



Haier

**Full
User Manual**

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
Српски
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
Қазақ
Русский
Українська
Български
Hrvatski
Română
Türkçe
ةڤبرعلا
中文
Magyar
תירבע
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.

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

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

2. PRODUCT INTRODUCTION

- 2.1. Overview of the product
- 2.2. Accessories
- 2.3. Control panel
- 2.4. Connectivity

3. BEFORE STARTING

- 3.1. Information to start
- 3.2. First usage
- 3.3. Preliminary cleaning

4. OPERATION OF PRODUCT

- 4.1. How the product works
- 4.2. Cooking functions
 - 4.2.1. Standard functions
 - 4.2.2. Special functions
 - 4.2.3. Multi Step Feature

5. COOKING GUIDELINES

- 5.1. General Cooking tables
- 5.2. Everyday Cooking tables

6. CARE & CLEANING

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

7. TROUBLESHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

- 8.1. Appliance disposal
- 8.2. Saving and respecting the environment

9. INSTALLATION

1.SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

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

Use in accordance with attendend use

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

Use limitations

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

INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.
- Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appli-

ance at the rated frequencies.

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

line with current legislation.

- In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.
- The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- **⚠ WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
 - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
 - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
 - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
 - in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- **i 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 supplied through an ex-

ternal switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MAINTENANCE

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

WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

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

WARNINGS (*FOR EASY STEAM)

- **⚠ WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function the released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill in the cavity bottom during the steam function.

WARNINGS WIRED TEMPERATURE PROBE*

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

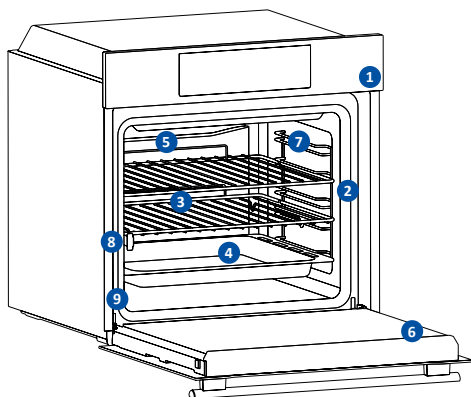
WARNINGS (*FOR STEAM VESSEL)

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

* Depending on the oven model.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



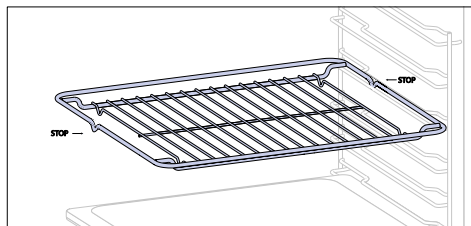
1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Grids
4. Trays
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Telescopic Guides
9. Serial number & QRcode



Write here your serial number for future reference.

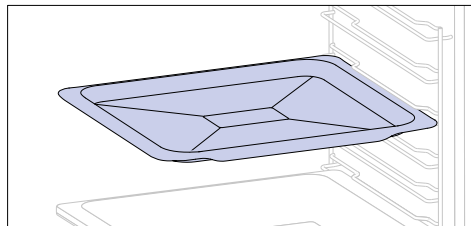
2.2 ACCESSORIES

Metal grid



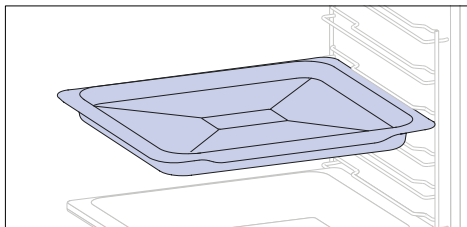
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Baking tray (only if present*)



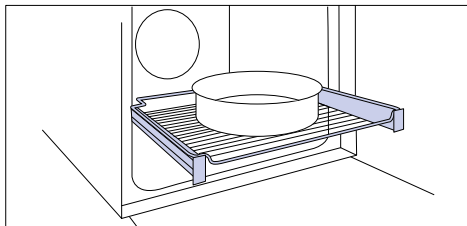
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Deeper Tray

