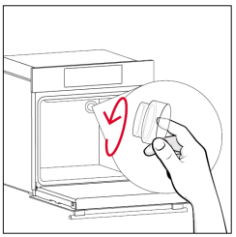
Byte av övre glödlampa:

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.

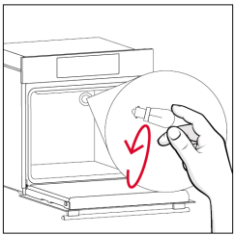
Steg 1



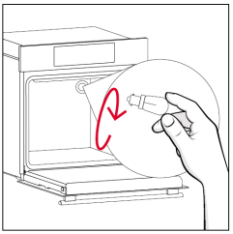
Steg 2



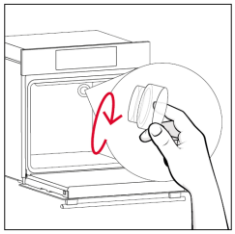
Steg 3



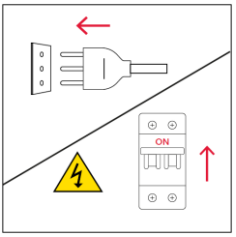
Steg 4



Steg 5



Steg 6

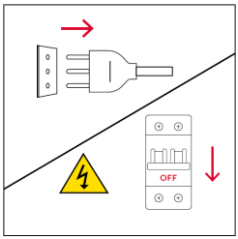


Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

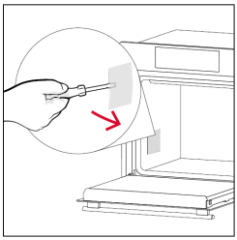
Byte av sidoglödlampa:

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.

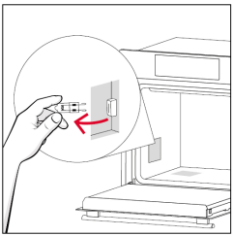
Steg 1



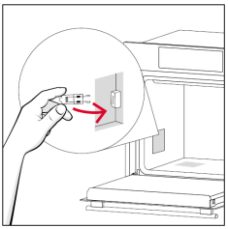
Steg 2



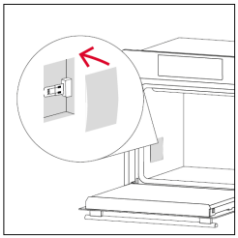
Steg 3



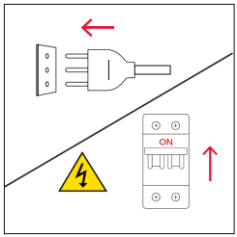
Steg 4



Steg 5



Steg 6



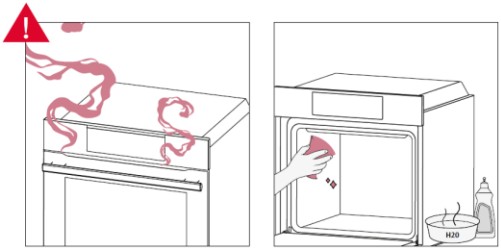
Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

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:

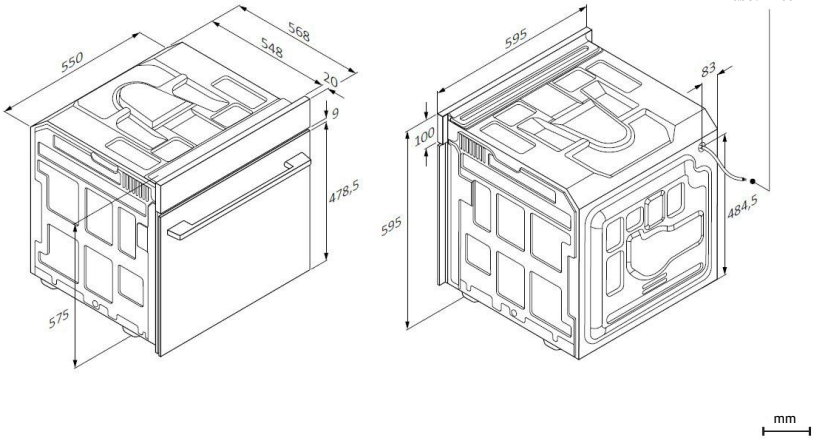
- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.
- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

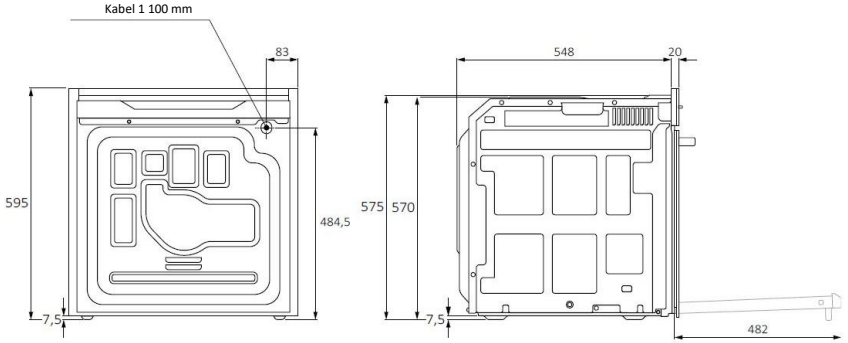
I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

8.2. BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Undvik förvärmning av ugnen och försök alltid att fylla ungen helt, så långt det är möjligt.
Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt. Värmen släpps ut från ugnen varje gång den öppnas.
För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut.
Använd ugnens restvärme resten av tiden. Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick. Om du har ett elkontrakt med timtaxa gör programmet "Fördröjd tillagning" det enklare att spara energi genom att flytta matlagningsprocessen så att den börjar vid den reducerade taxan.

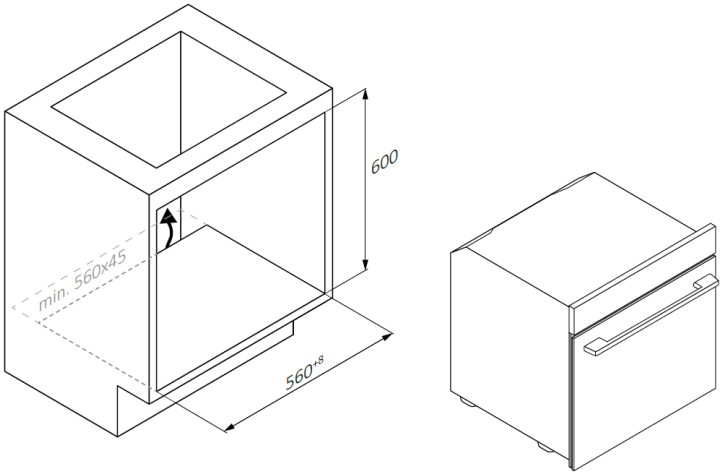
9. INSTALLATION

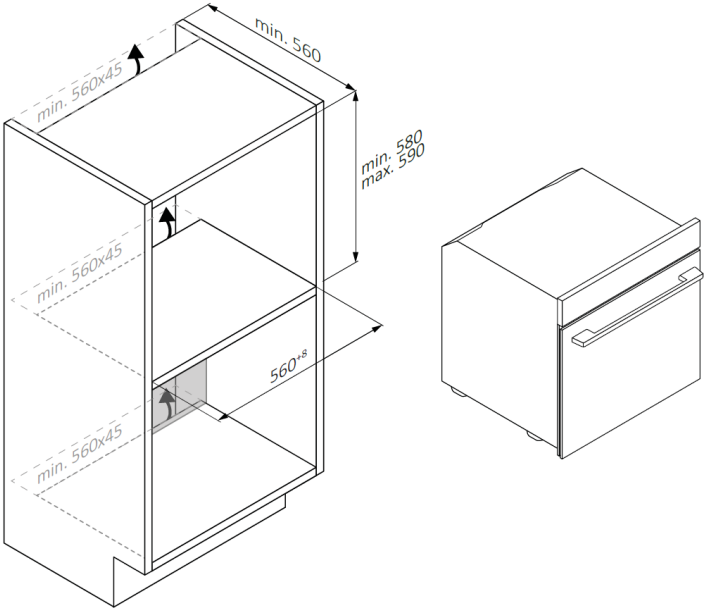


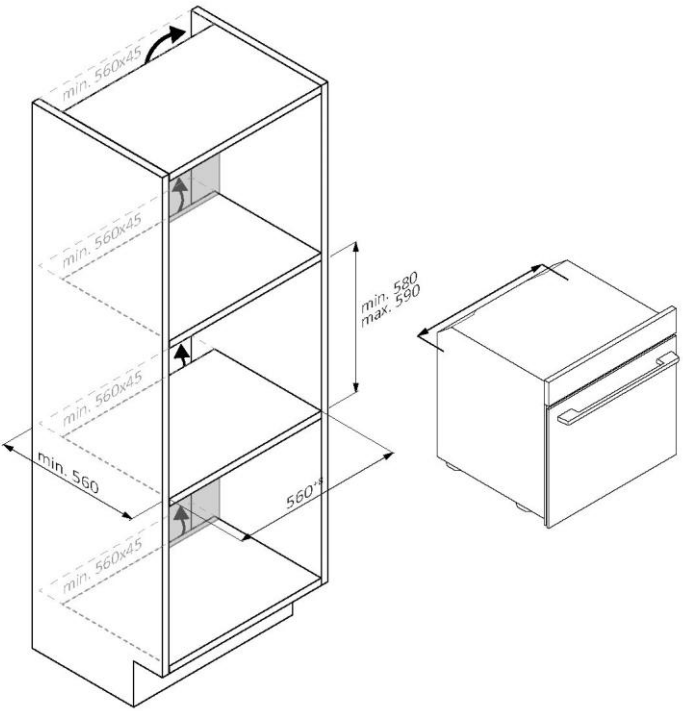


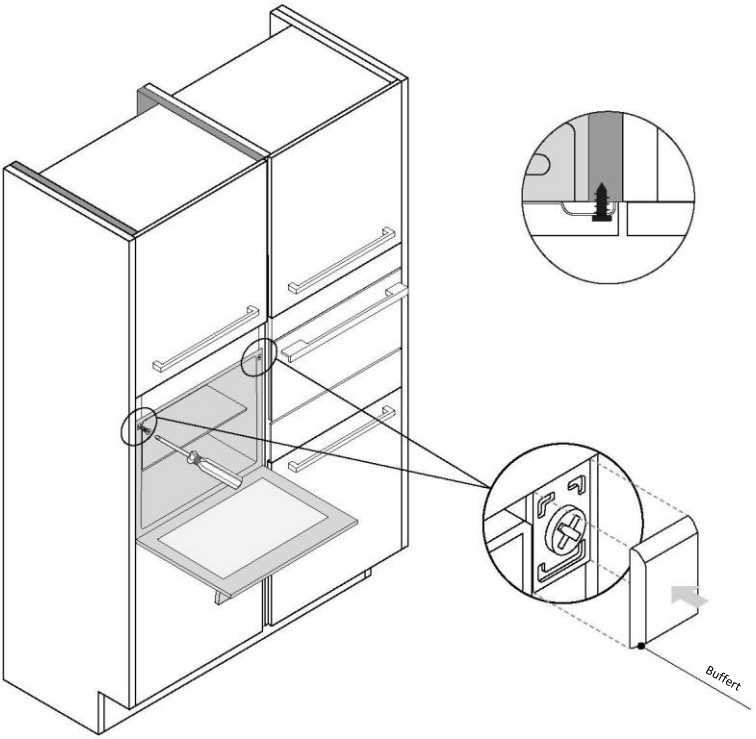
Baksida

Sida


600
min. 560x45
560+s


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


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



mm

ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо за вибір нашого виробу. Щоб забезпечити свою безпеку та отримати найкращі результати, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з техніки безпеки, і збережіть його для подальшого використання.

Перед встановленням духової шафи запишіть серійний номер, який може знадобитися для ремонту. Перш ніж почати використовувати цей прилад, перевірте, чи немає пошкоджень під час транспортування, і проконсультуйтеся з технічним спеціалістом, якщо ви маєте якісь сумніви. Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

ПРИМІТКА. Зверніть увагу, що функції та приналежності духової шафи можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

ОГЛЯД

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ
2.1. ОГЛЯД ПРОДУКТУ
2.2. ПРИЛАДДЯ
2.3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ
2.4. З'ЄДНАННЯ

3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ
3.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ
3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ
3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ
4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ
4.2. ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ
4.2.1. СТАНДАРТНІ ФУНКЦІЇ
4.2.2. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
5.1. ЗАГАЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ
5.2. ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ EVERYDAY COOKING

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ
6.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
6.2. ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ
6.2.1. ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: функції очищення
6.2.2. ЗОВНІ ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят
6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ
6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ
8.1. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ
8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

9. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник.
- ⚠ **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 повинен знати і дотримуватися законів, чинних у країні встановлення, та інструкцій виробника.
- Після розпакування приладу завжди перевіряйте його на відсутність пошкоджень. У разі виникнення проблеми зверніться до служби підтримки перед установкою та не підключайте прилад до джерела живлення.
- Видаліть пакувальні матеріали перед експлуатацією приладу.
- Під час встановлення не використовуйте ручку дверцят духової шафи для її підйому та переміщення.
- Меблі для встановлення та прилеглі до них повинні витримувати температуру 95°C.
- Рекомендується вдягати захисні рукавички під час монтажу, щоб уникнути травм від порізів.
- Не встановлюйте виріб на відкритому повітрі, де він може піддаватися впливу атмосферних факторів.

- Цей прилад призначений для використання на висоті нижче 2000 м.

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

- Лоток для крапель накопичує залишки, які стікають під час приготування.
- Коли ви кладете решітку на бічні стійки, 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 термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.
- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж покласти їжу всередину духової шафи.

У будь-якому разі конденсація зникає, коли духова шафа досягає температури приготування.

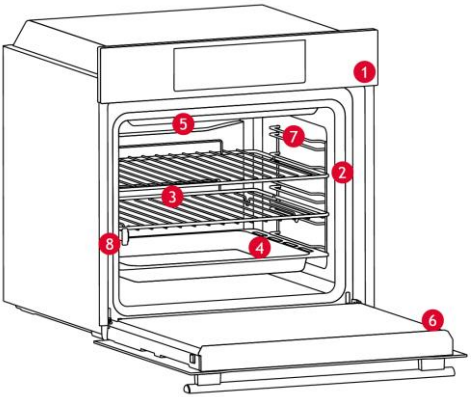
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш ніж на 15-20 хвилин.
- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому разі зверніться до служби підтримки клієнтів.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**. 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 мийні засоби.
  - Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).
  - Приберіть із приладу кухонні рушники.
- Перед циклом очищення духових шаф із термощупом потрібно закрити отвір за допомогою гайки, що входить до комплекту постачання. Обов’язково закривайте отвір за допомогою гайки, коли термощуп не використовується.
- Під час процесу піролітичного очищення (за наявності) поверхні можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, тому дітей слід тримати подалі.
- Якщо над духовою шафою встановлено варильну панель, у жодному разі не використовуйте цю панель під час роботи піролізатора, щоб уникнути її перегрівання.

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

2.1. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

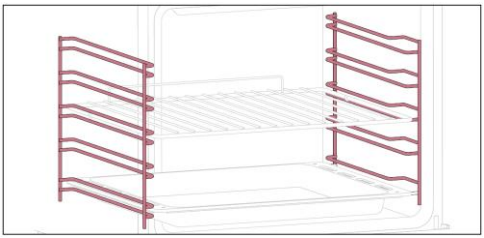


1. Панель керування
2. Номери позицій полиці
3. Решітки
4. Дека
5. Кришка вентилятора
6. Дверцята духової шафи
7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для плаского порожнини)
8. Серійний номер і QR-код

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

2.2. ПРИЛАДДЯ

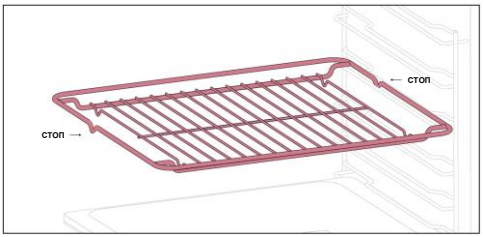
Бічні дротяні напрямні (лише за наявності*)



Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

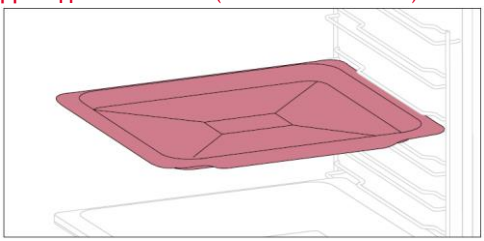
ПРИМІТКА. 6 або 7 рівнів залежно від моделі.

Металева решітка



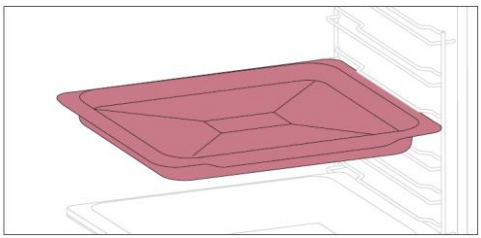
Металева решітка в духовій шафі є знімною регульованою полицею, яка підтримує посуд, забезпечує рівномірне приготування і спрощує очищення. Може використовуватися для встановлення посуду на різній висоті для різноманітних кулінарних потреб.

Деко для випікання (лише за наявності*)



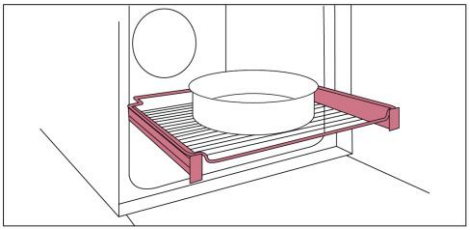
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

Глибоке деко



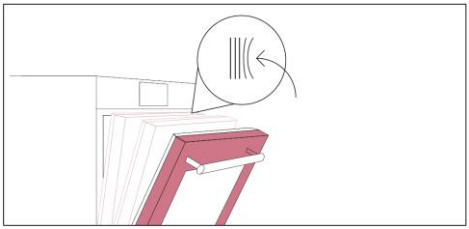
Глибоке деко ідеально підходить для приготування страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

Висувні напрямні
(лише за наявності*)



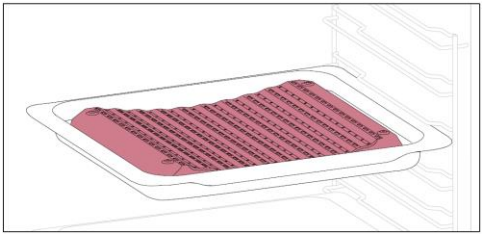
Висувні напрямні для духової шафи є полицями, які можна висувати, що спрощує розміщення й виймання предметів без необхідності просовувати руки глибоко всередину гарячої духової шафи. Вони підвищують безпеку, стабільність та можуть бути відрегульовані на різних рівнях.

Петлі з функцією плавного зачинення/ відчинення (лише за наявності*)



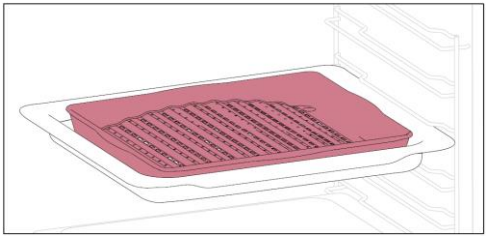
Петлі з функцією плавного зачинення/відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

Деко H-Lab - режим барбекю (лише за наявності*)



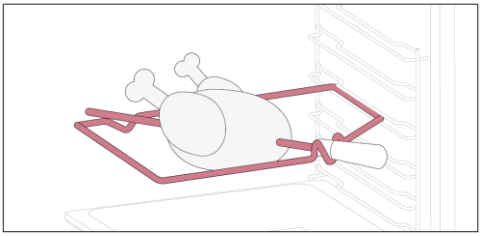
Увігнута форма забезпечує правильну циркуляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або “волога“ страва.

Деко H-Lab - режим ПАРИ (лише за наявності*)



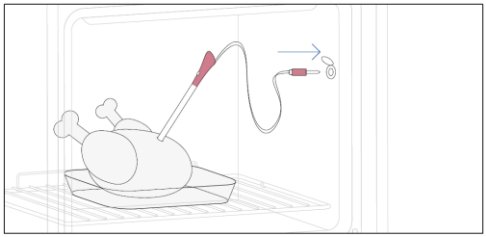
Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки дренажу жиру на дні деко.

Рожен (лише за наявності*)



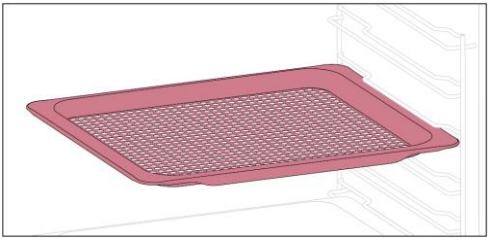
Рожен працює разом із верхнім нагрівальним елементом, обертаючи їжу, що дозволяє готувати її рівномірно. Найкраще використовувати його для продуктів середнього розміру. Ідеально підходить для того, щоб наново відкрити для себе смак традиційного смаженого м'яса.