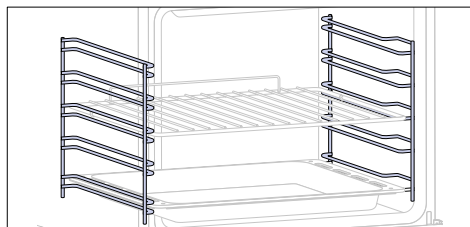


The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides (only if present*)

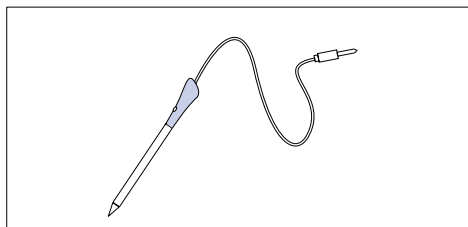


Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

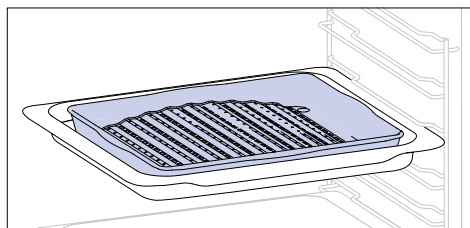
Lateral wire grids (only if present*)

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

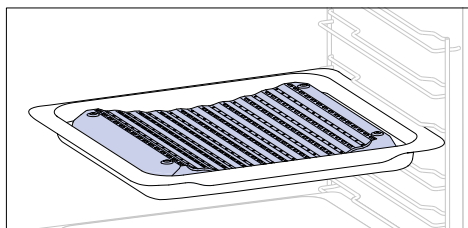
NOTE: 6 or 7 levels depending on the model.

Preci Probe (only if present*)

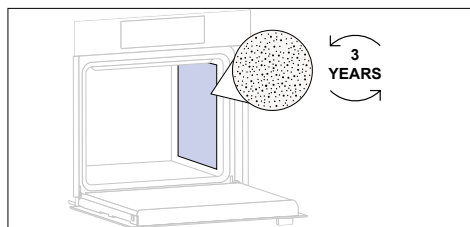
This Preci Probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

Dual tray – BBQ mode (only if present*)

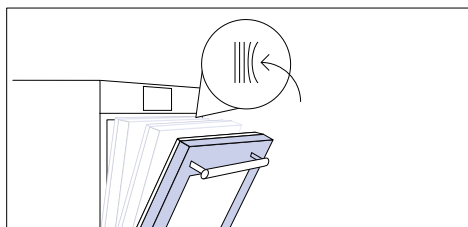
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Dual tray – STEAM mode (only if present*)

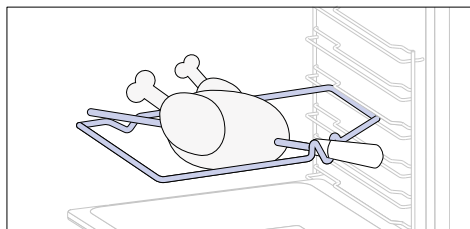
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more “wet” cooking will be obtained.

Catalytic Panels (only if present*)

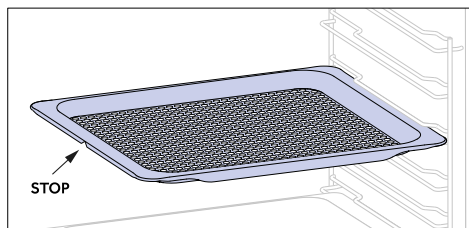
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose/Soft open hinges (only if present*)

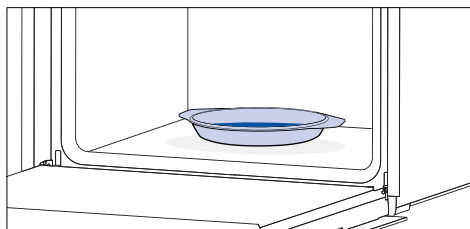
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

Turnspit (only if present*)

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

Airfry tray (only if present*)

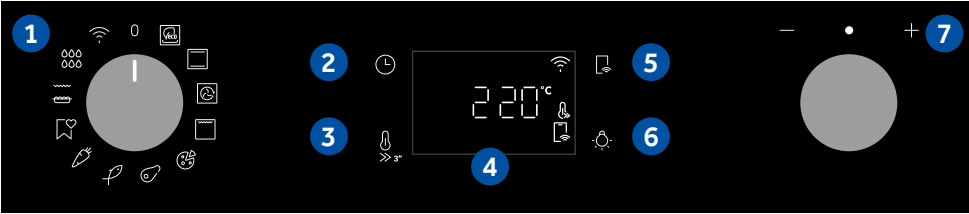
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

Steam Vessel (only if present*)

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

EN: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper

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
- 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-pre-heating option (only available during the oven's preheat phase). When the preheat is active, the related 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.

i NOTE

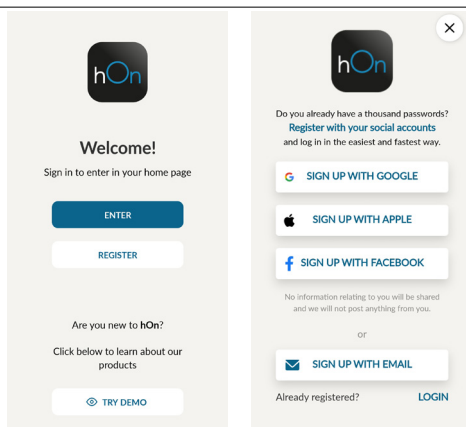
- Once the oven is turned on, the WIFI icons blinks for 30 minutes. During this period it's possible to enroll the product.
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your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

Download on your smartphone.



NEW USER REGISTRATION

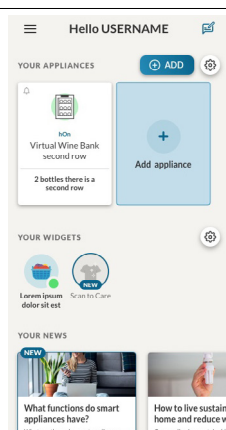
- Click on "Register"
- You can register through social accounts or sign up with your personal email



QUICK PAIR ENROLLMENT

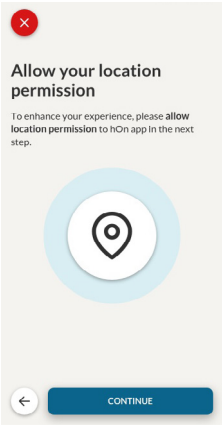
Step 1

- Select "Add appliance".



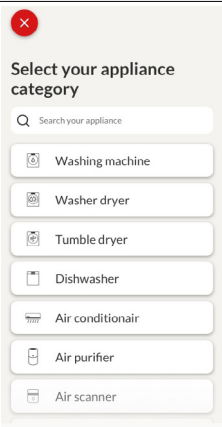
Step 2

- Allow your location permission.



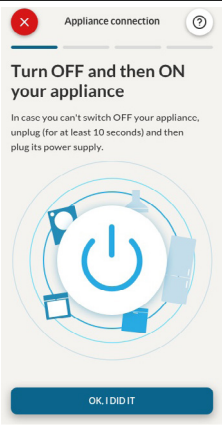
Step 3

- Select oven from the appliance category.