Термощуп Heat Feel (лише за наявності)



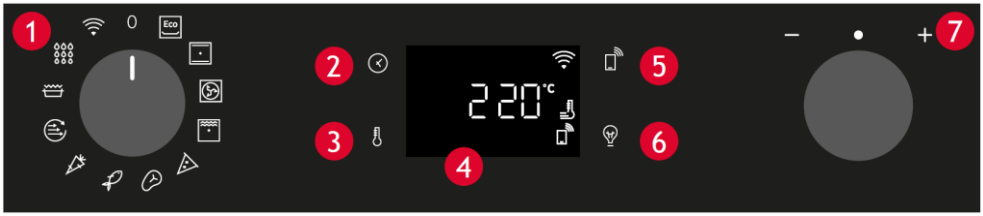
Цей зонд для м'яса є датчиком температури, який вставляється в продукт, підключається до духової шафи за допомогою кабелю і дозволяє контролювати внутрішню температуру продукту під час приготування. В основному використовується для риби й м'яса.

Деко-аерофритюрниця (лише за наявності)



Деко-аерофритюрниця забезпечує рівномірний, з трьох боків, вплив гарячого повітря на продукти, внаслідок чого зовні вони стають більш хрусткими, зберігаючи при цьому ніжність усередині. Щоб збирати соки й крихти, розміщуйте його поверх деко для випікання.

2.3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Функції та ранжування функцій можна змінювати залежно від моделі.

1. Ручка вибору функцій
2. Час
3. Температура
4. Світлодіодний дисплей 7
5. Дистанційне керування
6. Лампочка
7. Дисковий регулятор

ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

Дисплей має 4 основні функції:

Символ	Функція	Опис
	Час	Натисніть один раз для тривалості приготування, двічі для таймера (доступний в режимі очікування), тричі для часу доби та чотири рази для відкладеного пуску. У режимі очікування доступний лише кухонний таймер.
	Температура	Натисніть один раз, щоб перевірити температуру в камері, натисніть і утримуйте 3 секунди, щоб активувати функцію швидкого попереднього розігрівання (доступна лише на етапі попереднього нагрівання духової шафи). Коли попереднє розігрівання активне, на дисплеї буде відображатися відповідна піктограма.
	Дистанційне керування УВІМК/ВИМК	Натисніть цю кнопку, щоб активувати дистанційне керування після з'єднання духової шафи з додатком hOn (через додаток).
	Освітлення	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути освітлення камери духової шафи.

2.4. З'ЄДНАННЯ

Параметри бездротового зв'язку

Технологія	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотні діапазони [МГц]	2 401—2 483	2 402—2 480
Максимальна потужність (мВт)	100	10

Інформація про виріб для мережевого обладнання

Енергоспоживання виробу в мережевому режимі очікування, якщо всі порти дротової мережі під'єднано, водночас усі порти бездротової мережі активовано:
2,0 Вт.

Як активувати порт бездротової мережі:

Модуль Wi-Fi вмикається, як тільки перемикач функцій встановлено в положення, відмінне від нуля.

Порядок деактивації порту бездротової мережі:

Модуль Wi-Fi завжди вимкнено, коли перемикач функцій встановлено в нульове положення. Якщо перемикач функцій встановлено в інше положення, перейдіть у меню Wi-Fi і виберіть "ВИМК", щоб вимкнути Wi-Fi.

Цим компанія Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає нормам Директиви 2014/53/EU й актуальним законодавчим вимогам для ринку Великої Британії.
Повний текст декларації щодо відповідності доступний на вебсайті: www.candy-group.com

ЯК ВЗАЄМОДІЯТИ З ДОДАТКОМ

Ваш прилад можна підключити до домашньої бездротової мережі та керувати ним дистанційно за допомогою додатка. Підключіть свій пристрій, щоб забезпечити його оновлення з найновішим програмним забезпеченням і функціями.

ПРИМІТКА

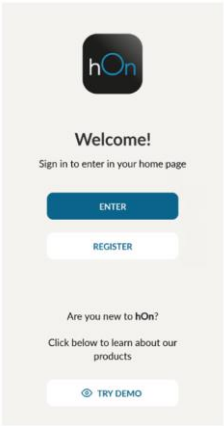
- Після увімкнення духової шафи піктограма Wi-Fi блимає протягом 30 хвилин. Протягом цього часу можна зареєструвати виріб.
- Переконайтеся, що домашню мережу Wi-Fi увімкнено.
- Вам будуть надані покрокові вказівки як на вашому приладі, так і на мобільному пристрої.
- Підключення духової шафи може тривати до 10 хвилин.
- Щоб дізнатися більше та усунути несправності, зверніться до додатку.

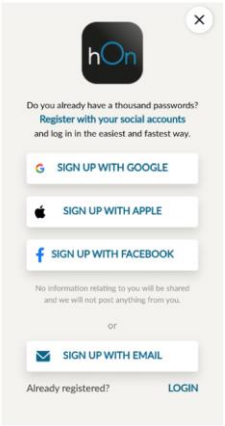
Завантажте на смартфон.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

РЕЄСТРАЦІЯ НОВОГО КОРИСТУВАЧА



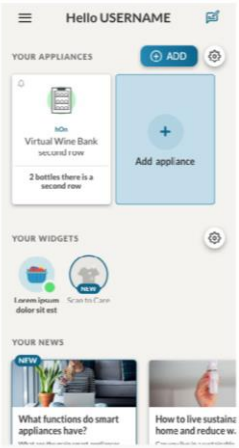


- Натисніть "Зареєструватися”
- Ви можете зареєструватися через облікові записи в соціальних мережах або зареєструватися за допомогою особистої електронної пошти

ШВИДКА РЕЄСТРАЦІЯ З'ЄДНАННЯ

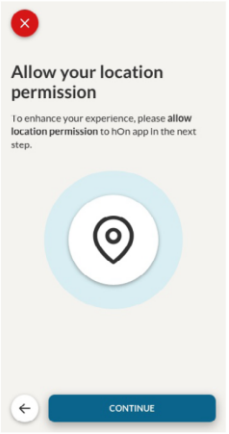
Крок 1

- Виберіть "Додати прилад”.



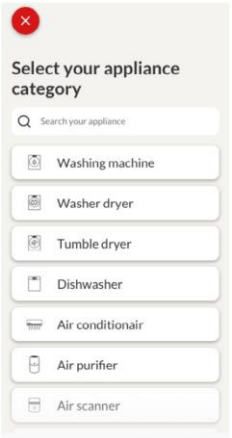
Крок 2

- Дозвольте доступ до даних про ваше місцезнаходження.



Крок 3

- Виберіть духову шафу з категорії приладів.

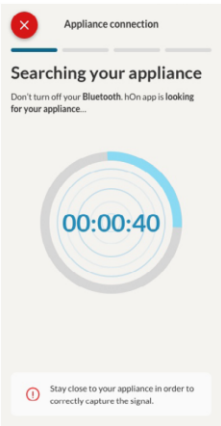


Крок 4

- Увімкніть прилад; якщо він вже увімкнений, вимкніть його та увімкніть знову.

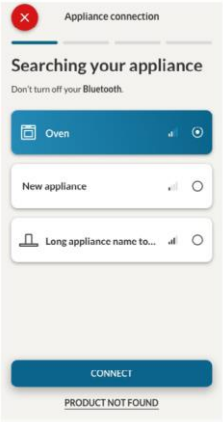
Крок 5

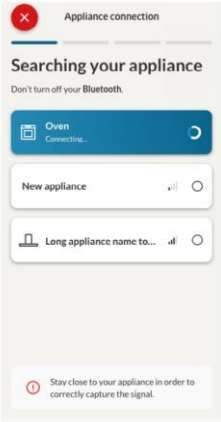
- Після увімкнення додаток hOn почне пошук вашої побутової техніки.



Крок 6.1-6.2

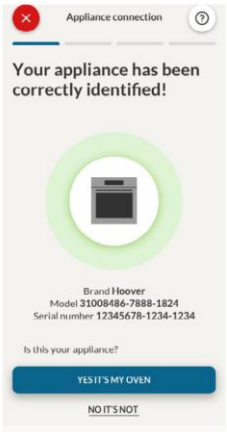
- Виберіть свій побутовий прилад, натисніть "підключитися" і зачекайте кілька секунд.





Крок 7

- Вашу духову шафу буде знайдено, і ви зможете керувати нею через hOn.

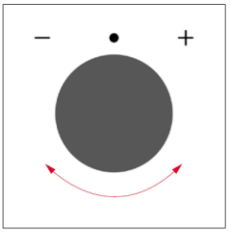


ЯК ЗМІНИТИ НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Після реєстрації приладу користувач може змінити налаштування WI-FI між:

- **WIFI ON (WIFI УВІМКНЕНО):** Відстежувати стан духової шафи можна лише за допомогою додатка.
- **WIFI OFF (WIFI ВИМКНЕНО):** Духову шафу не під'єднано, але все ще зареєстровано зі збереженими обліковими даними мережі.
- **WIFI RESET (СКИДАННЯ WIFI):** З'єднання скинуто, і можлива нова реєстрація.

1. Поверніть перемикач функцій на меню WI-FI.
2. На дисплеї з'явиться "On" (Увімкнено).
3. Повертайте дисковий регулятор, доки не з'явиться "Off" (Вимкнено) або налаштування скидання "rSt".



ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Дистанційне керування пропонує численні переваги для користувачів, підвищуючи зручність, ефективність та загальний досвід приготування їжі, надаючи можливість керувати приладом як безпосередньо з нього, так і з додатка hOn

Ця функція дозволяє за допомогою пристрою користуватися різними функціями, такими як: миттєвий або запланований запуск рецептів або кулінарних програм, вже доступних у додатку; моніторинг у режимі реального часу прогресу ваших рецептів; регулювання параметрів приготування; моніторинг процесу приготування за допомогою термощупа.
Крім того, можна отримувати сповіщення після завершення програм або рецептів.
Дистанційне керування можна активувати виключно після реєстрації виробу.

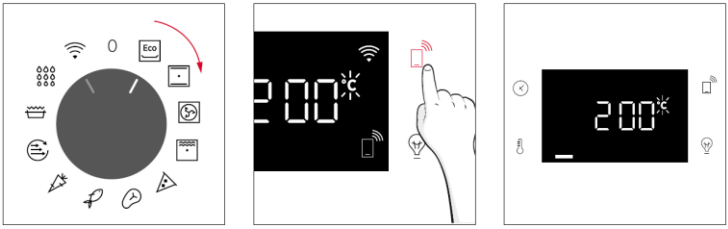
ПРИМІТКА. Воно доступне для усіх функцій приготування у виробі, за винятком програм "Запікання" та "Supergrill".

Як активувати дистанційне керування:

1. Поверніть перемикач функцій на меню WI-FI.
2. Натисніть .
3. На дисплеї з'явиться "hOn". Відображатимуться піктограми WI-FI та дистанційного керування.
4. Увійдіть у додаток, виберіть програму та почніть готувати. Під час процесу можна контролювати та змінювати параметри програми як з приладу, так і з додатка.

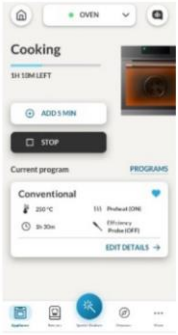
Також можна увімкнути дистанційне керування під час приготування їжі, натиснувши відповідну кнопку

Як зупинити дистанційне керування:
Під час виконання програми приготування їжі її можна зупинити безпосередньо на самому приладі, повернувши перемикач функцій в інше положення. Ці дії переривають процес приготування.
Інший спосіб — натиснути відповідну кнопку пульта дистанційного керування, що йде в комплекті з приладом. Ці дії переривають процес приготування.



Ви також можете зупинити програму готування дистанційно за допомогою додатка, натиснувши кнопку "СТОП" на дисплеї пристрою. Духова шафа автоматично припинить готування.

ПРИМІТКА. Якщо користувач припиняє приготування їжі в духовій шафі, одночасно в додатку відображатиметься зупинка приготування.



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

Для функцій, які використовують grill, завдяки технології реле дверцят духова шафа автоматично призупиняє роботу нагрівальних елементів, коли ви відчиняєте дверцята, і знову вмикає їх, коли ви зачиняєте дверцята.
Ця функція доступна лише для певних конфігурацій духової шафи. Усі моделі з піролізом мають її. Під час процесу піролітичного очищення дверцята духової шафи завжди залишаються заблокованими. Якщо прилад не заблоковано, на духовій шафі відобразиться код помилки 24 і буде призупинено функцію очищення.

Як працює освітлення

Камера духової шафи освітлюється однією або декількома лампочками, які зазвичай вмикаються щоразу, коли запускається функція приготування.
Для духових шаф, обладнаних вимикачем на дверцятах (див. нижче), освітлення автоматично вмикається, коли дверцята відчиняються.
Для печей, обладнаних кнопкою лампи, її також можна використовувати для вмикання освітлення. Якщо дверцята духовки залишатимуться відкритими більше 10 хвилин, освітлення автоматично вимкнеться.
Під час процесу піролітичного очищення освітлення залишається вимкненим. *

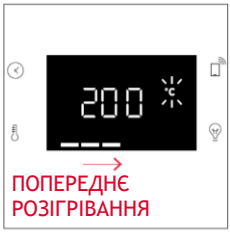
Як працює вентилятор охолодження

Вентилятор охолодження відповідає за розсіювання тепла, запобігання занадто високому нагріванню духової шафи і навколишнього середовища, а також за захист кухонних приладів від впливу високих температур. З цієї причини вентилятор охолодження залишається чутним протягом певного періоду часу навіть після вимкнення духової шафи.
Він працює під час та після циклу приготування залежно від внутрішньої температури духової шафи. Коли вентилятор охолодження працює, він зазвичай генерує легкий гул або дзижчання.
Ви також можете помітити теплий потік повітря, що виходить із зазору між дверцятами духовки та панеллю керування. Під час піролітичного очищення та коли дверцята заблоковані, вентилятор охолодження вмикається. *
Під час функції ECO освітлення залишатиметься вимкненим.

(*лише для печей з піролітичним очищенням)

Як працює рядок стану

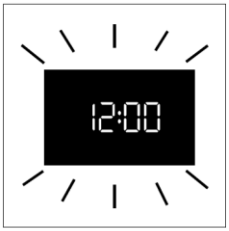
Рядок стану на основі встановлених програм спрощує моніторинг температури та часу. Зокрема, для функцій, пов'язаних з попереднім розігріванням, він відображає підвищення температури під час цієї фази. У програмах приготування їжі та для функції піролітичного очищення відображається зворотний відлік часу приготування і циклу очищення відповідно.

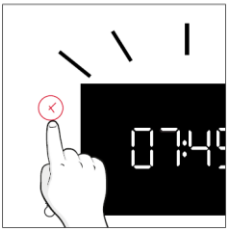


3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

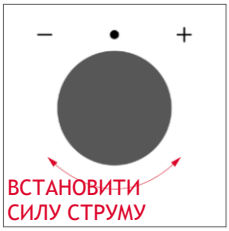
Коли прилад вмикається вперше, першим кроком є встановлення часу доби, вибір між 13 або 16 амперами, вибір яскравості та рівня звуку.

- **УСТАНОВІТЬ ТАЙМЕР:** на дисплеї блиматиме попередньо встановлений час “12:00”. Щоб змінити його, натисніть ⏲ і скористайтеся правою ручкою, щоб налаштувати поточну годину. Натисніть ще раз ⏲ і виконайте ту ж процедуру, щоб встановити хвилини. Щоб підтвердити, натисніть ще ⏲ раз.



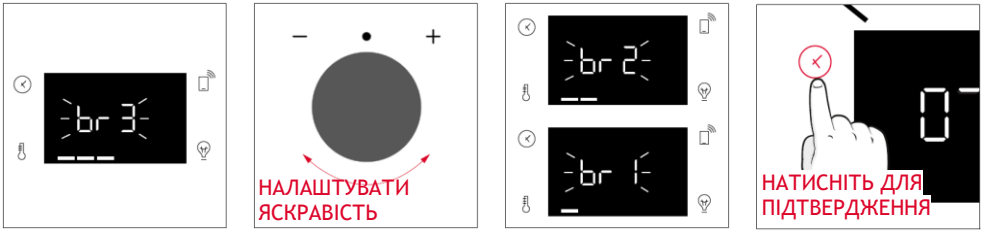


- **СИЛА СТРУМУ:** За замовчуванням піч налаштована на роботу з більшою потужністю, що підходить для домогосподарств з потужністю понад 3 кВт (16 А). Якщо ваше помешкання має меншу потужність, ви можете змінити це налаштування на 13 А.
  Це налаштування впливає на швидкість нагрівання духової шафи. Вибір більш високого варіанту (16А) означає, що піч нагрівається швидше (оскільки поглинання енергії збільшується). На дисплеї відображатимуться два варіанти: 13А і 16А. Просто поверніть праву ручку, щоб вибрати потрібну, а потім натисніть ⏲ для підтвердження.

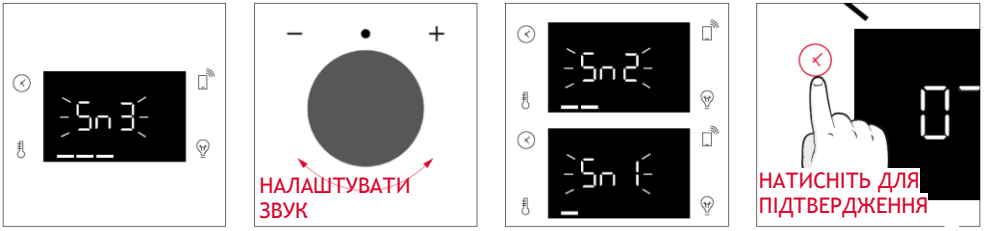


ПРИМІТКА. Опція налаштування сили струму доступна лише під час початкового встановлення. Щоб змінити налаштовану силу струму, зверніться до інструкцій по використанню після встановлення.

- **ЯСКРАВІСТЬ:** На дисплеї відображається символ “br”. Цифри відображають рівень інтенсивності яскравості, який можна редагувати, повертаючи праву ручку. Для підтвердження натисніть ⊗



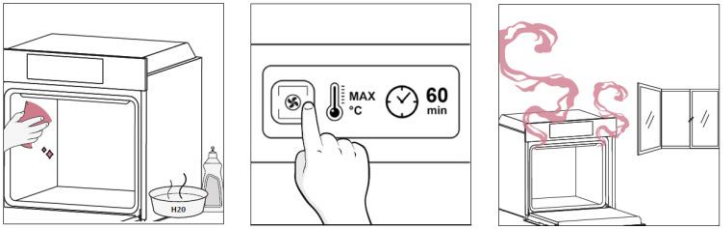
- **ЗВУК:** На дисплеї відображається символ “Sn”. Цифри відображають рівень інтенсивності звуку, який можна редагувати, повертаючи праву ручку. Для підтвердження натисніть ⊗



Коли духова шафа перебуває в режимі очікування, можна повернутися до початкових налаштувань, одночасно натиснувши кнопки Температура та Лампа протягом 5 секунд.

3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим використанням. Протріть зовнішні поверхні вологою м’якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть максимальну робочу температуру порожньої духової шафи приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.

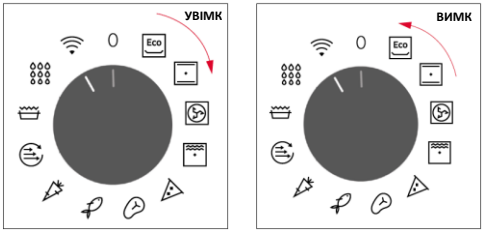


4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб увімкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій (за годинниковою стрілкою/проти годинникової стрілки) і виберіть програму приготування. Щоб вимкнути її, встановіть перемикач функцій у положення “0”.

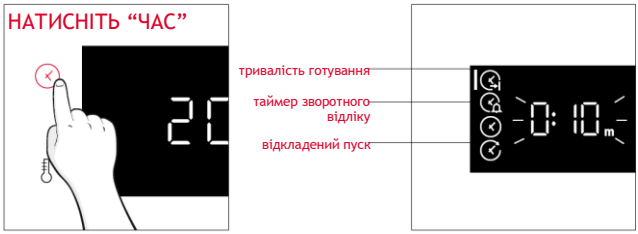


НАЛАШТУВАТИ ПРОГРАМУ ПРИГОТУВАННЯ

Поверніть перемикач функцій та виберіть потрібну програму. На дисплеї з'явиться температура за замовчуванням, яку можна редагувати в будь-який момент, повертаючи праву ручку (за годинниковою стрілкою, щоб збільшити, і проти годинникової стрілки, щоб зменшити температуру).

МЕНЮ ЧАСУ

Відкрийте меню Time (Час), натиснувши ⏲ . Натискайте ⏲ стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:



ПРИМІТКА: кілька параметрів не можуть бути встановлені одночасно, тому в пам'яті залишається лише останнє налаштування, а попереднє видаляється.

ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

Дозволяє попередньо встановити час приготування, необхідний для вибраного рецепта.

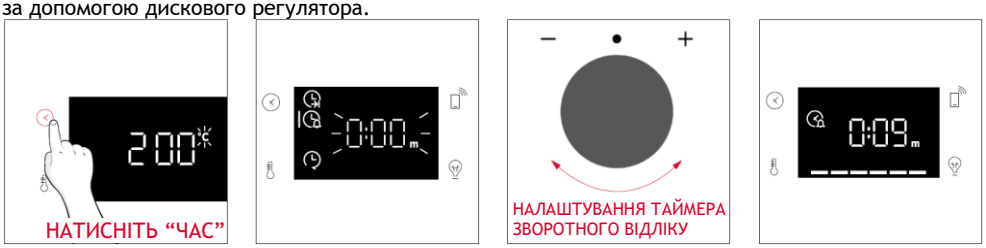
АКТИВАЦІЯ: натисніть, щоб увійти в меню Time (Час). Натисніть потрібну кількість разів, щоб вибрати функцію "Тривалість готування". Потім відрегулюйте значення за допомогою дискового регулятора.

Зворотний відлік починається в кінці попереднього розігрівання (якщо є). Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, повернувши праву ручку. Коли тривалість закінчується, приготування припиняється.

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Дозволяє використовувати духову шафу як будильник.

АКТИВАЦІЯ: натисніть, щоб увійти в меню Time (Час). Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати функцію "Таймер зворотного відліку". Потім відрегулюйте значення за допомогою дискового регулятора.



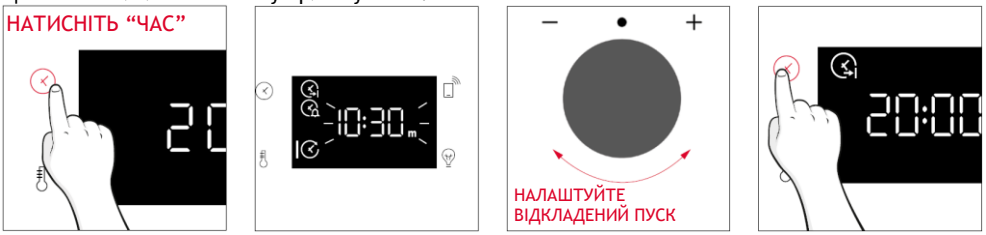
Коли функція встановлена, первинною інформацією, що відображається на дисплеї, завжди є час. Щоб відредагувати температуру, натисніть, аби увійти в спеціальний режим редагування. Коли тривалість закінчується, приготування продовжується до тих пір, поки ліва ручка не повернеться в положення 0.

Цю функцію можна також налаштувати, коли духова шафа перебуває в режимі очікування, натиснувши. Після увімкнення таймер працює незалежно від функцій готування в духовій шафі.

ВІДКЛАДЕНИЙ ПУСК

Дозволяє вибрати час початку приготування.

АКТИВАЦІЯ: натисніть, щоб увійти в меню Time (Час). Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати функцію "Відкладений пуск". Потім скористайтеся дисковим регулятором, щоб встановити час початку приготування.

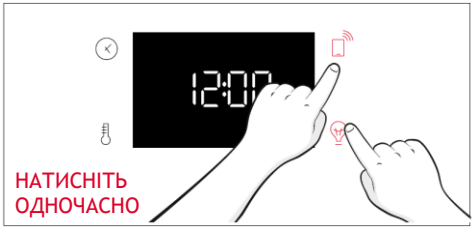


ПРИМІТКА. Відкладений пуск активується лише після встановлення Тривалості приготування, і він недоступний для функцій grill.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню неповнолітніми. Щоб активувати блокування екрана, одночасно натисніть і утримуйте кнопки дистанційного керування та лампи.
Повторіть ту ж дію, щоб вимкнути блокування.



4.2. ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

ОПЦІЯ ШВИДКОГО ПОПЕРЕДНЬОГО РОЗІГРІВАННЯ

Щоб прискорити фазу попереднього розігрівання, можна вибрати опцію швидкого попереднього розігрівання, натиснувши піктограму температури протягом 3 секунд після вибору програми приготування та температури. Ця опція активує комбінацію вентилятора та нагрівальних елементів незалежно від обраної функції приготування.
Щоб заощадити енергію, коли увімкнено швидке попереднє розігрівання, вентилятор камери буде ВИМКНЕНО, доки духова шафа не досягне потрібної температури.

4.2.1. СТАНДАРТНІ ФУНКЦІЇ

ПРИМІТКА. Для функцій, які вимагають попереднього розігрівання, переконайтеся, що все приладдя зняте під час цього етапу.

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	Рекомендації
Eco	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	HI	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування м'яса, риби або овочів Ця функція дозволяє заощаджувати енергію під час приготування, зберігаючи їжу вологою та ніжною. Лампа камери вимкнена
	*Традиційна	30-250°C	L2/L3	Так/ Швидке попереднє розігрівання	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування пирогів, хліба, печива, кішів (на одному рівні з верхнім і нижнім нагріванням). Можна використовувати разом із термощупом Heat Feel.
	Багаторівневе приготування	160°C 50-250°C	L4 (одне деко) L2+L5 (два дека) L2+L4+L6 (три дека)	Так/ Швидке попереднє розігрівання	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування пирогів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування різних страв. Можна використовувати разом із термощупом Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	HI	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.

	**Запікання (***)	200˚C 150-250˚C	L4/L5	Так/ Швидке попереднє розігрівання	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ цілих шматків м'яса (обсмажування) або запечених продуктів. Використовуйте із зачиненими дверцятами. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби.
	Аерофритюрниця (***)	200˚C 150-250˚C	L3/L4	HI	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування заморожених продуктів або панірованих смажених продуктів. Завдяки спеціальному деко гаряче повітря може рівномірно протікати по їжі.
	Gentle cooking	70˚C 50-90˚C	3-й рівень	HI	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ повільного приготування з результатом, подібним до sous-vide. Використовуйте для м'яса, риби та овочів Можна використовувати разом із термощупом Preci Probe.

* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання
** Використовуйте із зачиненими дверцятами.
*** Залежно від моделі духової шафи.

4.2.2. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

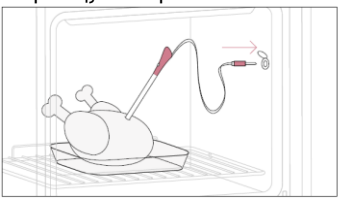
Символ	Функція	T˚C за замовчуванням T˚C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	Рекомендації
	Піца	300˚C 200-300˚C	2/3	HI	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ всіх видів піци без попереднього розігрівання духової шафи. Використовуйте нижчі температури для заморожених продуктів і 300˚C для домашніх рецептів

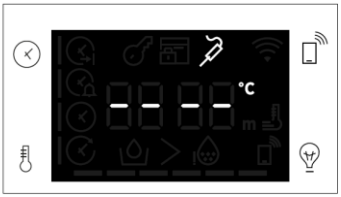
ДРОТОВИЙ ТЕРМОЩУП

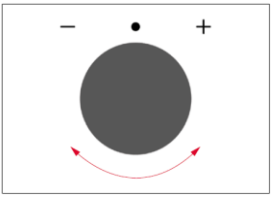
Як користуватися термощупом:

1. Підключіть термощуп до спеціального порту на духовій шафі та вставте термощуп у страву.
2. На дисплеї з'явиться піктограма термощупа. Доступні лише спеціальні функції або програми приготування їжі. З цього моменту відображатиметься температура термощупа
3. Виберіть функцію приготування та встановіть цільову температуру термощупа, щоб розпочати. Після цього духова шафа використовуватиме дані термощупа для моніторингу внутрішньої температури страви та припинить готування, як тільки буде досягнуто бажаної температури.

   ПРИМІТКА. Під час використання термощупа немає необхідності встановлювати таймер приготування; воно автоматично зупиниться, як тільки буде досягнуто потрібної температури.
4. Після досягнення бажаної внутрішньої температури пролунає сигнал, і духова шафа вимкнеться. Перш ніж виймати страву з духової шафи, обов'язково обережно вийміть термощуп зі страви.



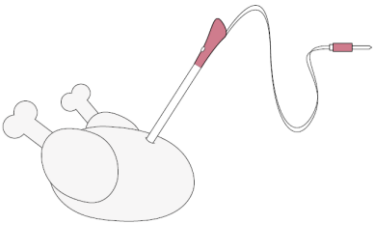




На екрані відобразиться піктограма термощупа. Коли ця піктограма активна, доступні лише певні функції або програми приготування їжі. Якщо ви спробуєте скористатися іншими функціями, на духовій шафі з'явиться повідомлення “can’t use probe” (не можна використовувати термощуп).

Поради з приготування їжі

Термощуп оснащений єдиною точкою вимірювання. Вставте його повністю в страву, розмістивши металевий наконечник у центрі страви. Помістіть цю точку вимірювання якомога ближче до найтовстішої (найхолоднішої) частини страви, щоб точно контролювати процес приготування.



Термощуп можна використовувати з ручними функціями (Статична, Статична + вентилятор, Grill, Super grill, Запікання та Багаторівневий режим), з КАТЕГОРІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (м'ясо, риба й овочі) та Gentle cooking.

Категорія продукту	Рекомендована температура серцевини, °C	Пропоноване позиціонування
Смажена яловичина	45°C	По діагоналі в найтовстішій частині. У разі приготування страв циліндричної форми (зокрема, ростбіфа) розташуйте наконечник якнайближче до геометричного центру продукту
Смажене м'ясо	55°C / 60°C / 65°C	
Птиця	83-85°C	У найтовщу частину грудки
Риба (ціла/стейки)	65°C	По діагоналі в найтовстішій частині
Хліб/запіканки	90°C	Близько до геометричного центру страви

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

5.1. ЗАГАЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Солодка випічка	Маленькі тістечка/ маффіни	1	Статична багаторівнева	175°C 160°C		Деко для випікання Деко для випікання	L3 L4	20-30 30-40
		2	Багаторівневий режим	150°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	30-40
		3	Багаторівневий режим	140°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	40-50
	Бісквітні коржі (26 см Ø)	1	Статична	170°C		Металева решітка + форма для випікання	L2	30-40
			Багаторівневий режим	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L4	40-50
		2	Багаторівневий режим	150°C		Металеві решітки + форма для випікання	L1+L4	50-60
	Печиво/ пісочне печиво	1	Статична багаторівнева	150°C 150°C		Деко для випікання Деко для випікання	L3 L4	25-30 30-40
		2	Багаторівневий режим	140°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	30-40
		3	Багаторівневий режим	140°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	35-40
	Шокети	1	Статична	190°C		Деко для випікання	L4	25-35
		2	Багаторівневий режим	170°C		Деко для випікання	L3	25-35
	Йоркширський пудинг	1	Статична	200°C	Так	Деко для випікання	L3	20-30
	Меренги	1	Багаторівневий режим	90°C	Так	Деко для випікання		90-160
	Макарон	1	Статична	150°C	Так	Деко для випікання	L3	15-20
	Яблучний пиріг	1	Статична	185°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	60-70
		1	Багаторівневий режим	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L4	65-75
	Тарт-татен	1	Статична	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	40-60
	Шоколадне суфле	1	Статична	200°C	Так	Деко для випікання + форми	L3	10-15
	Чізкейк	1	Статична	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	50-65
	Заморожені круасани	1	Статична	180°C	Так	Деко для випікання	L3	20-25
		2	Статична	180°C		Дека для випікання	L2+L5	25-35

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
		3	Багаторівневий режим	160°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	30-40
	Штрудель, заморожений	1	Статична	210°C	Так	Деко для випікання	L3	30-45
Хліб і коржики	Тостовий хліб	1	Supergrill	5	Ні	Металева решітка	L6	4-6
	Фокачча	1	Статична	200°C	Так	Деко для випікання	L2 або L3	25-35
	Хліб, цілий	1	Статична	200°C	Так	Деко для випікання	L3	35-50
Пікантні пироги та запіканки	Солоні тістечка / кіші (26 см Ø)	1	Статична	200°C	Так	Металева решітка + форма для кіш	L1 або L2	30-50
		2	Багаторівневий режим	180°C	Так	Металева решітка + форма для кіш	L1+L4	50-70
	Сирне суфле	1	Статична	200°C	Так	Деко для випікання + форми	L3	20-35
	Лазанья, свіжа	1	Статична	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	40-60
	Лазанья, заморожена	1	Статична	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Каннеллоні, заморожені	1	Статична	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	45-55
	Запечені макаронні вироби	1	Запіканка	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	20-30
Піца	Піца, свіжа (деко)	1	Статична	250°C	Так	Деко для випікання	L2 або L3	15-20
	Піца, свіжа (деко)	1	Піца	250°C	Ні	Деко для випікання	L2 або L3	18-25
		2	Багаторівневий режим	180°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	25-35
	Піца, свіжа (кругла)	1	Статична	250°C	Так	Деко для випікання	L2 або L3	8-10
	Піца, свіжа (кругла)	1	Піца	300°C	Ні	Деко для випікання	L2 або L3	15-20
		2	Багаторівневий режим	180°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	30-40
	Піца, заморожена (тонка скоринка)	1	Статична	220°C		Металева решітка	L3	10-15
		2	Багаторівневий режим	200°C	Так	Металева решітка	L2+L5	15-25
		3	Багаторівневий режим	180°C		Металева решітка	L2+L4+L6	
	Піца, заморожена (тонка скоринка)	1	Піца	200°C	Ні	Металева решітка	L2	10-15
М'ясо та птиця	Смажена ціла курка (1-1,2 кг)	1	Запіканка	220°C	Так	Металева решітка/ L4 Поставте деко для випікання на рівень L1 із 150 мл води	L4	40-60
	Курячі стегна	1	Аерофритюрниця**	220°C	Ні	Деко-аерофритюрниця**	L4	30-50

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
	Смажена качка	1	Запіканка	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
М'ясо та птиця	Півень	1	Запіканка	220°C	Так	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L4	20-40
	Смажена індичка	1	Запіканка	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Свинячі реберця (1000-1200 г)	1	Статична	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	80-100
	Ковбаси	1	Supergrill	4	Так	Металева решітка	L5	40-50
	Філе яловичини (1000-1500 г)	1	Gentle cooking**	60°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	60-80
	Ростбіф (500 г)	1	Запіканка	220°C	Так	Деко для випікання	L3	20-40
	М'ясний рулет (1000-1500г)	1	Статична	180°C	Так	Деко для випікання	L3	40-50
	Смажена курка з картоплею	1	Запіканка	200°C	Так	Глибоке деко	L4	45-60
Риба та морепродукти	Морепродукти на грилі	1	Supergrill	4	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 (300-500г)	1	Аерофритюрниця	220°C	Ні	Деко-аерофритюрниця**	L4	18-25
	Картопляна запіканка	1	Запіканка	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	15-25
	Смажена картопля	1	Статична	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 відображатиметься час за замовчуванням, який можна редагувати, повертаючи праву ручку; температуру приготування можна змінити, натискаючи спеціальну піктограму. Обидва параметри можна встановити в обмеженому діапазоні, як показано в таблиці нижче.

Символ	Опис	Попереднє розігрівання	Положення полиці	Температурний діапазон (°C)	Діапазон часу (хв)	Температура термощупа Heat Feel (за наявності)	Опис
	М’ясо	НІ	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Для смаження яловичини, телятини, свинини, птиці та шматків м'яса.
	Риба	НІ	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Для цілої риби й філе.
	Овочі	НІ	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Для смажених овочів і картоплі

ПРИМІТКА. Якщо після вимкнення духової шафи потрібно продовжити готування, рекомендується уникати використання програм everyday cooking, а замість цього вибрати стандартні функції.

Рецепт	Розмір порції	Програма приготування	T°C	Приладдя для приготу-вання їжі	Положення полиці	Час приготу-вання (хв)
Смажена яловичина	500-800 г	М'ясо	190°C	Металева решітка	L3	30-40
Яловиче філе	200 г	М'ясо		Металева решітка	L3	
М'ясний рулет	1000-1500 г	М'ясо	180°C	Металева решітка	L3	40-50
Біф-Веллінгтон	500 г	М'ясо	200°C	Металева решітка	L3	50-80
Печеня в горщику	800-1000 г	М'ясо	200°C	Металева решітка	L3	40-70
Свинячі реберця	1000-1200 г	М'ясо	200°C	Металева решітка	L3	80-100
Баранячий бік	800-1000 г	М'ясо	200°C	Металева решітка	L3	60-80
Бараняча нога	1500-2000 г	М'ясо	190°C	Металева решітка	L3	80-100
Філе лосося	200-600 г	Риба	170°C	Деко для випікання	L3	20-35
Стейки з тунця	600 г (прибл. 4 шт.)	Риба	180°C	Металева решітка	L3	10-20
Стейки з меч-риби	700 г (прибл. 4 шт.)	Риба	200°C	Деко для випікання	L3	15-20
Філе тріски	600 г (прибл. 4 шт.)	Риба	150°C	Деко для випікання	L3	10-20
Морський окунь, цілий	1	Риба	170°C	Деко для випікання	L3	35-45
Морський окунь, філе	600 г (прибл. 4 шт.)	Риба	150°C	Деко для випікання	L3	10-20
Філе морського окуня	600 г (прибл. 4 шт.)	Риба	150°C	Деко для випікання	L3	10-20
Риба, запечена в солі	1	Риба	220°C	Деко для випікання	L3	30-40
Рибні шашлички	8 штук	Риба	150°C	Металева решітка	L3	20-30
Фарширований кальмар	4 штуки	Риба	180°C	Деко для випікання	L3	25-40
Цільний хліб	1	Хлібобулочні вироби	200°C	Металева решітка	L3	35-50

Рецепт	Розмір порції	Програма приготування	T°C	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування (хв)
Житній хліб	1	Хлібобулочні вироби	190°C	Металева решітка	L3	35-50
Сендвіч-батон	1	Хлібобулочні вироби	200°C	Металева решітка	L3	35-50
Заморожені багети	1	Хлібобулочні вироби	200°C	Металева решітка	L3	15-25
Заморожені закуски з листкового тіста	1	Хлібобулочні вироби	190°C	Металева решітка	L3	20-30
Фенхелі	1 деко	Овочі	200°C	Металева решітка	L3	30-40
Змішані овочі	1 деко	Овочі	190°C	Металева решітка	L3	40-45
Цвітна капуста	1 деко	Овочі	190°C	Металева решітка	L3	40-50
Гарбузи, кубики	1 деко	Овочі	200°C	Металева решітка	L3	30-40
Фаршированій перець	1 деко	Овочі	180°C	Металева решітка	L3	70-80
Кабачки фаршировані	1 деко	Овочі	190°C	Металева решітка	L3	35-45
Морквяні палички	1 деко	Овочі	180°C	Деко для випікання	L3	35-40
Броколі	1 деко	Овочі	190°C	Деко для випікання	L3	30-40
Рататуй	1 деко	Овочі	190°C	Металева решітка	L3	40-45
Овочевий флан	6 рамекінів	Овочі	180°C	Деко для випікання + форми	L3	25-35

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

6.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Регулярне очищення може подовжити термін експлуатації приладу. Перш ніж здійснювати очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне.

- Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.
- Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- Щоб уникнути надмірного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру.
- Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

6.2. ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

6.2.1. ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: функції очищення

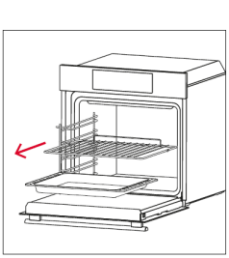
Піролітичне очищення (*залежно від моделі духової шафи)
Цей процес спирається на хімічний процес з однойменною назвою, який передбачає розкладання складних речовин шляхом застосування термічної обробки.

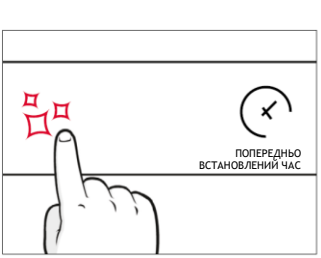
Після запуску циклу автоматично блокуються дверцята духової шафи і швидко підвищується температура до 410°C.
Наприкінці циклу очищення все, що залишається в камері — це мінімальні відкладення пилу, які легко витерти вологою тканиною.

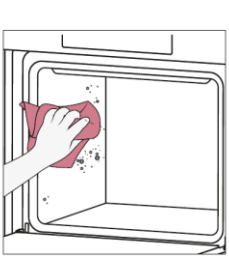
Як це працює:

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.





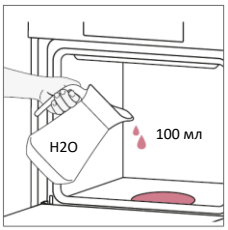


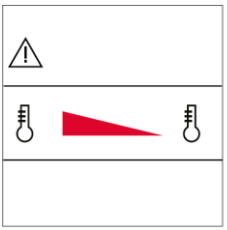
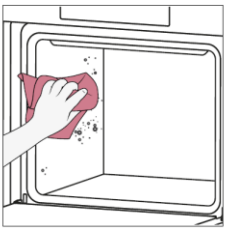
Hydroeasy

Функція Hydroeasy призначена для легкого усунення легкого бруду та забезпечення швидкого та екологічного рішення для очищення камери духової шафи за допомогою пари.