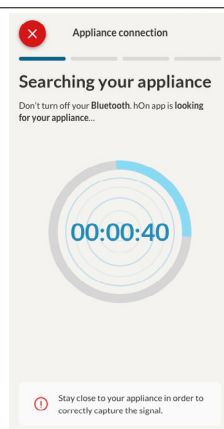
Step 4

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



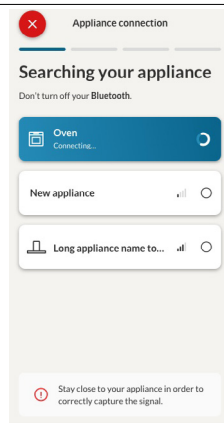
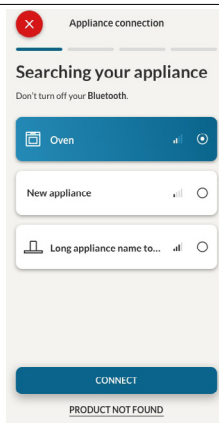
Step 5

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



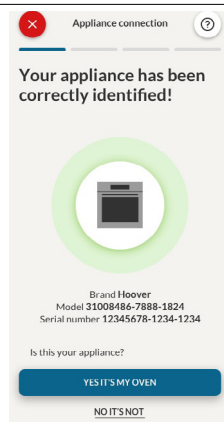
Step 6.1-6.2

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



Step 7

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

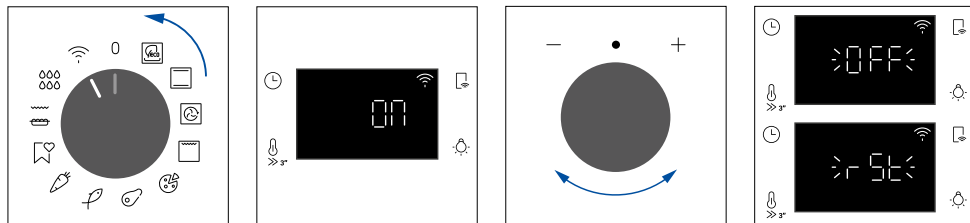


📶 HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

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

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

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



📶 REMOTE CONTROL

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

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

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

How to activate Remote Control:

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



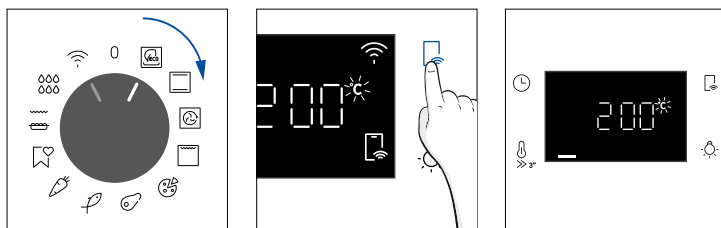
It's also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



How to stop Remote Control:

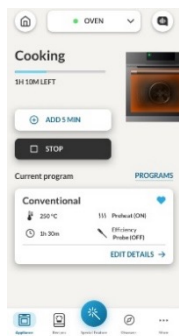
While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by rotating the function knob to a different position. These actions interrupt the cooking process.

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



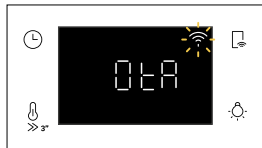
You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the 'STOP' Button on display device. The oven will automatically stop the cooking.

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



OVER THE AIR UPDATE (OTA)

The oven is equipped with an over the air (OTA) update function. If available, once the oven is connected, when the knob is turned on “Wi-Fi” or a cooking program has just ended, the update will automatically initiate. “OtA” will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and all product commands will be temporarily unavailable. This process may take a few minutes. Do not disconnect or unplug the oven during this time. Once the update is complete, “12:00” will blink on the display. Reset the time to start using the oven again.



3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

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

How door works

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

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.

For ovens equipped with a door switch (see below), the light automatically turns on when the door is opened.

For ovens equipped with lamp button, it can also be used to activate the lighting.

If the oven door remains open for more than 10 minutes, the lights will automatically turn off.

During pyrolytic cleaning process light remains off. *

How cooling fan works

The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off. It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.

When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.