Як це працює:

1. Налийте 100 мл води в нижню рельєфну частину духової шафи.
2. Поверніть ручку на . Якщо необхідно, поверніть дисковий регулятор, щоб налаштувати програму Hydro clean. Дайте функції працювати протягом попередньо встановленого часу.
3. Наприкінці процесу очищення дайте духовці охолонути.
4. Щойно прилад охолоне, очистіть його внутрішні поверхні за допомогою тканини.
5. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перш ніж торкатися приладу, переконайтеся, що він охолонув. З усіма гарячими поверхнями потрібно поводитися обережно, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.

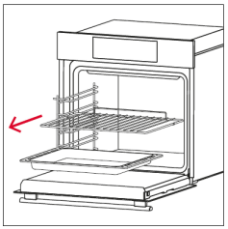
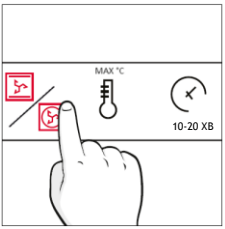


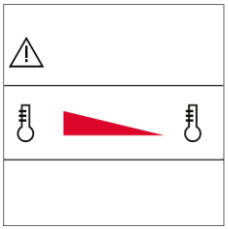
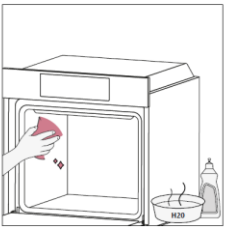



Каталітичне очищення

Каталітичні панелі вистилають камеру духової шафи та дарують вам розкіш ніколи не боротися з брудом у духовій шафі.
Панелі покриті спеціальною емаллю, що має мікропористу структуру, здатну поглинати жир від бризок.
Завдяки каталітичній хімічній реакції вони ефективно перетворюють поглинений жир у газоподібні речовини під дією високих температур.

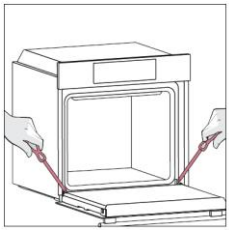
Рекомендація: Подумайте про заміну каталітичних панелей приблизно через три роки використання, особливо якщо ви використовуєте духову шафу протягом двох-трьох циклів приготування на тиждень. Це забезпечить оптимальну ефективність і чистоту.

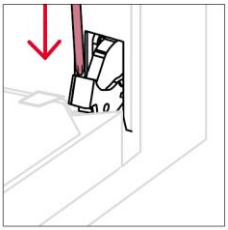



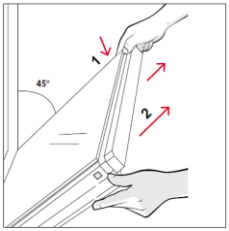
6.2.2. ЗОВНІ ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Розташуйте дверцята під кутом 90°. Поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

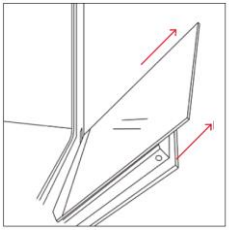




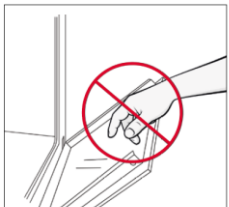
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.



3. Дуже обережно зніміть скло духовки, починаючи з внутрішнього. Під час процедури міцно тримайте скло обома руками і покладіть його на м'яку рівну поверхню (наприклад, на тканину).

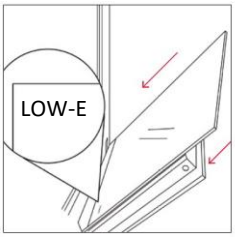


4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**
Зовнішнє скло не знімне.

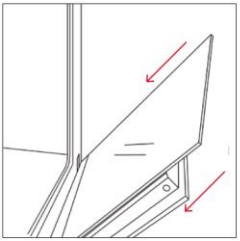


5. Очистіть скло за допомогою м'якої тканини та відповідних засобів для чищення.

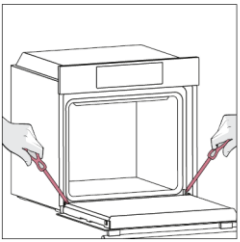
6. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка "Low-E" правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят.



7. Встановіть на місце кришку верхнього скла дверцят, натиснувши її всередину, поки не почуєте клацання двох бічних кнопок.



8. Потім поверніть дверцята на 90° і поверніть фіксатори петель всередину до внутрішньої частини духовки.



6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

Ретельно очищуйте приладдя після кожного використання та висушуйте його за допомогою рушника. У разі стійких залишків замочіть приладдя у суміші води та мила приблизно на 30 хвилин перед повторним миттям.

ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ СТІЙОК:

- **6-рівнева модель**
  1. Зніміть бічні стійки, потягнувши їх у напрямку, зазначеному стрілками.
  2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
  3. Після завершення очищення встановіть бічні стійки в порядку, зворотному до зазначеного вище.

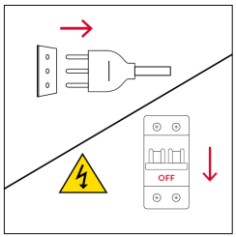
6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

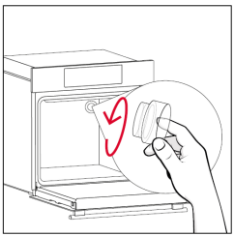
Заміна лампи зверху:

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.

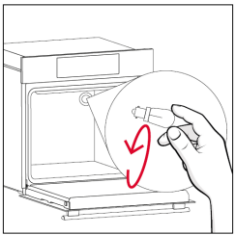
Крок 1



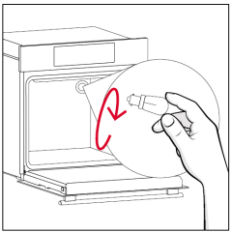
Крок 2



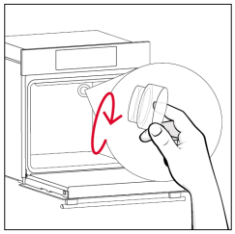
Крок 3



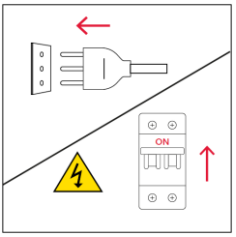
Крок 4



Крок 5



Крок 6

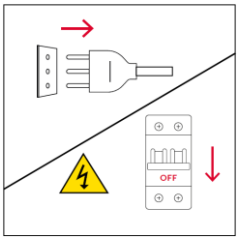


Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

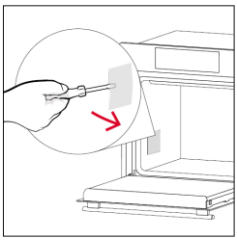
Заміна бічної лампи:

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.

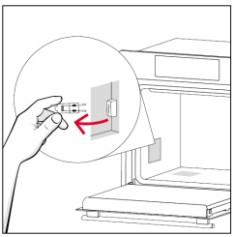
Крок 1



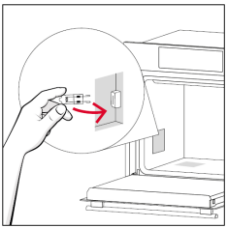
Крок 2



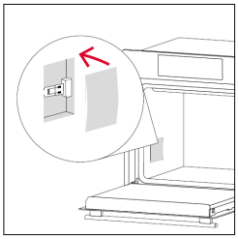
Крок 3



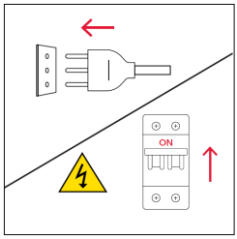
Крок 4



Крок 5



Крок 6



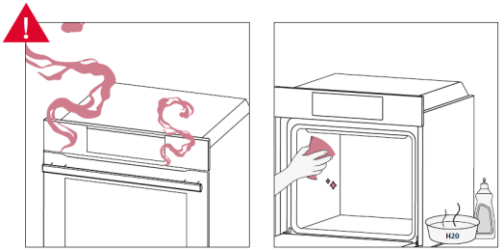
Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

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.

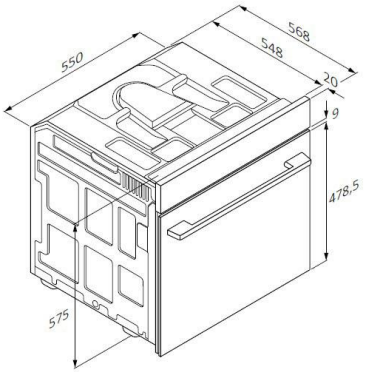
8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

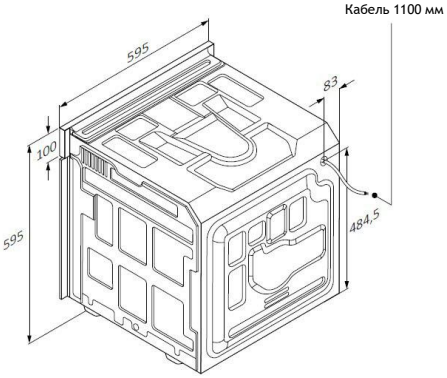
Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи.

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.

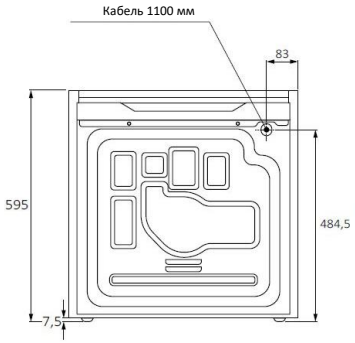
Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі порожнини. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування їжі на період зі зниженим тарифом.

9. ВСТАНОВЛЕННЯ

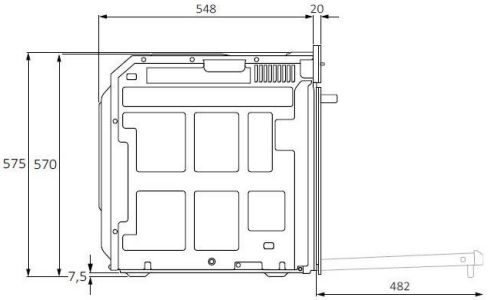




мм

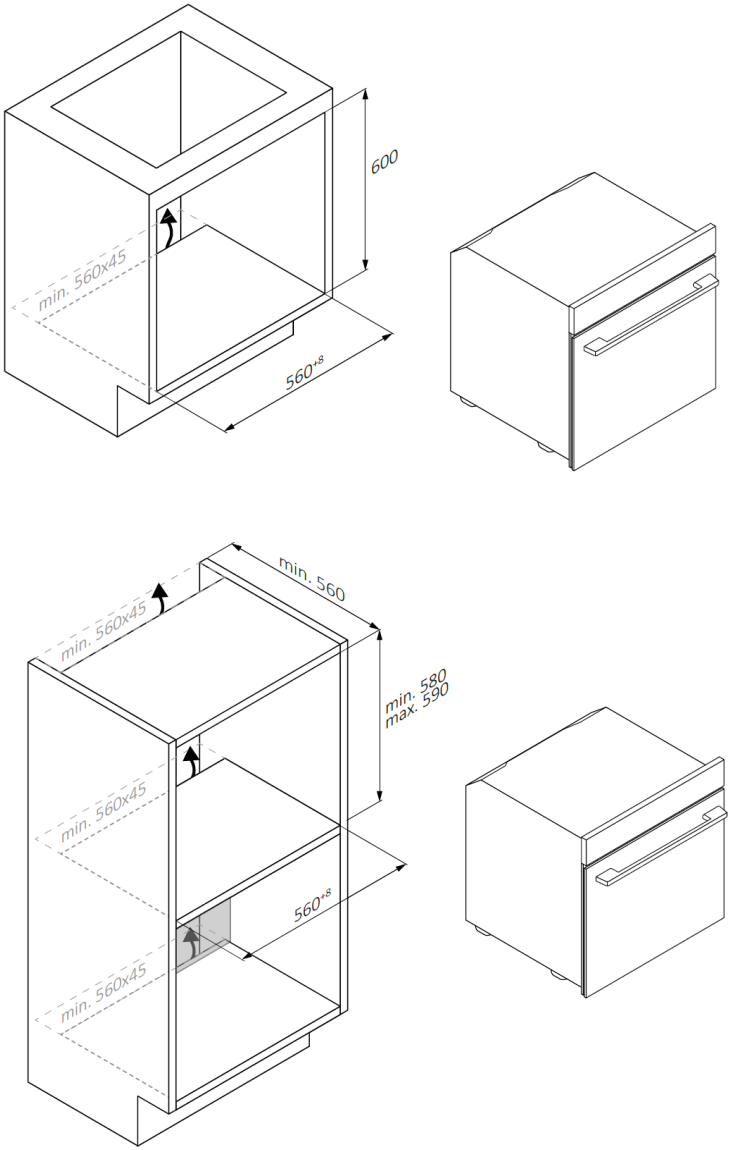


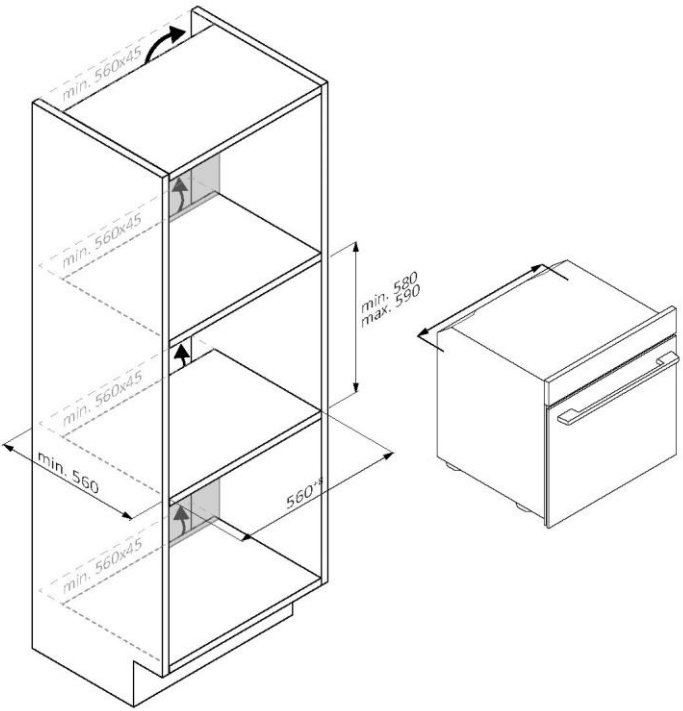
Вид ззаду

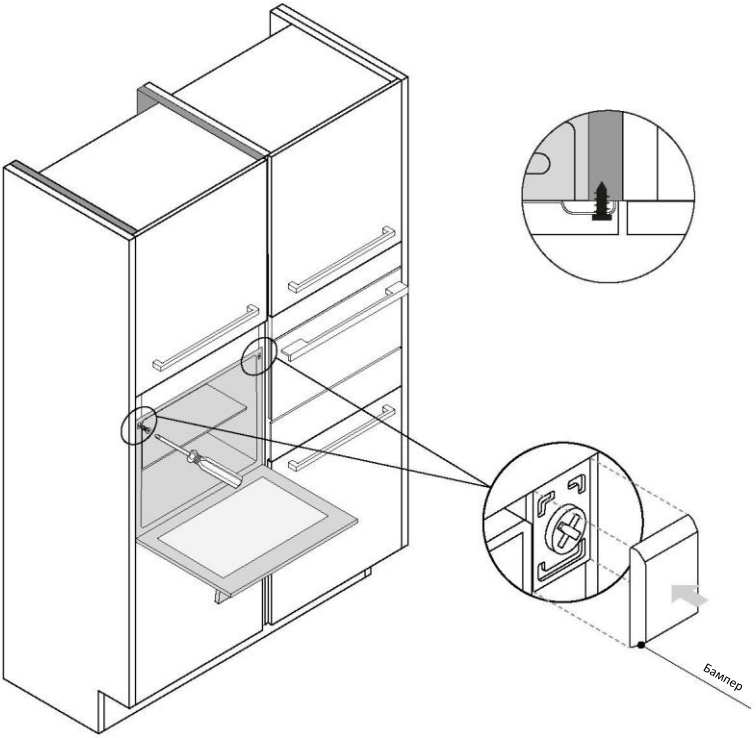


Вид збоку

мм


600
min. 560x45
560+s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+s
min. 560x45


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



мм

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.

i NOT: Satın aldığınız modele göre fırının özellik ve aksesuarlarının değişebileceğini lütfen unutmayın.

ÖZET

1. GÜVENLİK BİLGİSİ

2. ÜRÜN TANITIMI
2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ
2.2. AKSESUARLAR
2.3. KUMANDA PANELİ
2.4. BAĞLANTI

3. BAŞLATMADAN ÖNCE
3.1. BAŞLATMA BİLGİSİ
3.2. İLK KULLANIM
3.3. ÖN TEMİZLİK

4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI
4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?
4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ
4.2.1. STANDART İŞLEVLER
4.2.2. ÖZEL İŞLEVLER

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ
5.1. GENEL PİŞİRME TABLOSU
5.2. EVERYDAY COOKING MASASI

6. BAKIM VE TEMİZLİK
6.1. GENEL ÖNERİLER
6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ
6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri
6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi
6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ
6.4. BAKIM

7. SORUN GİDERME

8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF
8.1. CİHAZIN BERTARAF EDİLMESİ
8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE SAYGI

9. KURULUM

1. GÜVENLİK BİLGİSİ

GENEL UYARILAR

- Temizlik 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. Temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmedikçe, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI**: kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan özellikle kaçınılmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI**: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir.
  Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

KURULUM UYARILARI

- Fırın, 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.

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 ve cihaz fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkili bir elektrik teknisyeninden prizi uygun başka bir tiple 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 adaptörler, çoklu prizler ve uzatma kabloları kullanılması tavsiye edilmez;
  - arıza ve/veya kötü çalışma durumunda, cihazı kapatın ve kurcalamayın.

- **NOT**: Fırın bakım işlemleri gerektirebileceğinden, fırının kurulduğu yerden çıkarılması durumunda bağlanabilmesi için başka bir duvar prizinin hazır bulundurulması tavsiye edilir.
- Doğru şekilde yapılmayan herhangi bir onarım, kurulum ve bakım, kullanıcıyı ciddi şekilde tehlikeye atabilir.
- Üretici firma, hatalı kurulum, bakım veya onarım çalışmalarından kaynaklanan doğrudan veya dolaylı hasarlar nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmediğini beyan eder. Ayrıca topraklama sisteminin yokluğundan veya kesintisinden kaynaklanan hasarlardan (örn. elektrik çarpması) sorumlu değildir.
- **DİKKAT**: termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı aracılığıyla beslenmemeli veya şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile etkinleştirilmek üzere tasarlanmamıştır.

KULLANIM VE BAKIM

- Damlama tavası, pişirme sırasında damlayan artıkları toplar.
- Izgarayı yan rafların üzerine yerleştirirken, yan tarafın kısa kısmını (durdurma ile uç arası) fırının iç kısmına doğru yönlendirmeye dikkat edin. Izgarada dekoratif metal çubuk varsa, marka logosunun görülebilmesi ve okunabilmesi için fırının dış kısmına yerleştirmeye dikkat edin. Doğru konumlandırma için bu kullanım kılavuzunun Aksesuarlar bölümündeki resme de bakın.
- Fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğuşması olabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, gücü açtıktan sonra yiyecekleri fırına koymadan önce 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin.
- 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra yiyecekleri fırının içinde bırakmaktan kaçının.

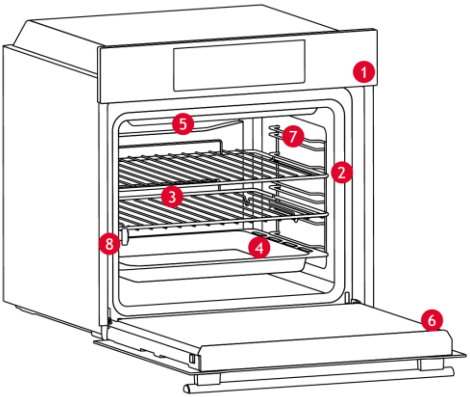
- Bir pişirme aşaması sırasında uzun süreli bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetlerine başvurun.
- ⚠ **UYARI**: Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas 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.