During pyrolytic cleaning and when door is locked, cooling fan is switched on. *

During ECO function the light will remain off.

(*only for pyro ovens)

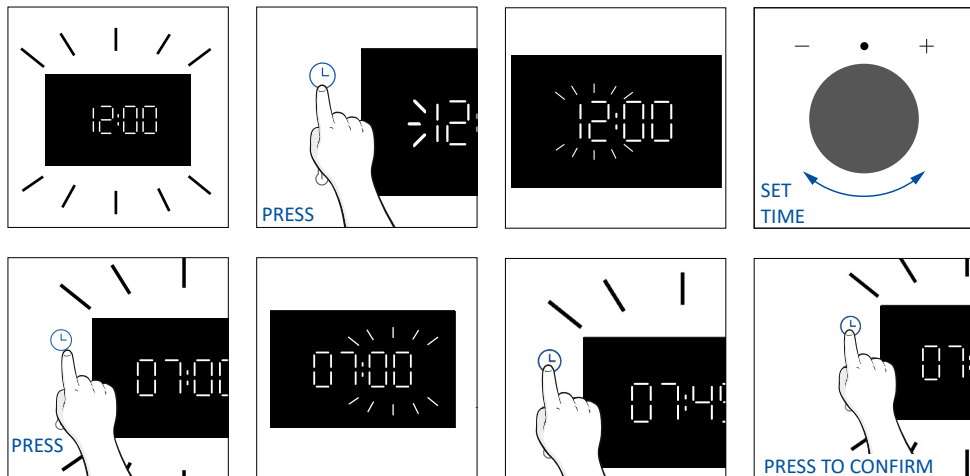
How status bar works

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

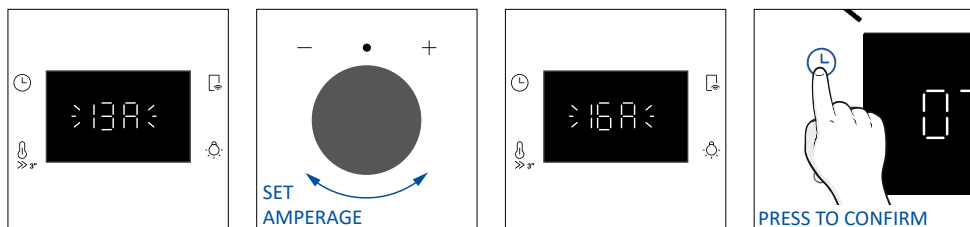
3.2. FIRST USAGE

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

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

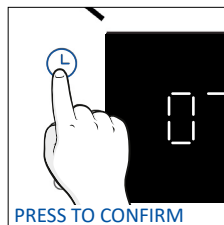
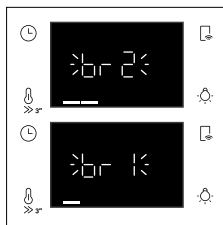
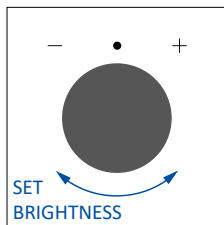
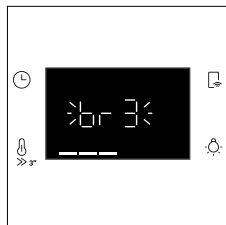


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it [heats up faster](#) (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.

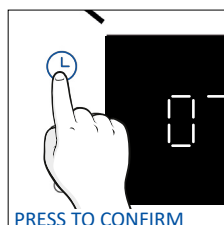
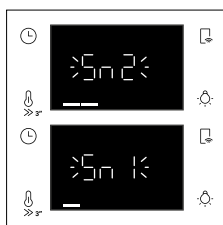
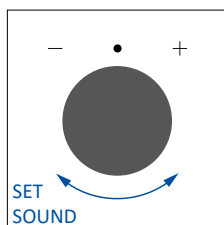
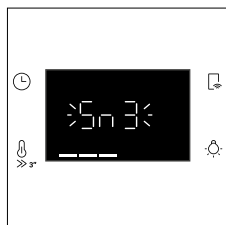