2. ÜRÜN TANITIMI

2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

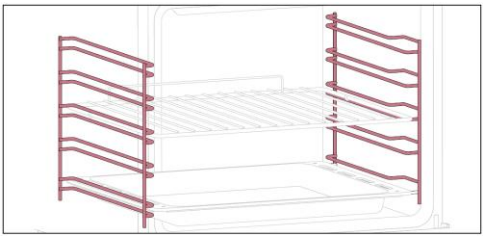


1. Kumanda paneli
2. Raf konum numaraları
3. Izgaralar
4. Tepsiler
5. Fan kapağı
6. Fırın kapağı
7. Yanal tel ızgaralar
   (varsa: yalnızca düz boşluk için)
8. Seri numarası ve QR kodu

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

2.2. AKSESUARLAR

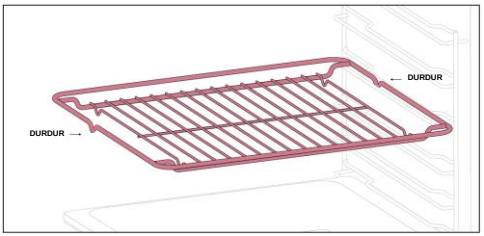
Yan tel ızgaralar (sadece varsa*)



Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır.

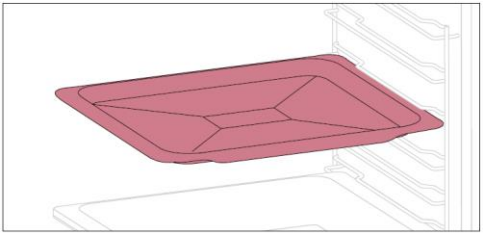
NOT: Modele bağlı olarak 6 veya 7 seviye.

Metal ızgara



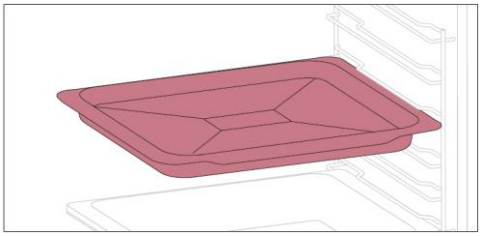
Fırının içinde yer alan, pişirme kaplarını desteklerken eşit pişirme sağlayan ve temizliği kolaylaştıran metal ızgara, çıkarılabilir, ayarlanabilir bir raftır. Çeşitli pişirme ihtiyaçlarına yönelik olarak tabakları ve tavaları farklı yüksekliklerde tutmak için kullanılabilir.

Fırın tepsisi (sadece varsa*)



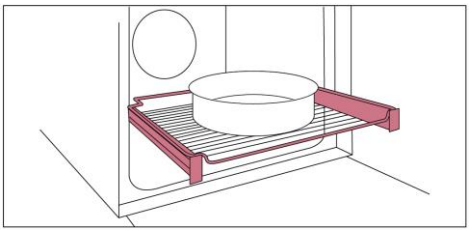
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

Deeper Tepsi



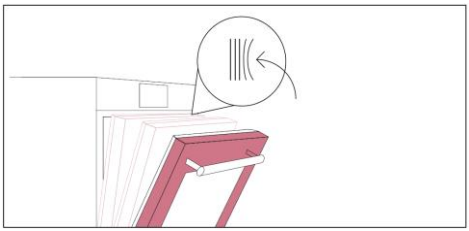
Deeper tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman gerektiren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

Teleskopik Kılavuzlar (sadece varsa*)



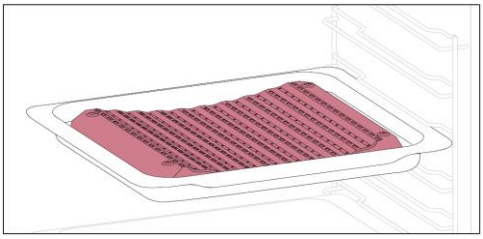
Teleskopik fırın rayları, sıcak fırının derinliklerine ulaşmaya gerek kalmadan ögeleri yerleştirmeyi veya çıkarmayı kolaylaştıran, uzatılabilen raflardır. Güvenliği ve stabiliteyi artırırlar ve farklı seviye konumlarında ayarlanabilirler.

Soft close/Soft open menteşeler (sadece varsa*)



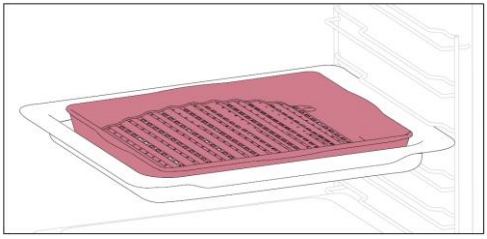
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

H-Lab Tepsi - BBQ modu (sadece varsa*)



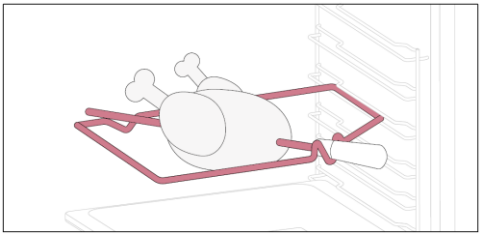
İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha "ıslak" bir pişirme elde edilebilir.

H-Lab Tepsi - STEAM modu (sadece varsa*)



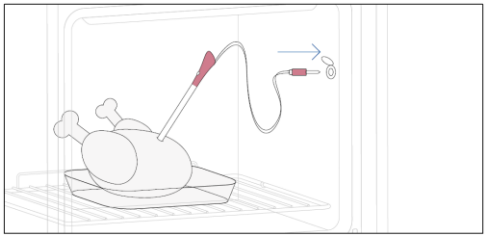
Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

Şiş çevirme (sadece varsa*)



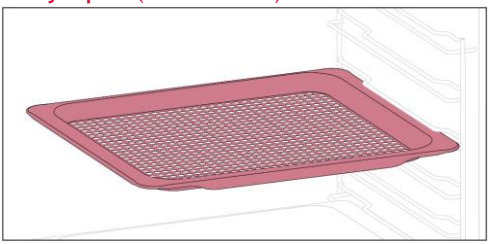
Üst ısıtma elemanı ile birlikte çalışan şiş çevirme döndürülerek yiyeceklerin homojen bir şekilde pişirilmesi sağlanır. En iyi kullanım biçimi orta boy yiyeceklerdir. Geleneksel ızgara lezzetini yeniden keşfetmek için idealdir.

Heat Feel Sensörü (sadece varsa*)



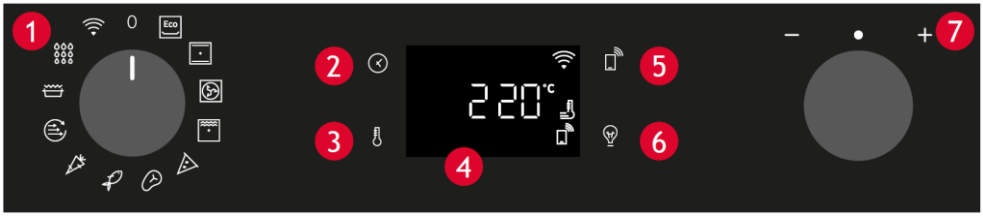
Bu Et Pişirme Sensörü, yiyeceğin içine yerleştirilen ve kabloyla fırına bağlanan, pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığının kontrol edilmesini sağlayan bir sıcaklık sensörüdür. Esas olarak balık ve et için kullanılır.

Airfry tepsisi (sadece varsa*)



Airfry tepsisi, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlar, böylece yiyeceğin iç kısmı yumuşak kalırken dış kısmı daha çıtır olur. Damlaları ve kırıntıları toplamak için fırın tepsisinin üzerine yerleştirin.

2.3. KUMANDA PANELİ



Modele bağlı olarak işlevler ve işlev sıralaması değiştirilebilir.

1. İşlev seçme düğmesi
2. Zaman
3. Sıcaklık
4. LED ekran 7
5. Uzaktan kumanda
6. Lamba
7. Kadran kontrolü

ANA İŞLEVLER

Ekranın 4 ana işlevi vardır:

Sembol	İşlev	Açıklama
	Zaman	Pişirme süresi için bir kez, dakika hatırlatıcı için iki kez (bekleme modunda kullanılabilir), günün saati için üç kez ve gecikmeli başlatma için dört kez basın. Bekleme modunda yalnızca mutfak zamanlayıcısına erişilebilir.
	Sıcaklık	İç bölme sıcaklığını kontrol etmek için bir kez basın, hızlı ön ısıtma seçeneğini etkinleştirmek için 3 saniye basılı tutun (yalnızca fırının ön ısıtma aşamasında kullanılabilir). Ön ısıtma aktif olduğunda ekranda ilgili simge görünür.
	Uzaktan Kumanda açık/kapalı	Fırını hOn uygulamasıyla (uygulama aracılığıyla) eşleştirdikten sonra uzaktan kumandayı etkinleştirmek için düğmeye basın.
	Işık	Fırın boşluğu ışığını açmak/kapatmak için basın.

2.4. BAĞLANTI

Kablosuz parametreleri

Teknoloji	Wi-Fi	Bluetooth
Standart	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekans Bantları [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimum Güç [mW]	100	10

Ağ bağlantılı donanım için ürün bilgileri

Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi:
2,0 W.

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir:

İşlev düğmesi sıfırdan farklı bir konuma getirildiğinde WIFI modülü açılır.

Kablosuz ağ bağlantı noktasının devre dışı bırakılması:

İşlev düğmesi sıfır konumuna getirildiğinde WIFI modülü kapanır.
Düğme farklı bir konuma getirilmişse, WIFI menüsüne gidin ve WIFI'yi devre dışı bırakmak için kapalı seçeneğini belirtin.

Candy Hoover Group Srl işbu belge ile telsiz ekipmanının 2014/53/EU Direktifine ve İngiltere pazarı için ilgili yasal gerekliliklere uygun olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: www.candy-group.com

UYGULAMAYLA NASIL ETKİLEŞİM KURULUR

Cihazınız evinizin kablosuz ağına bağlanabilir ve uygulama kullanılarak uzaktan çalıştırılabilir. En son yazılım ve özelliklerle güncel kalmasını sağlamak için cihazınızı bağlayın.

NOT

- Fırın açıldığında WIFI simgesi 30 dakika boyunca yanıp söner. Bu süre zarfında ürünü kaydettirmek mümkündür.
- Ev Wi-Fi ağınızın açık olduğundan emin olun.
- Hem cihazınız hem de mobil cihazınız hakkında size adım adım rehberlik verilecektir.
- Fırınınızın bağlanması 10 dakika kadar sürebilir.
- Daha fazla rehberlik ve sorun giderme için lütfen uygulamaya bakın.

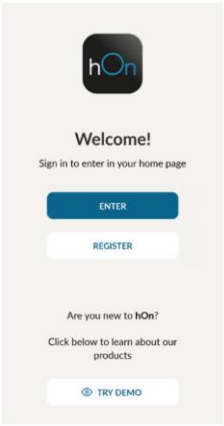
Akıllı telefonunuza indirin.

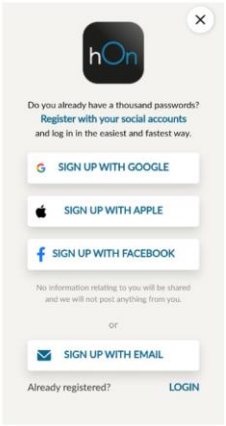
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

YENİ KULLANICI KAYDI

- "Kaydol" ögesine tıklayın
- Sosyal hesaplar aracılığıyla veya kişisel e-posta adresinizle kayıt olabilirsiniz

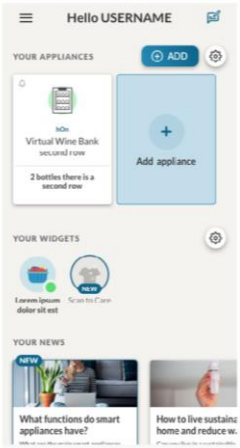




HIZLI EŞLEŞTİRME KAYDI

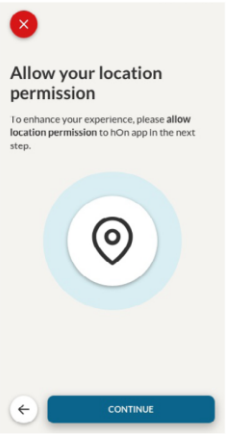
Adım 1

- "Cihaz ekle" ögesini seçin.



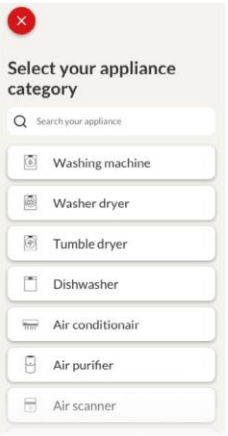
Adım 2

- Konum izninize izin verin.



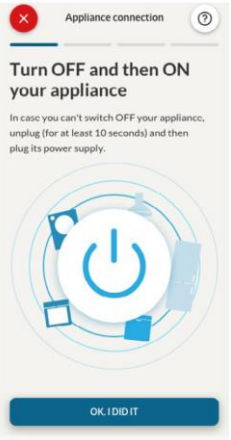
Adım 3

- Cihaz kategorisinden fırını seçin.



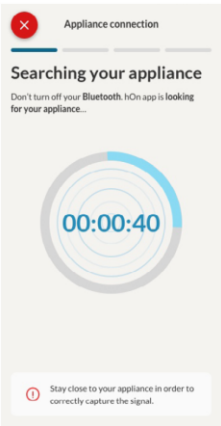
Adım 4

- Cihazınızı açın; zaten açıksa, kapatıp tekrar açın.



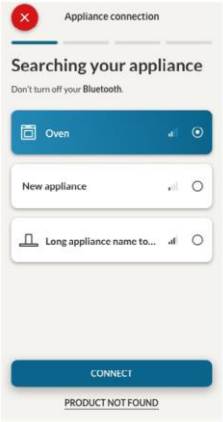
Adım 5

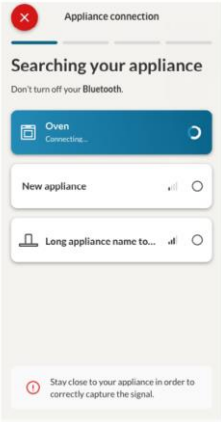
- Açıldıktan sonra hOn uygulaması cihazınızı aramaya başlayacaktır.



Adım 6.1-6.2

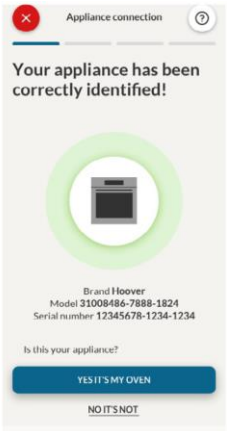
- Cihazınızı seçin, "bağlan" ögesine dokunun ve birkaç saniye bekleyin.





Adım 7

- Fırınınız bulunacaktır; fırınınızı hOn aracılığıyla kontrol edebilirsiniz.

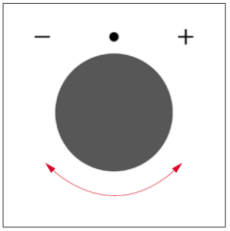


WIFI AYARLARI NASIL DEĞİŞTİRİLİR

Cihaz kaydolduktan sonra kullanıcı WIFI ayarlarını aşağıdakiler arasında değiştirebilir:

- **WIFI AÇIK:** Fırın durumu yalnızca Uygulama ile izlenebilir.
- **WIFI KAPALI:** Fırın bağlı değil ancak ağ kimlik bilgileri kaydedilmiş olarak kayıtlı.
- **WIFI SIFIRLAMA:** Bağlantı sıfırlanır ve yeni bir kayıt yapılabilir.

1. WIFI menüsündeki işlev düğmesini çevirin.
2. Ekranda “Açık” görünür.
3. Kadran kontrolünü “Kapalı” veya sıfırlama ayarı “rSt” gösterilene kadar çevirin.



UZAKTAN KUMANDA

Uzaktan Kumanda, ürünü hem cihazdan hem de hOn Uygulamasından doğrudan kontrol etme olanağı sağlayarak kullanıcılara kolaylık, verimlilik ve genel pişirme deneyimini artıran çok sayıda avantaj sunar

Bu işlev, cihazınız aracılığıyla, uygulamada hali hazırda mevcut olan tariflerin veya pişirme programlarının anında veya programlı olarak başlatılması; tariflerinizin ilerleyişinin gerçek zamanlı olarak izlenmesi; kullanılan pişirme parametrelerinin ayarlanması; prob kullanılarak pişirme sürecinin izlenmesi gibi çeşitli özelliklerin keyfini çıkarmanızı sağlar.
Ayrıca, programlar veya tarifler tamamlandığında bildirim almak da mümkündür.
Uzaktan Kumanda yalnızca ürün kaydedildiğinde etkinleştirilebilir.

NOT: Graten ve Supergrill programları hariç, üründeki tüm pişirme işlevleri için kullanılabilir.

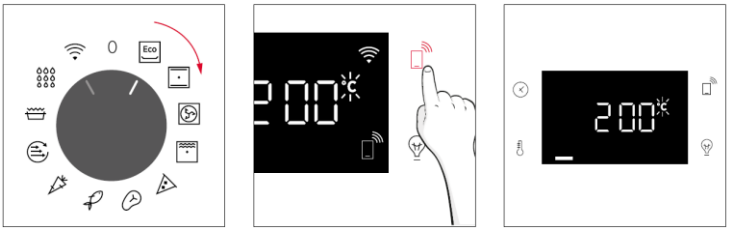
Uzaktan Kumanda nasıl etkinleştirilir:

1. WIFI menüsündeki işlev düğmesini çevirin.
2. tuşuna basın.
3. Ekranda “hOn” görünür. Hem WIFI hem de Uzaktan Kumanda simgeleri gösterilir.
4. Uygulamaya erişim sağlayın, bir program seçin ve pişirme işlemini başlatın. İşlem sırasında program parametrelerini hem üründen hem de Uygulamadan kontrol etmek ve değiştirmek mümkündür.

Uzaktan Kumandayı, pişirme işlemi sırasında ilgili tuşa basarak etkinleştirmek de mümkündür

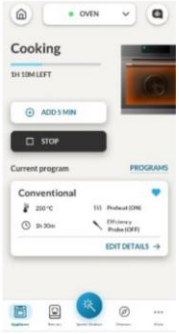
Uzaktan Kumanda nasıl durdurulur:

Pişirme programı devam ederken işlev düğmesi farklı bir konuma döndürülerek doğrudan ürünün kendisinden durdurulabilir. Bu eylemler pişirme işlemini kesintiye uğratır.
Diğer bir yol ise, cihazınızla birlikte verilen Uzaktan Kumandanın ilgili düğmesine basmaktır.
Bu eylemler pişirme işlemini kesintiye uğratır.



Ayrıca uygulamayı kullanarak pişirme programını, görüntüleme cihazındaki 'DURDUR'
Düğmesine tıklayarak uzaktan durdurabilirsiniz. Fırın pişirme işlemini otomatik olarak durduracaktır.

NOT: Kullanıcı, devam eden pişirme işlemini fırından durdurursa, aynı anda durdurulan pişirme işlemi de Uygulamada görülür.



3. BAŞLATMADAN ÖNCE

3.1. BAŞLATMA BİLGİSİ

Fırını ilk açtığınızda bir miktar duman görebilirsiniz. Endişelenmeyin, fırını kullanmadan önce dumanın dağılmasını bekleyin.

Kapı nasıl çalışır

Izgaranın kullanıldığı işlevlerde, kapı anahtarı teknolojisi sayesinde fırın, kapağı açtığınızda ısıtma elemanlarını otomatik olarak duraklatır ve kapattığınızda pişirmeye devam eder.
Bu özellik yalnızca belirli fırın konfigürasyonlarında mevcuttur. Tüm piro modellerinde bulunur.
Pirolitik temizleme işlemi sırasında fırın kapısı her zaman kilitli kalır. Kilitli değilse, fırında hata kodu 24 gösterilir ve temizleme işlevi duraklatılır.

Aydınlatma nasıl çalışır?

Fırın boşluğu bir veya daha fazla ampulle aydınlatılır ve genellikle pişirme işlevi her başladığında etkinleştirilir.
Kapı anahtarıyla donatılmış fırınlarda (aşağıya bakın), kapı açıldığında ışık otomatik olarak açılır.
Lamba düğmesi bulunan fırınlarda, aydınlatmayı etkinleştirmek için de kullanılabilir.
Fırın kapısı 10 dakikadan fazla açık kalırsa, ışıklar otomatik olarak söner.
Pirolitik temizleme işlemi sırasında ışık kapalı kalır.*

Soğutma fanı nasıl çalışır?

Soğutma fanı, ısıyı dağıtmak, fırının ve çevresinin çok ısınmasını önlemek ve mutfak aletlerini yüksek sıcaklıkların etkilerinden korumakla görevlidir. Bu nedenle, fırın kapatıldıktan sonra soğutma fanının çalışması bir süre daha duyulabilir.
Fırının iç sıcaklığına bağlı olarak, pişirme işlemi sırasında ve sonrasında çalışır.
Soğutma fanı çalışırken genellikle hafif bir uğultulu bir ses veya pırpır sesi çıkarır. Ayrıca, fırın kapısı ile kumanda paneli arasındaki boşluktan sıcak bir hava akımının çıktığını da fark edebilirsiniz.
Pirolitik temizleme sırasında ve kapı kilitliyken soğutma fanı açılır.*
ECO işlevi sırasında ışık kapalı kalacaktır.

(*yalnızca piro fırınlar için)

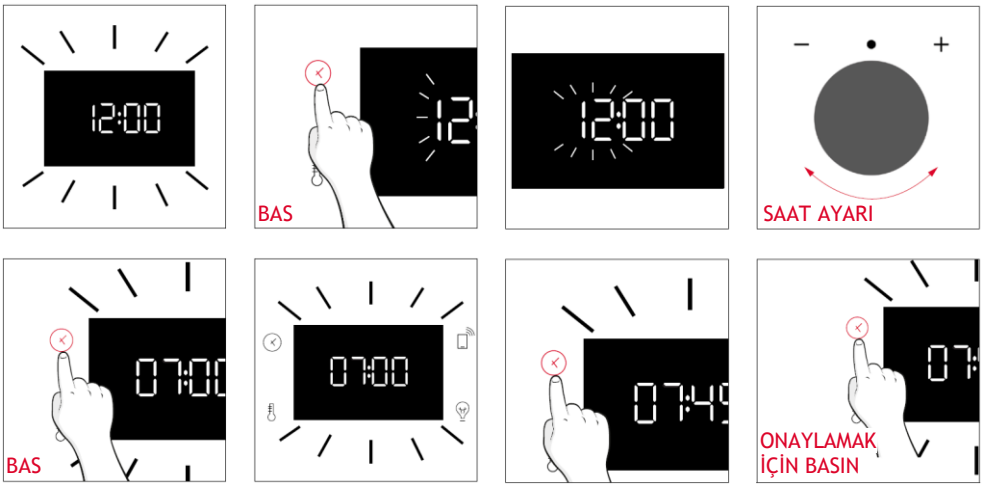
Durum çubuğu nasıl çalışır?

Ayarlanan programları temel alan durum çubuğu, sıcaklık ve zamanın izlenmesini kolaylaştırır. Özellikle ön ısıtma içeren işlevlerde bu aşamadaki sıcaklık artışını görüntüler. Pişirme programlarında ve pirolitik temizleme işlevinde sırasıyla pişirme süresinin geri sayımı ve temizleme döngüsü gösterilir.

3.2. İLK KULLANIM

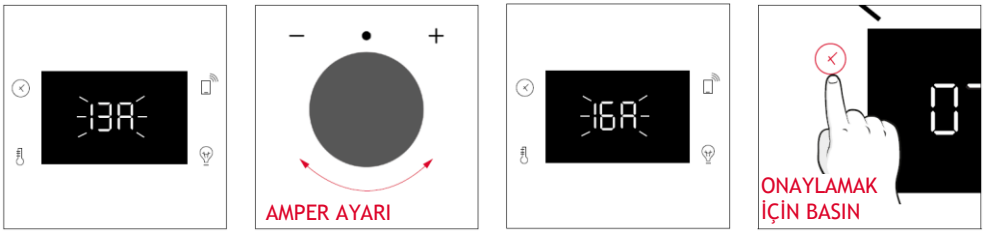
Cihaz ilk kez açıldığında ilk adım, günün saatini ayarlamak, 13 amper veya 16 amper arasında seçim yapmak, parlaklık ve ses seviyesini seçmektir.

- **ZAMAN AYARI:** Ekranda yanıp sönen önceden ayarlanmış saat "12:00" gösterilir. Değiştirmek için ⏲ tuşuna basın ve sağ düğmeyi kullanarak geçerli saati ayarlayın. Tekrar ⏲ tuşuna basın ve aynı prosedürü izleyerek dakikayı ayarlayın. Onaylamak için ⏲ tuşuna bir kez daha basın.



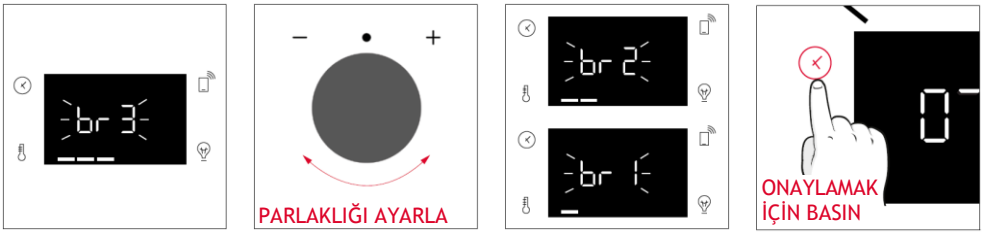
- **AMPER:** Varsayılan olarak fırın, gücü 3 kW'tan (16 A) fazla olan evlere uygun olarak, daha yüksek güçte çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Evinizin elektriği düşükse bu ayarı 13 A olarak değiştirebilirsiniz. Bu ayar fırının ne kadar hızlı ısınacağını etkiler. Daha yüksek seçeneğin (16A) seçilmesi, daha hızlı ısınacağı anlamına gelir (çünkü güç emilimi artar). Ekranda iki seçenek göreceksiniz: 13A ve 16A.

  İstediğinizi seçmek için sağ düğmeyi çevirin ve ardından onaylamak için ⏲ tuşuna basın.

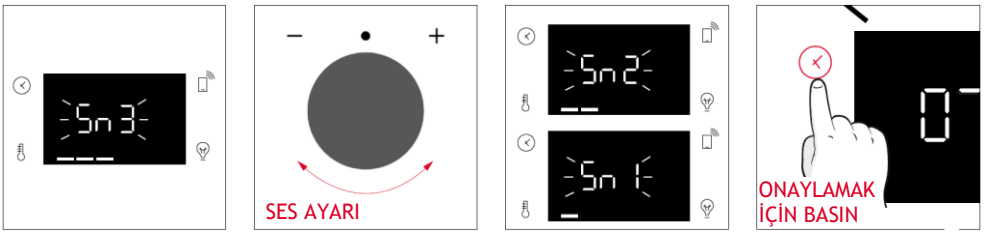


NOT: Amper ayarlama seçeneği yalnızca ilk kurulum sırasında kullanılabilir. Ayarlanan amperi değiştirmek için lütfen kurulum sonrası talimatlara bakın.

- **PARLAKLIK:** Ekranda “br” sembolü görüntülenir. Sayılar, sağ düğmeyi çevirerek düzenlenebilen parlaklık yoğunluğunu temsil eder. Onaylamak için ⏲ tuşuna basın



- **SES:** Ekranda “Sn” sembolü görüntülenir. Sayılar, sağ düğme çevrilerek düzenlenebilen ses yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için ⏲ tuşuna basın



Fırın bekleme modundayken Sıcaklık ve Lamba tuşlarına aynı anda 5 saniye basılarak başlangıç ayarlarına dönmek mümkündür.

3.3. ÖN TEMİZLİK

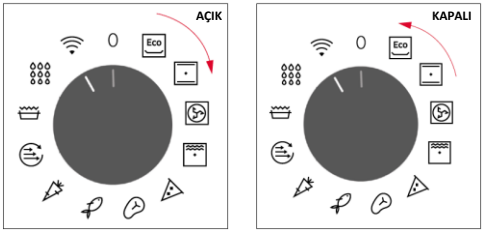
İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.

4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

Fırını açmak için işlev düğmesini çevirin (saat yönünde/saat yönünün tersine) ve bir pişirme programı seçin. KAPATMAK için işlev düğmesini '0' konumuna getirin.

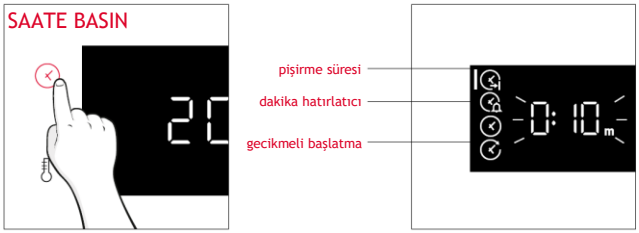


PİŞİRME PROGRAMI AYARI

İşlev düğmesini çevirin ve istediğiniz programı seçin. Ekranda, sağ düğme çevrilerek her an düzenlenebilecek varsayılan bir sıcaklık görünecektir (sıcaklığı artırmak için saat yönünde ve azaltmak için saat yönünün tersine).

ZAMAN MENÜSÜ

⏲ tuşuna basarak Zaman menüsüne erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için ⏲ tuşuna gerektiği kadar dokunun:

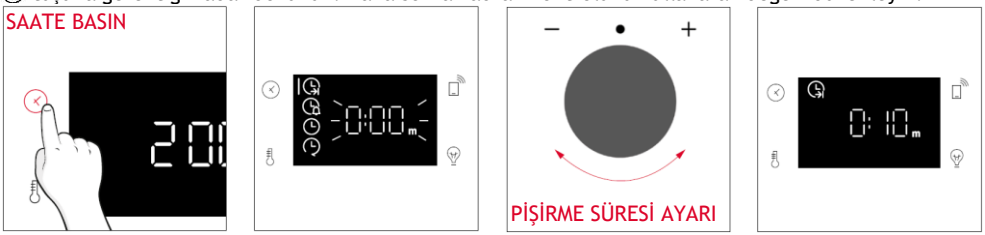


NOT: birkaç parametre aynı anda ayarlanamayacağı için önceki ayar silinirken yalnızca son ayar bellekte kalır.

PİŞİRME SÜRESİ

Seçilen tarif için gereken pişirme süresinin önceden ayarlanmasına olanak sağlar.

ETKİNLEŞTİRME: Zaman menüsüne girmek için tuşuna basın. “Pişirme süresi” işlevini seçmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra kadran kontrolünü kullanarak değeri düzenleyin.

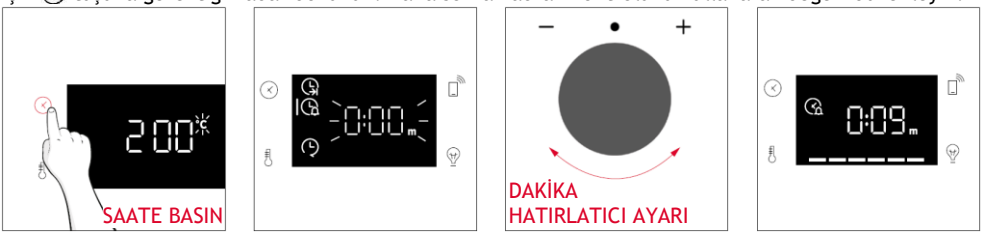


Geri sayım ön ısıtmanın (varsa) sonunda başlar. Pişirme aşamasında sağ düğmeyi çevirerek süre değerini değiştirmek mümkündür. Süre dolduğunda pişirme durur.

DAKİKA HATIRLATICI

Fırını çalar saat olarak kullanmanıza olanak sağlar.

ETKİNLEŞTİRME: Zaman menüsüne girmek için tuşuna basın. “Dakika hatırlatıcı” işlevini seçmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra kadran kontrolünü kullanarak değeri düzenleyin.



İşlev ayarlandığında, ekranda gösterilen birincil bilgi her zaman saat olur. Sıcaklığı düzenlemek amacıyla özel düzenleme moduna girmek için tuşuna basın. Süre dolduğunda sol düğme 0 konumuna getirilene kadar pişirme işlemine devam edilir.

Bu işlev, fırın bekleme modundayken de tuşuna basılarak ayarlanabilir. Dakika sayacı etkinleştirildiğinde fırının pişirme işlevlerinden bağımsız olarak çalışır.

GECİKMELİ BAŞLATMA

Pişirme başlangıç zamanının seçilmesine olanak sağlar.

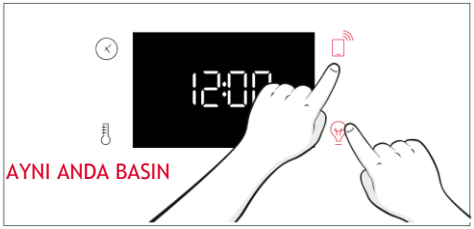
ETKİNLEŞTİRME: Zaman menüsüne girmek için tuşuna basın. “Gecikmeli başlatma” işlevini seçmek için gerektiği kadar dokunun. Daha sonra, kadran kontrolünü kullanarak pişirme işleminin başlama zamanını ayarlayın.

NOT: Gecikmeli başlatma yalnızca Pişirme Süresi ayarlandıktan sonra etkinleştirilebilir ve ızgara işlevlerinde kullanılamaz.

EK İŞLEVLER

ÇOCUK KİLİDİ

Bu işlev, küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için ekranı kilitlemenize olanak tanır. Ekran kilidini etkinleştirmek için Uzaktan Kumanda ve Lamba düğmelerini aynı anda basılı tutun. Kilidi devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.



4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ

HIZLI ÖN ISITMA SEÇENEĞİ

Ön ısıtma aşamasını hızlandırmak için pişirme programı ve sıcaklık seçildikten sonra sıcaklık ikonuna 3 saniye basılarak hızlı ön ısıtma seçeneği seçilebilir. Bu seçenek, seçilen pişirme işlevinden bağımsız olarak bir fan ve ısıtma elemanları kombinasyonunu etkinleştirir.
Enerjiden tasarruf etmek için hızlı ön ısıtma etkinleştirildiğinde, fırın istenilen sıcaklığa ulaşana kadar fırın boşluğu fanı KAPALI duruma getirilecektir.

4.2.1. STANDART İŞLEVLER

NOT: ön ısıtma gerektiren işlevler için bu aşamada tüm aksesuarların çıkarıldığından emin olun.

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	Öneriler
Eco	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: et, balık veya sebze pişirmek Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar. Boşluk lambası kapalı
	*Statik	30-250°C	L2/L3	Evet/ Hızlı ön ısıtma	İDEAL ALANLAR: hem üst hem de alt ısıtmanın kullanıldığı bir seviyede kekler, ekmekler, bisküviler, kişler. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir.
	Çok Seviyeli	160°C 50-250°C	L4 (bir tepsi) L2+L5 (iki tepsi) L2+L4+L6 (üç tepsi)	Evet/ Hızlı ön ısıtma	İDEAL ALANLAR: bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir.
	**Supergrill	05 01-05	L6	HAYIR	İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).

	**Graten (***)	200˚C 150-250˚C	L4/L5	Evet/ Hızlı ön ısıtma	İDEAL ALANLAR: bütün et parçaları (kızartmalar) veya graten edilmiş yiyecekler. Kapak kapalıyken kullanın. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin.
	Airfry (***)	200˚C 150-250˚C	L3/L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Dondurulmuş yiyeceklerin veya genellikle kızartılan, panelenmiş ve önceden pişirilmiş yiyeceklerin hazırlanması. Özel tepsisi sayesinde sıcak hava yiyeceklerin üzerinden eşit şekilde akabilir.
	Gentle cooking	70˚C 50-90˚C	3. seviye	HAYIR	ANLAŞMA: sous-vide benzeri sonuçla yavaş pişirme. Et, balık ve sebzelerde kullanın Preci Probe ile birlikte kullanılabilir.

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.
** Kapak kapalıyken kullanın.
*** Fırın modeline bağlıdır.

4.2.2. ÖZEL İŞLEVLER

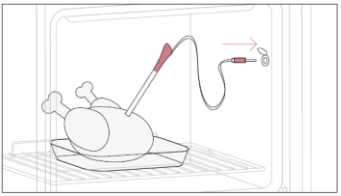
Sembol	İşlev	T˚C varsayılan T˚C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	Öneriler
	Pizza	300˚C 200-300˚C	2/3	HAYIR	İDEAL KULLANIM ALANLARI: Fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan her tür pizza. Dondurulmuş ürünler için daha düşük sıcaklıklar, ev yapımı tarifler için ise 300˚C sıcaklığı kullanın

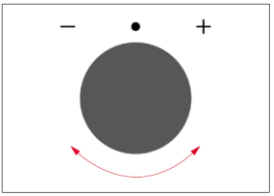
KABLOLU PROB

Prob nasıl kullanılır:

1. Probu fırın üzerinde belirtilen bağlantı noktasına takın ve aksesuarı yiyeceğe yerleştirin.
2. Ekranda Prob simgesi görünür. Yalnızca özel işlevler veya pişirme programları mevcuttur. Bu andan itibaren görüntülenen sıcaklık probun sıcaklığı olacaktır
3. Pişirme işlevini seçin ve başlamak için Prob hedef sıcaklığını ayarlayın. Böylece fırın, Prob verilerini kullanarak yiyeceğinizin iç sıcaklığını izleyecek ve istenen sıcaklığa ulaşıldığında pişirmeyi durduracaktır.

   NOT: Probu kullanırken pişirme zamanlayıcısını ayarlamanıza gerek yoktur; İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında otomatik olarak duracaktır.
4. İstenilen iç sıcaklığa ulaşıldığında alarm çalar ve fırın kapanır. Yiyeceği fırından çıkarmadan önce Probu yiyeceklerden dikkatlice çıkardığınızdan emin olun.

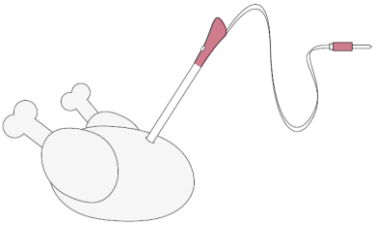




Prob simgesi ekranda görüntülenir. Bu simge etkinken yalnızca belirli işlevlere veya pişirme programlarına erişilebilir. Diğer işlevleri kullanmaya çalışırsanız fırında "prob kullanılamıyor" mesajı görüntülenir.

Pişirme ipuçları

Prob tek bir ölçüm noktasıyla donatılmıştır. Metal ucu yiyeceğin ortasına gelecek şekilde tamamen yiyeceğin içine sokun. Pişirme sürecini doğru bir şekilde izlemek için bu noktayı yiyeceğin en kalın (en soğuk) kısmına mümkün olduğunca yakın yerleştirin.



Prob, manuel işlevlerle (Statik, Statik + Fan, Izgara, Supergrill, Graten ve Çok seviyeli), YEMEK PİŞİRME KATEGORİLERİ (Et, Balık ve Sebze) ve Gentle Cooking ile kullanılabilir.

Gıda kategorisi	Önerilen çekirdek T°C	Önerilen konumlandırma
Dana rosto	45°C	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

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ

5.1. GENEL PİŞİRME TABLOSU

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Tatlı unlu mamuller	Küçük pastalar/kekler	1	Statik Çok Seviyeli	175°C 160°C		Fırın tepsisi Fırın tepsisi	L3 L4	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	L4	40-50
		2	Çok seviyeli	150°C		Metal ızgaralar + Kek kalıbı	L1+L4	50-60
	Bisküvi/ Kurabiye	1	Statik Çok Seviyeli	150°C 150°C		Fırın tepsisi Fırın tepsisi	L3 L4	25-30 30-40
		2	Çok seviyeli	140°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	30-40
		3	Çok seviyeli	140°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	35-40
	Çikolatalar	1	Statik	190°C		Fırın tepsisi	L4	25-35
		2	Çok seviyeli	170°C		Fırın tepsisi	L3	25-35
	Yorkshire puding	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-30
	Beze	1	Çok seviyeli	90°C	Y	Fırın tepsisi		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	L4	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	Y	Fırın tepsisi	L3	20-25
		2	Statik	180°C		Fırın tepsileri	L2+L5	25-35
		3	Çok seviyeli	160°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, dondurulmuş	1	Statik	210°C	Y	Fırın tepsisi	L3	30-45

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Ekmekler ve Gözleme	Tost ekmeği	1	Supergrill	5	N	Metal ızgara	L6	4-6
	Focaccia	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L2 veya L3	25-35
	Ekmek, bütün	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	35-50
Lezzetli turtalar ve güveçler	Tuzlu kek / Kiş (26 cm çap)	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L1 veya L2	30-50
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L1+L4	50-70
	Peynirli sufle	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi + kalıplar	L3	20-35
	Lazanya, taze	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	40-60
	Lazanya, dondurulmuş	1	Statik	180°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	50-60
	Cannelloni, dondurulmuş	1	Statik	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	250°C	Y	Fırın tepsisi	L2 veya L3	15-20
	Pizza, taze (Tepsi)	1	Pizza	250°C	N	Fırın tepsisi	L2 veya L3	18-25
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	25-35
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Statik	250°C	Y	Fırın tepsisi	L2 veya L3	8-10
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Pizza	300°C	N	Fırın tepsisi	L2 veya L3	15-20
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	30-40
	Dondurulmuş pizza (ince hamur)	1	Statik	220°C		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	
	Dondurulmuş pizza (ince hamur)	1	Pizza	200°C	N	Metal ızgara	L2	10-15
Et ve Kümes Hayvanları	Kızarmış bütün tavuk (1-1,2kg)	1	Graten	220°C	Y	Metal ızgara/L4 Destek tepsisini 150 ml su ile L1'e yerleştirin	L4	40-60
	Tavuk budu	1	AirFry**	220°C	N	Airfry tepsisi**	L4	30-50
	Kızarmış ördek	1	Graten	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-60

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Et ve Kümes Hayvanları	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 pirzolası (1000 - 1200 g)	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-100
	Sosis	1	Supergrill	4	Y	Metal ızgara	L5	40-50
	Dana filetosu (1000 - 1500 g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	60-80
	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 kavrulmuş tavuk	1	Graten	200°C	Y	Deeper tepsi	L4	45-60
Balık ve Deniz Ürünleri	Izgara deniz ürünleri	1	Supergrill	4	N	Metal ızgara	L5	15-30
	Dondurulmuş balık çubukları	1	AirFry**	200°C	N	Airfry tepsisi**	L4	20-25
	Pişmiş balık	1	ECO	200°C	N	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L3	40-60
Sebzeler	Sebze graten	1	ECO	200°C	N	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-90
	Dondurulmuş patates kızartması (300 - 500 g)	1	AirFry**	220°C	N	Airfry 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 COOKING MASASI

Gıda kategorisi menüsü, her kategorinin ihtiyaçlarına uygun özel pişirme programları sayesinde, fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan çeşitli tarifler pişirmenize olanak tanır.
Pişirme programını seçtikten sonra, sağ düğme çevrilerek düzenlenebilen varsayılan süre gösterilir; pişirme sıcaklığı özel simgeye basılarak değiştirilebilir. Her iki parametre de aşağıdaki tabloda gösterildiği gibi sınırlı bir aralıkta ayarlanabilir.