- **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

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

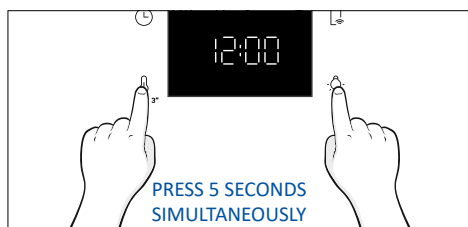


- **SOUND:** The display shows the symbol “Sn”. The numbers represent the level of sound intensity, editable turning the right knob. To confirm press (L)



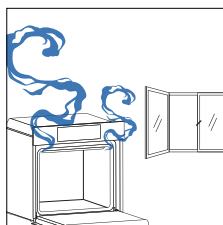
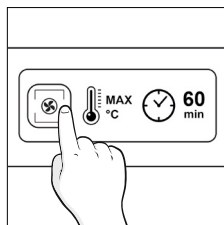
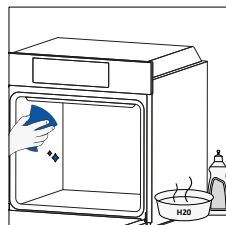
• POST INSTALLATION INSTRUCTIONS

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



3.2. 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.

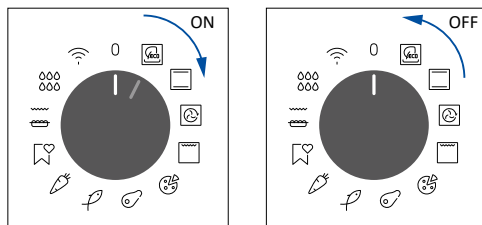


4. OPERATION OF PRODUCT

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.

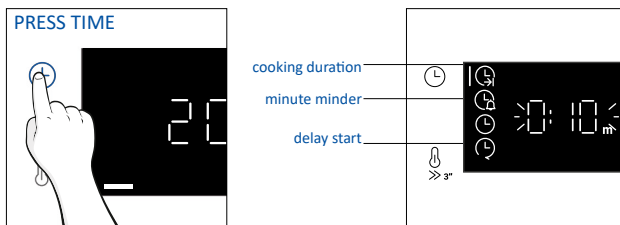


SET COOKING PROGRAM

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:

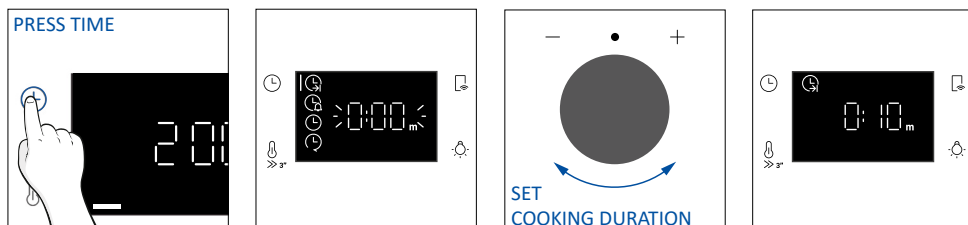


NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

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.

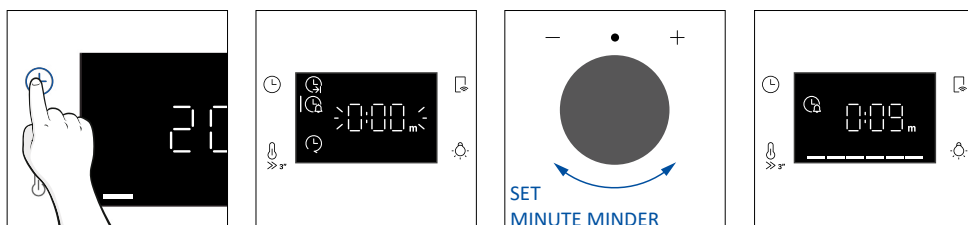


The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by turning the right knob. When duration is elapsed the cooking stops.