Sembol	Açıklama	Ön ısıtma	Raf konumu	Sıcaklık aralığı (°C)	Zaman Aralığı (dk)	Heat Feel Sensörü sıcaklığı (varsa)	Açıklama
	Et	HAYIR	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Sığır eti, dana eti ve domuz eti kavurma, kümes hayvanları ve et parçaları için.
	Balık	HAYIR	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Bütün balık ve filetolar için.
	Sebzeler	HAYIR	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Kızarmış sebzeler ve patatesler için

NOT: fırını kapattıktan sonra pişirmeye devam edilmesi gerekiyorsa, everyday cooking programlarından kaçınılması ve bunun yerine standart işlevlerin tercih edilmesi tavsiye edilir.

Tarif	Servis boyutu	Pişirme programı	T°C	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Pişirme süresi (dk)
Dana eti kavurma	500 - 800 g	Et	190°C	Metal ızgara	L3	30-40
Dana filetosu	200 g	Et		Metal ızgara	L3	
Dalyan köfte	1000 - 1500 g	Et	180°C	Metal ızgara	L3	40-50
Beef Wellington	500 g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	50-80
Porto rostosu	800 - 1000 g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	40-70
Domuz kaburga	1000 - 1200 g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	80-100
Kuzu kafesi	800 - 1000 g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	60-80
Koyun bacağı	1500 - 2000 g	Et	190°C	Metal ızgara	L3	80-100
Somon fileto	200 - 600 g	Balık	170°C	Fırın tepsisi	L3	20-35
Ton balığı bifteği	600 g (uygulama 4 adet)	Balık	180°C	Metal ızgara	L3	10-20
Kılıç balığı bifteği	700 g (uygulama 4 adet)	Balık	200°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Morina Balığı Filetosu	600 g (uygulama 4 adet)	Balık	150°C	Fırın tepsisi	L3	10-20
Çipura, bütün	1	Balık	170°C	Fırın tepsisi	L3	35-45
Çipura, fileto	600 g (uygulama 4 adet)	Balık	150°C	Fırın tepsisi	L3	10-20
Levrek fileto	600 g (uygulama 4 adet)	Balık	150°C	Fırın tepsisi	L3	10-20
Tuzda balık	1	Balık	220°C	Fırın tepsisi	L3	30-40
Şişte balık	8 adet	Balık	150°C	Metal ızgara	L3	20-30
Kalamar dolması	4 adet	Balık	180°C	Fırın tepsisi	L3	25-40
Tam ekmek	1	Unlu mamuller	200°C	Metal ızgara	L3	35-50
Çavdar ekmeği	1	Unlu mamuller	190°C	Metal ızgara	L3	35-50
Sandviç somunu	1	Unlu mamuller	200°C	Metal ızgara	L3	35-50
Dondurulmuş bagetler	1	Unlu mamuller	200°C	Metal ızgara	L3	15-25

Tarif	Servis boyutu	Pişirme programı	T°C	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Pişirme süresi (dk)
Dondurulmuş puf böreği atıştırmalıkları	1	Unlu mamuller	190°C	Metal ızgara	L3	20-30
Rezene	1 tepsi	Sebzeler	200°C	Metal ızgara	L3	30-40
Karışık sebze	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Metal ızgara	L3	40-45
karnabahar	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Metal ızgara	L3	40-50
Kabaklar, küp şeklinde	1 tepsi	Sebzeler	200°C	Metal ızgara	L3	30-40
Biber dolması	1 tepsi	Sebzeler	180°C	Metal ızgara	L3	70-80
Kabak dolması	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Metal ızgara	L3	35-45
Havuç çubukları	1 tepsi	Sebzeler	180°C	Fırın tepsisi	L3	35-40
Brokoli	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Fırın tepsisi	L3	30-40
Ratatouille	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Metal ızgara	L3	40-45
Sebzeli kiş	6 adet ramekin	Sebzeler	180°C	Fırın tepsisi + kalıplar	L3	25-35

6. BAKIM VE TEMİZLİK

6.1. GENEL ÖNERİLER

Düzenli temizlik, cihazınızın kullanım ömrünü uzatabilir. Elle temizlik yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.

- Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.
- Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır.
- Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir.
- Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ

6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri

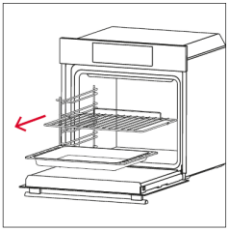
Pirolitik temizleme (*fırın modeline bağlı olarak)
Bu işlem, karmaşık maddelerin ısıl işlem uygulanarak ayrıştırılmasını içeren, aynı adı taşıyan kimyasal işleme dayanır.

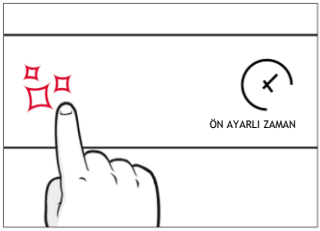
Başlatıldığında fırın kapağını otomatik olarak kilitler ve sıcaklığı hızla 410°C'ye yükseltir.
Temizleme döngüsünün sonunda boşlukta kalan tek şey, nemli bir bezle kolayca silinebilecek minimum miktarda toz birikintisidir.

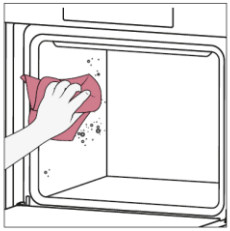
Nasıl çalışır:

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.





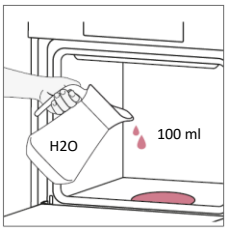


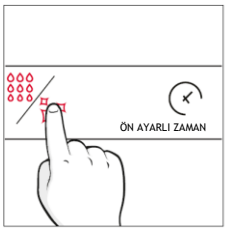
Hydroeasy

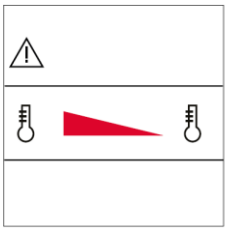
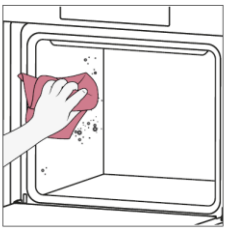
Hydroeasy işlevi, hafif kirleri zahmetsizce gidermek ve buharın gücünü kullanarak fırınınızın iç kısmını temizlemek için hızlı ve çevre dostu bir çözüm sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.

Nasıl çalışır:

1. Fırının alt bölmesine 100 ml su dökün.
2. düğmesini açın. Gerekirse, kadran kontrolünü çevirerek Hydro clean programını ayarlayın. İşlevin önceden ayarlanan süre boyunca çalışmasına izin verin.
3. Temizleme işleminin sonunda fırının soğumasını bekleyin.
4. Cihaz soğuduğunda fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.
5. ⚠ **UYARI:** Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun. Yanma riski olduğundan tüm sıcak yüzeylerde dikkatli olunmalıdır. Damıtılmış veya içilebilir su kullanın.



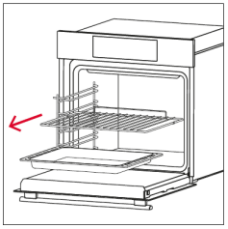
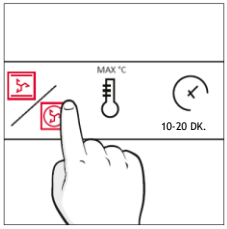


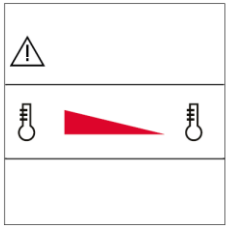
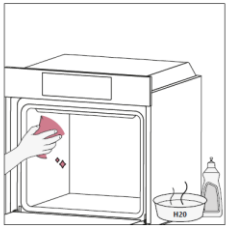



Katalitik temizleme

Fırın boşluğunu kaplayan katalitik paneller, size asla kirli bir fırınla uğraşmak zorunda kalmama lüksünü sunar.
Mikro gözenekli bir yapıya sahip olan paneller, sıçramalardan kaynaklanan yağları emme konusunda usta olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.
Katalitik bir kimyasal reaksiyon yoluyla, yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında emilen gresi etkili bir şekilde gaz halindeki elementlere dönüştürürler.

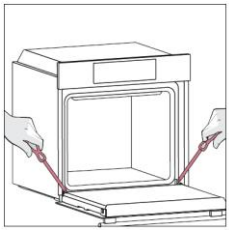
Öneri: Özellikle fırınınızı haftada iki ila üç pişirme işlemi için kullanıyorsanız, yaklaşık üç yıllık kullanımdan sonra katalitik panelleri değiştirin. Bu, optimum performans ve temizlik sağlar.

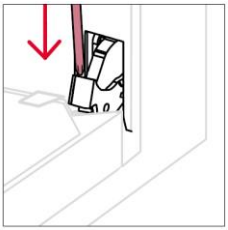



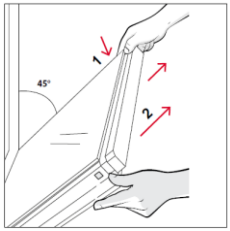
6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla konumlandırın. Menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

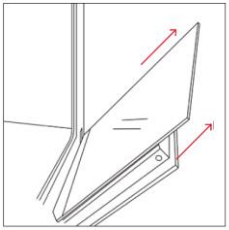




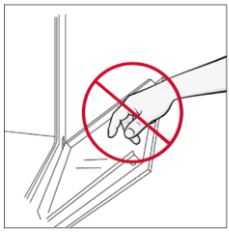
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.



3. Fırın camını içten başlayarak çok dikkatli bir şekilde çıkarın. İşlem sırasında camı iki elinizle sıkıca tutun ve yastıklı düz bir yüzeye (örneğin bir kumaşın üzerine) yerleştirin.

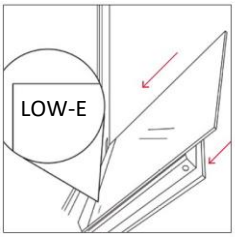


4. ⚠ **UYARI:** Dış cam çıkarılamaz.

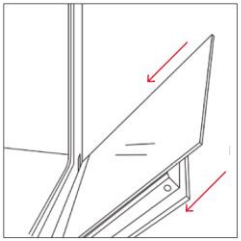


5. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.

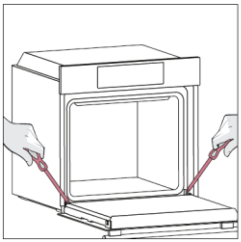
6. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan "Low-E" etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır.

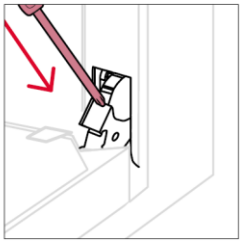


7. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.



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.

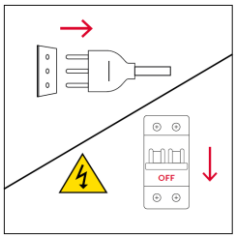
6.4. BAKIM

PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

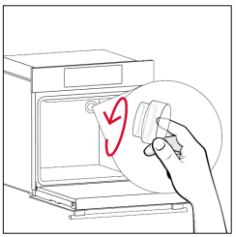
Üstteki ampulün değiştirilmesi:

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.

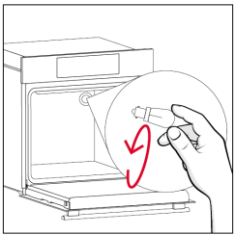
Adım 1



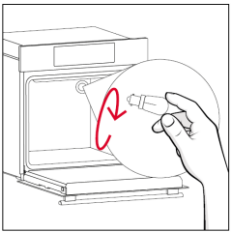
Adım 2



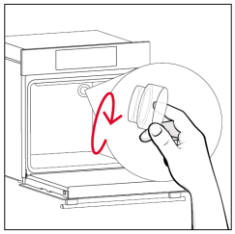
Adım 3



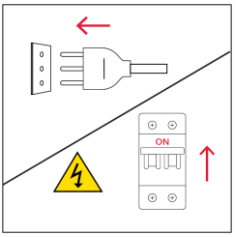
Adım 4



Adım 5



Adım 6

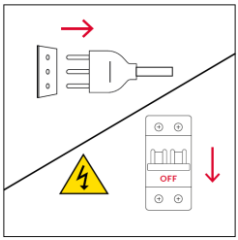


Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

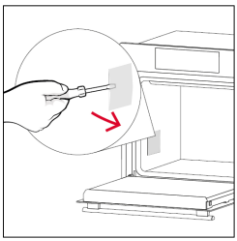
Yan ampulün değiştirilmesi:

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.

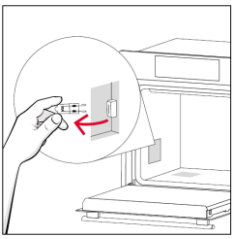
Adım 1



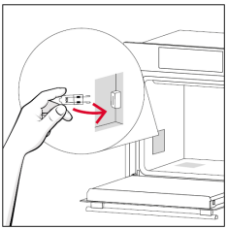
Adım 2



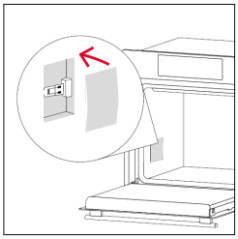
Adım 3



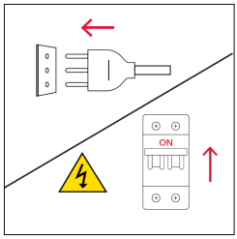
Adım 4



Adım 5



Adım 6



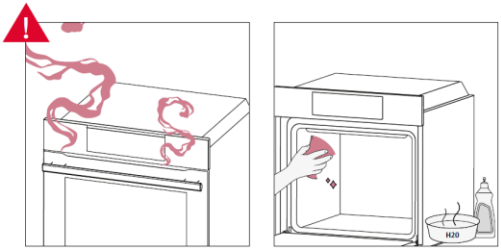
Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

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:

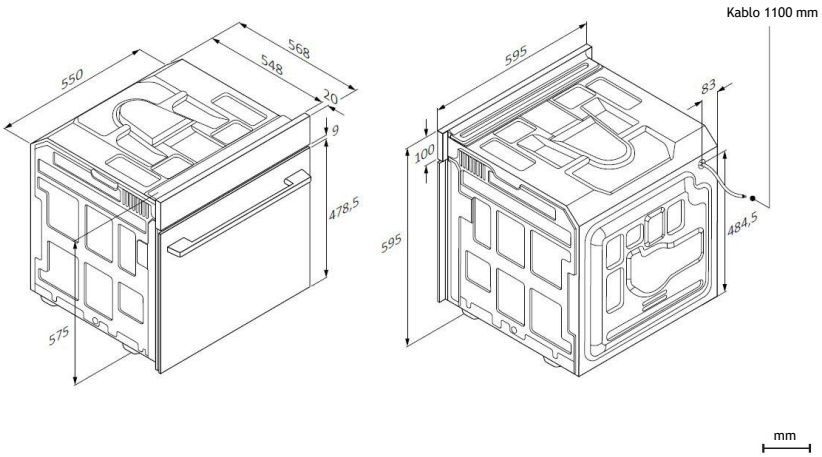
- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

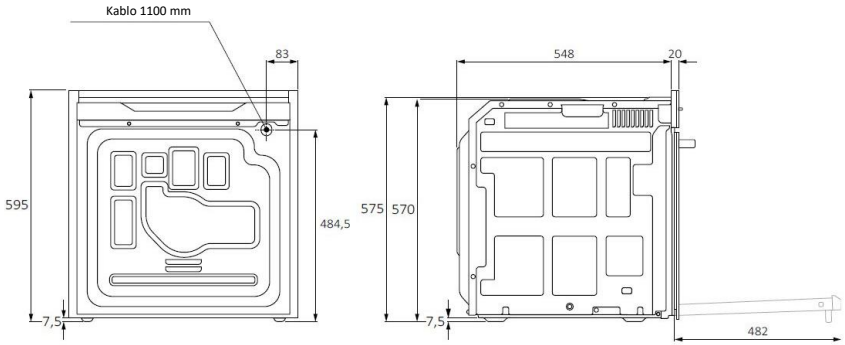
Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE 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.