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.



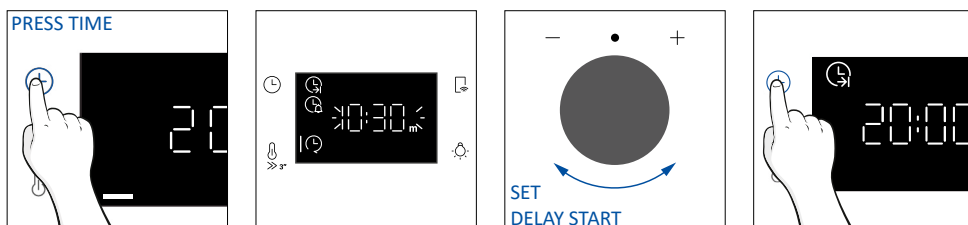
When the function is set, the primary information showed on display is always the time. To edit the temperature, press  to enter dedicated edit mode. When duration is elapsed, the cooking continues until the left knob is turned in 0 position.

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 it, simultaneously press the Lamp and Remote Control buttons for 3 seconds.

An icon with a padlock will appear on the user interface. In this condition, the oven user interface is locked, and no changes in settings can be made.

To deactivate the child lock, press the Lamp and Remote Control buttons again for 3 seconds (the icon with the key will disappear)



4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

In order to accelerate preheating phase, the fast-preheating option can be selected by pressing the temperature icon for 3s after having selected cooking program and temperature. This option will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function.

To save energy, when fast preheating is activated the lamp will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature.

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

i NOTE: for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating.

“YES/FAST PREHEAT” means that preheating is required and fast preheat option is available; “NO” means that preheat is not available and foods must be inserted with cold oven.

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

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off
	*Conventional	200°C 30-250°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Preci Probe.
	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 Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 for thin food, L4 for thicker food.	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.
---	-------------	--------------------	----	----	--

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

**Use with the door closed.

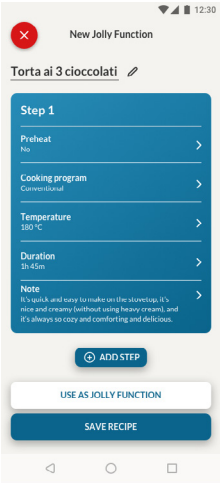
*** Depending on the oven model.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes
	Jolly	-	-	-	Add to the preset list of functions your favorite one that's not already present in your oven. You can configure it through the hOn app.

Jolly function

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



How to Set the Jolly Function:

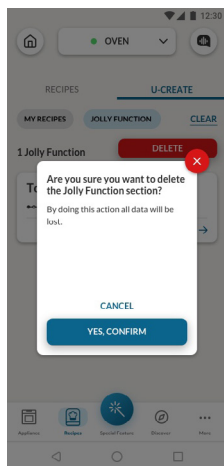
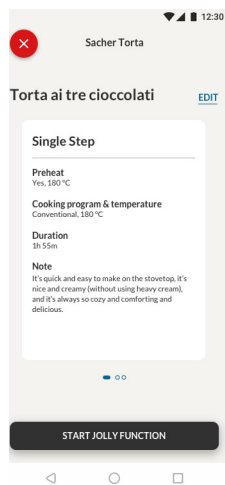
To set the Jolly function on your oven, open the app's recipe section, select the recipe you want to use, and click 'Use As Jolly Function'. From this point onward, you can launch it from the product even without interaction with the app. Simply turn the function knob to the Jolly function to start the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



How to edit the Jolly function:

To edit a Jolly function, go to the app's recipe section and select the card of the recipe designated as a Jolly function. Tap the "edit" button to customize the recipe and modify the previously set settings.

A pop-up message will inform you that to save the newly modified Jolly function, you must remove the previous one. If you confirm, the previous Jolly function will be deleted, and the new parameters will be saved on the product and will be visible in the app.