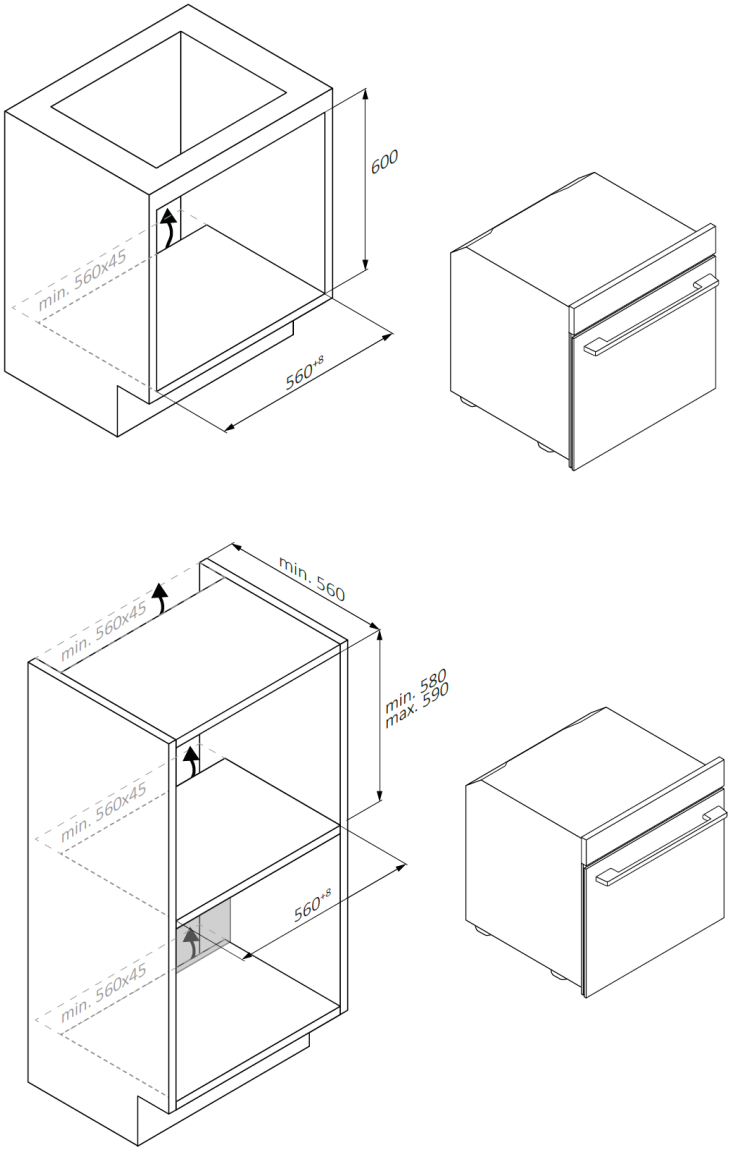
9. KURULUM

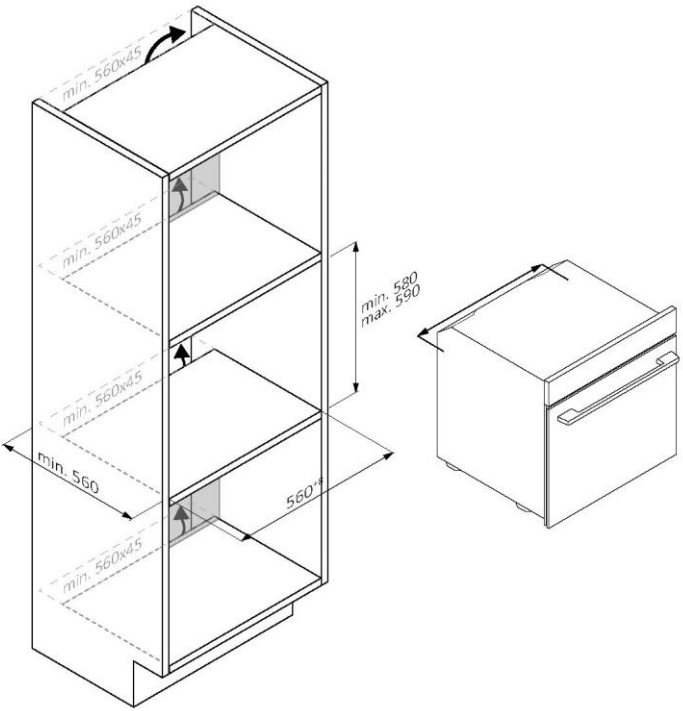


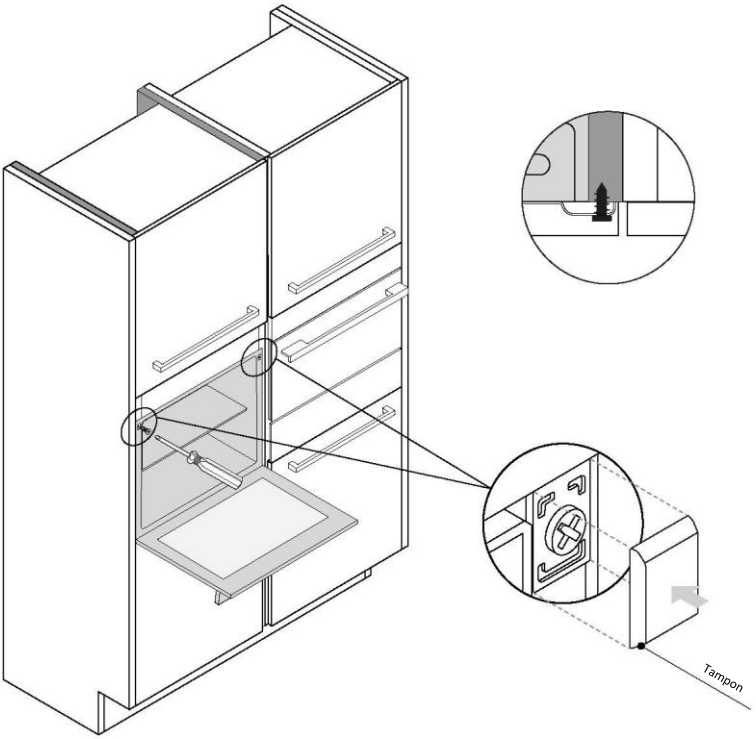


Arkadan görünüm

Yandan görünüm

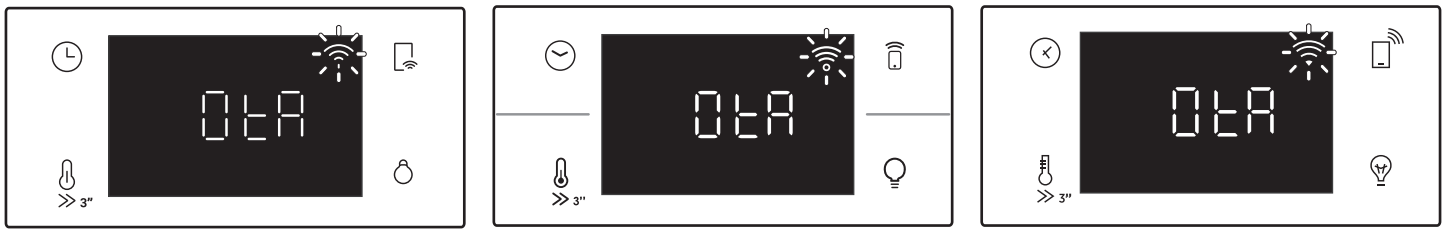

600
min. 560x45
560*s
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560*s
min. 560x45


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



mm

Discover ***Over The Air*** technology and bring innovation directly to your home



(EN)Depending on the oven model. (FR) Selon le modèle de four. (IT) A seconda del modello di forno. (DE) Je nach Backofenmodell. (ES) Según el modelo de horno. (GR) Ανάλογα με το μοντέλο του úρνου. (NL) Afhankelijk van het ovenmodel. (PT) Dependendo do modelo do forno. (SK) Záleží od modelu rúry. (PL) Zależy od modelu piekarnika. (CZ) Závisí na modelu trouby.(RO) În funcție de modelul cuptorului. (HU) Csak ha vannak.Odvisno od modela pečice. (SL) U zavisnosti od modela rerne. (SR) Ovisno o modelu pećnice. (LT) Priklausomai nuo orkaitės modelio. (EE) Olenevalt ahju mudelist.(LV) Atkarībā no krāsns modeļa. (BG) В зависимост от модела на фурната. (HR) Ovisno o modelu pećnice. (UA) Залежно від моделі духовки. (TR) Fırın modeline bağlı olarak.

(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, when the knob is turned on "Wi-Fi" or a cooking program has just ended, the update will automatically initiate. "OtA" will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and all product commands will be temporarily unavailable. This process may take a few minutes, 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, lorsque le bouton est tourné sur « Wi-Fi » ou qu'un programme de cuisson vient de se terminer, la mise à jour s'initiera automatiquement. « OtA » apparaîtra sur l'écran, l'icône Wi-Fi clignotera et toutes les commandes du produit seront temporairement indisponibles. Ce processus peut prendre quelques minutes, veuillez donc ne pas débrancher ou déconnecter le four pendant ce temps. Une fois la mise à jour terminée, « 12:00 » clignotera sur l'écran. Il vous suffit de réinitialiser l'heure et de commencer à cuisiner !

(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 connesso, quando la manopola è impostata su "Wi-Fi" o un programma di cottura è appena terminato, l'aggiornamento si avvierà automaticamente. "OtA" apparirà sul display, l'icona Wi-Fi lampeggerà e tutti i comandi del prodotto saranno temporaneamente indisponibili. Questo processo può richiedere alcuni minuti, quindi non scollegare o spegnere il forno durante questo tempo. Una volta completato l'aggiornamento, "12:00" lampeggerà sul display. Basterà reimpostare l'ora e iniziare a cucinare!

(DE) Dank der "Over The Air"-Technologie können Sie Ihren Ofen mühelos mit den neuesten Funktionen auf dem neuesten Stand halten.
Wenn verfügbar, startet das Update automatisch, sobald der Ofen verbunden ist, wenn der Drehknopf auf „Wi-Fi" gestellt ist oder ein Kochprogramm gerade beendet wurde. „OtA" wird auf dem Display angezeigt, das Wi-Fi-Symbol blinkt und alle Produktbefehle sind vorübergehend nicht verfügbar. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern, daher bitte den Ofen währenddessen nicht trennen oder ausschalten. Sobald das Update abgeschlossen ist, blinkt „12:00" auf dem Display. Stellen Sie einfach die Uhrzeit neu ein und beginnen Sie mit dem Kochen!

(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, cuando el mando se gire a "Wi-Fi" o un programa de cocción haya terminado, la actualización se iniciará automáticamente. "OtA" aparecerá en la pantalla, el ícono de Wi-Fi parpadeará y todos los comandos del producto estarán temporalmente inactivos. Este proceso puede tardar unos minutos, por lo que no desconectes ni apagues el horno durante este tiempo. Una vez que la actualización se complete, "12:00" parpadeará en la pantalla. Simplemente restablece la hora y comienza a cocinar.

(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 ο φούρνος συνδεθεί και ο διακόπτης τεθεί στη θέση «Wi-Fi» ή μόλις τελειώσει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, η ενημέρωση θα ξεκινήσει αυτόματα. Το "OtA" θα εμφανιστεί στην οθόνη, το εικονίδιο Wi-Fi θα αναβοσβήσει και όλες οι εντολές του προϊόντος θα είναι προσωρινά μη διαθέσιμες. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά, επομένως, μην αποσυνδέσετε ή βγάλετε από την πρίζα τον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση, στην οθόνη θα αναβοσβήσει το «12:00». Απλώς ρυθμίστε ξανά την ώρα και αρχίστε να μαγειρεύετε!

(NL) Dankzij de "Over The Air"-technologie kun je je oven moeiteloos up-to-date houden met de nieuwste functies.
Als beschikbaar, zodra de oven is verbonden, en de knop op "Wi-Fi" staat of een kookprogramma net is afgelopen, zal de update automatisch beginnen. "OtA" verschijnt op het display, het Wi-Fi-pictogram knippert, en alle productcommando's zijn tijdelijk niet beschikbaar. Dit proces kan enkele minuten duren, dus ontkoppel of ontplug de oven niet tijdens deze tijd. Zodra de update voltooid is, knippert "12:00" op het display. Stel gewoon de tijd opnieuw in en begin met koken!

(PT) Graças à tecnologia "Over The Air", pode manter o seu forno atualizado com as funcionalidades mais recentes sem qualquer esforço.
Se disponível, uma vez que o forno esteja conectado, quando o botão for girado para "Wi-Fi" ou um programa de cozimento terminar, a atualização será iniciada automaticamente. "OtA" aparecerá no display, o ícone de Wi-Fi piscará e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Esse processo pode levar alguns minutos, por favor, não desconecte ou desligue o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, "12:00" piscará no display. Basta reiniciar a hora e começar a cozinhar!

(SK) Vďaka technológii „Over The Air" môžete jednoducho udržiavať svoju rúru aktualizovanú s najnovšími funkciami.
Ak je k dispozícii, po pripojení rúry, akonáhle otočíte gombíkom na „Wi-Fi" alebo skončí program varenia, aktualizácia sa automaticky spustí. Na displeji sa zobrazí „OtA", ikona Wi-Fi bude blikať a všetky príkazy produktu budú dočasne nedostupné. Tento proces môže trvať niekoľko minút, takže rúru počas tejto doby neodpájajte ani nevypínajte. Po dokončení aktualizácie bude na displeji blikať „12:00". Stačí nastaviť čas a začať variť!

(PL) Dzięki technologii „Over The Air" możesz bez wysiłku utrzymywać swój piekarnik na bieżąco z najnowszymi funkcjami.
Jeśli dostępne, po podłączeniu piekarnika, gdy pokrętło zostanie obrócone na „Wi-Fi" lub program pieczenia się zakończy, aktualizacja rozpocznie się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA", ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc proszę nie odłączać ani nie wyłączać piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00". Wystarczy zresetować czas i rozpocząć gotowanie!

(CZ) Díky technologii "Over The Air" můžete bez námahy udržovat svou troubu aktualizovanou s nejnovějšími funkcemi.
Pokud je k dispozici, jakmile je trouba připojena a knoflík je nastaven na „Wi-Fi" nebo když právě skončí program vaření, aktualizace se automaticky spustí. Na displeji se objeví „OtA", ikona Wi-Fi bude blikat a všechny příkazy produktu budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut, proto prosím během této doby troubu neodpojujte ani nevypínejte. Jakmile bude aktualizace dokončena, na displeji bude blikat „12:00". Jednoduše nastavte čas a začněte vařit!

(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, când butonul este rotit pe „Wi-Fi" sau un program de gătit tocmai s-a încheiat, actualizarea se va iniția automat. „OtA" va apărea pe afișaj, pictograma Wi-Fi va clipi și toate comenzile produsului vor fi temporar indisponibile. Acest proces poate dura câteva minute, așa că vă rugăm să nu deconectați sau să opriți cuptorul în această perioadă. Odată ce actualizarea este finalizată, „12:00" va clipi pe afișaj. Resetați ora și începeți să gătiți!

(HU) Az „Over The Air" technológiának köszönhetően könnyedén naprakészen tarthatja sütőjét a legújabb funkciókkal.
Ha elérhető, a sütő csatlakoztatása után, amikor a kapcsolót a „Wi-Fi" állásba fordítja, vagy egy főzési program éppen befejeződött, a frissítés automatikusan elindul. Az „OtA" megjelenik a kijelzőn, a Wi-Fi ikon villog, és a termék összes parancsa ideiglenesen nem lesz elérhető. Ez a folyamat néhány percig tarthat, ezért kérjük, ne húzza ki a sütőt vagy ne kapcsolja ki ebben az időszakban. Amint a frissítés befejeződik, a kijelzőn „12:00" villog. Egyszerűen állítsa vissza az időt, és kezdjen főzni!

(SL) Zahvaljujoč tehnologiji „Over The Air" lahko brez truda posodabljate svojo pečico z najnovejšimi funkcijami.
Če je na voljo, se bo po povezavi pečice in ko obrnemo gumb na "Wi-Fi" ali ko se program kuhanja konča, posodobitev samodejno začela. Na zaslonu se bo prikazalo "OtA", ikona Wi-Fi bo utripala in vsi ukazi bodo začasno nedostopni. Ta postopek lahko traja nekaj minut, zato prosimo, da pečice med tem ne izklopite ali odklopite. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripala številka "12:00". Preprosto ponastavite uro in začnite kuhati!

(SR) Zahvaljujući tehnologiji „Over The Air", možete bez napora održavati svoj šporet ažuriranim sa najnovijim funkcijama.
Ako je dostupno, čim rerna bude povezana, kada se dugme okrene na „Wi-Fi" ili kada se završi program pečenja, ažuriranje će se automatski pokrenuti. Na ekranu će se pojaviti „OtA", ikonica Wi-Fi-a će treperiti, a sve komande proizvoda će privremeno biti nedostupne. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, pa vas molimo da ne isključujete rernu iz struje dok traje ažuriranje. Nakon završetka ažuriranja, na ekranu će treperiti „12:00". Samo resetujte vreme i počnite sa kuvanjem!

(LT) Dėl „Over The Air" technologijos galite be jokių pastangų palaikyti savo orkaitę atnaujintą su naujausiomis funkcijomis.
Jei yra, prijungus orkaitę, kai rankenėlė pasukta į „Wi-Fi" arba ką tik baigėsi gaminimo programa, atnaujinimas prasidės automatiškai. Ekrane pasirodys „OtA", „Wi-Fi" piktograma mirksės, o visi gaminio valdymo mygtukai laikinai neveiks. Šis procesas gali užtrukti kelias minutes, todėl prašome neatjungti orkaitės šiuo metu. Baigus atnaujinimą, ekrane pradės mirksėti „12:00". Tiesiog nustatykite laiką iš naujo ir pradėkite gaminti!

(EE) Tänu „Over The Air" tehnoloogiale saate hõlpsalt hoida oma ahju ajakohasena uusimate funktsioonidega.
Kui saadaval, siis kui ahi on ühendatud ja nupp on keeratud „Wi-Fi" peale või küpsetusprogramm on just lõppenud, algab värskendus automaatselt. Kuvatakse „OtA", Wi-Fi ikoon vilgub ja kõik toote käsud on ajutiselt keelatud. See protsess võib võtta paar minutit, nii et palun ärge selle aja jooksul ahju lahti ühendage ega välja lülitage. Kui värskendus on lõpetatud, hakkab ekraanil vilkuma „12:00". Lihtsalt lähtestage aeg ja alustage küpsetamist!

(LV) Pateicoties "Over The Air" tehnoloģijai, jūs varat bez piepūles uzturēt savu cepeškrāsni atjauninātu ar jaunākajām funkcijām.
Ja tas ir pieejams, tiklīdz cepeškrāsns ir pievienota, kad poga ir pagriezta uz "Wi-Fi" vai ēdiena gatavošanas programma tikko beigusies, atjaunināšana sāksies automātiski. Displejā parādīsies „OtA", Wi-Fi ikona mirgos, un visas produkta komandas īslaicīgi nebūs pieejamas. Šis process var ilgt dažas minūtes, tāpēc lūdzu, neatvienojiet un neizslēdziet cepeškrāsni šajā laikā. Kad atjaunināšana būs pabeigta, displejā mirgos „12:00". Vienkārši atiestatiet laiku un sāciet gatavot!

(BG) Благодарение на технологията „Over The Air", можете лесно да поддържате фурната си актуализирана с най-новите функции.
Ако е налично, след като фурната бъде свързана, когато бутонът се завърти на „Wi-Fi" или програмата за готвене току-що е приключила, актуализацията ще започне автоматично. На дисплея ще се появи „OtA", иконата за Wi-Fi ще мига и всички команди на продукта ще бъдат временно недостъпни. Този процес може да отнеме няколко минути, така че моля, не изключвайте фурната през това време. След като актуализацията приключи, на дисплея ще мига „12:00". Просто нулирайте часа и започнете да готвите!

(HR) Zahvaljujući tehnologiji „Over The Air", možete bez napora održavati svoju pećnicu ažuriranom s najnovijim funkcijama.
Ako je dostupno, nakon što je pećnica povezana, kada se gumb okrene na "Wi-Fi" ili je program kuhanja upravo završio, ažuriranje će se automatski pokrenuti. "OtA" će se pojaviti na zaslonu, Wi-Fi ikona će treptati, a sve naredbe proizvoda će biti privremeno nedostupne. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta, pa molimo da ne isključujete ili ne iskopčavate pećnicu tijekom tog vremena. Nakon završetka ažuriranja, na zaslonu će treptati "12:00". Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!

(DA) Takket være "Over The Air"-teknologi kan du nemt holde din ovn opdateret med de nyeste funktioner.
Hvis tilgængelig, vil opdateringen automatisk starte, når ovnen er forbundet, og drejeknappen er drejet til "Wi-Fi" eller et madlavningsprogram netop er afsluttet. "OtA" vil blive vist på displayet, Wi-Fi-ikonet vil blinke, og alle produktkommandoer vil midlertidigt være utilgængelige. Denne proces kan tage et par minutter, så undlad venligst at afbryde eller tage ovnen ud af stikket i mellemtiden. Når opdateringen er færdig, vil "12:00" blinke på displayet. Du skal blot nulstille tiden og begynde at lave mad!

(FI) "Over The Air" -teknologian ansiosta voit helposti pitää uunisi ajan tasalla uusimmilla ominaisuuksilla.
Jos saatavilla, kun uuni on kytketty, ja valitsin käännetään "Wi-Fi"-asentoon tai ruoanlaitto-ohjelma on juuri päättynyt, päivitys käynnistyy automaattisesti. Näytöllä näkyy "OtA", Wi-Fi-kuvake vilkkuu, ja kaikki uunin komennot ovat tilapäisesti poissa käytöstä. Tämä prosessi voi kestää muutaman minuutin, joten älä irrota uunia päivityksen aikana. Kun päivitys on valmis, näytöllä vilkkuu "12:00". Aseta aika uudelleen ja aloita ruoanlaitto!

(NOR) Takket være «Over The Air»-teknologien kan du enkelt holde ovnen oppdatert med de nyeste funksjonene.
Hvis tilgjengelig, når ovnen er koblet til, og bryteren er satt på «Wi-Fi» eller et matlagingsprogram akkurat er ferdig, vil oppdateringen starte automatisk. «OtA» vil vises på skjermen, Wi-Fi-ikonet vil blinke, og alle produktkommandoer vil være midlertidig utilgjengelige. Denne prosessen kan ta noen minutter, så ikke koble fra eller slå av ovnen i løpet av denne tiden. Når oppdateringen er fullført, vil «12:00» blinke på skjermen. Bare tilbakestill tiden, 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, när ugnen är ansluten och vredet är vridet till "Wi-Fi" eller ett matlagningsprogram just har avslutats, kommer uppdateringen att starta automatiskt. "OtA" kommer att visas på skärmen, Wi-Fi-ikonen blinkar och alla produktkommandon kommer tillfälligt att vara otillgängliga. Denna process kan ta några minuter, så koppla inte ur eller stäng av ugnen under denna tid. När uppdateringen är klar, kommer "12:00" att blinka på skärmen. Ställ bara in tiden igen 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, коли ручка перемкнута на «Wi-Fi» або програма приготування щойно завершилася, оновлення розпочнеться автоматично. На дисплеї з'явиться «OtA», іконка Wi-Fi блиматиме, і всі команди пристрою тимчасово будуть недоступні. Цей процес може зайняти кілька хвилин, тому не від'єднуйте та не вимикайте духовку під час оновлення. Після завершення оновлення на дисплеї почне блимати «12:00». Просто скиньте час і починайте готувати!

(TR) "Over The Air" teknolojisi sayesinde, fırınınızı en yeni özelliklerle zahmetsizce güncel tutabilirsiniz.
Eğer mevcutsa, fırın bağlandığında, düğme "Wi-Fi" moduna çevrildiğinde veya bir pişirme programı sona erdiğinde güncelleme otomatik olarak başlar. Ekranda "OtA" görünecek, Wi-Fi simgesi yanıp sönecek ve tüm ürün komutları geçici olarak kullanılamaz olacaktır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir, bu nedenle lütfen bu süre içinde fırını kapatmayın veya fişten çekmeyin. Güncelleme tamamlandığında, ekranda "12:00" yanıp sönecektir. Sadece saati yeniden ayarlayın ve pişirmeye başlayın!