How to Delete the Jolly Function:

To remove the Jolly function from the oven's user interface, access the app's recipe section.

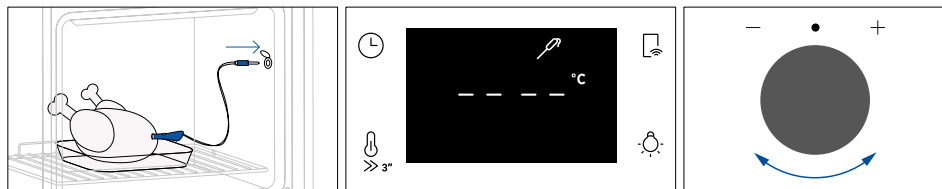
By tapping on the card of the recipe designated as a Jolly function, it's possible to delete it by clicking the red button 'delete button'.

A pop-up will confirm the operation, asking for your confirmation. If you proceed, the Jolly function saved on the oven will be removed, and it will no longer be available in the app.

How to use the probe:

1. Plug the Probe into designed port on the oven and insert the accessory in the food. If you want to use the probe, insert it before you start the function.
2. On display appears the Probe icon. Only dedicated functions or cooking programs are available. From this moment, the displayed temperature will be that of the probe
3. Choose the cooking function and set the Probe target temperature to begin. The oven will then use the Probe data to monitor your food's internal temperature and stop cooking once the desired temperature is reached.

NOTE: When using the probe, there's no need to set a cooking timer; it will automatically stop once the desired temperature is reached.
4. Once the desired internal temperature is reached, the alarm sounds and the oven turns off. Before taking the food out of the oven, be sure to remove the Probe from the food carefully.

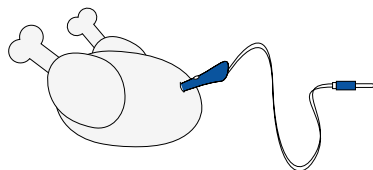


The Probe icon will be displayed on the screen. Only specific functions or cooking programs are accessible when this icon is active. If you attempt to use other functions, the oven will display a message saying "can't use probe."



Cooking tips

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



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

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

4.2.3. MULTI STEP FEATURE

The multi step feature allows to maintain previously set cooking parameters (temperature and time) while changing function during cooking, by rotating the selector knob. The feature is available for all the functions excepts for ECO and JOLLY.

* Depending on the oven model.

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Small cakes /Muffins	1	Conventional Multilevel	175°C 160°C	Y	Baking tray Baking tray	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multilevel	150°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C		Metal grid + Cake tin	L4	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel	150°C 150°C	Y	Baking tray Baking tray	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Conventional	190°C	Y	Baking tray	L3	25-35
		2	Multilevel	180°C		Baking tray	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Baking tray		90-160
	Macaron	1	Conventional	150°C	Y	Baking tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Conventional	185°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	40-60
	Chocolate soufflé	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventional	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Baking trays	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Baking trays	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frozen	1	Conventional	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	5	N	Metal grid	L6	4-6
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L2 or L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	35-50



Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Conventional	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 soufflé	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	20-35
	Lasagna, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
	Baked pasta	1	Gratin**	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional	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	Conventional	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	Conventional	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	20-30
	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 Baking tray at L1 with 150ml of water	L4	40-60
	Chicken thighs	1	Airfry**	220°C	N	Airfry 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	Conventional	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	Conventional	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	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	Gratin**	200°C	Y	Deeper tray	L4	45-60
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Supergrill	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
Vegetables	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	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L4	30-50

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.

*if preheating required

** Depending on the oven model.

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

5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.

After selecting the cooking program, the default time will be shown and can be edited by turning the right knob; cooking temperature can be changed by pressing the dedicated icon. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

Symbol	Description	Pre-heat	Shelf position	Volume of water	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Preci Probe temperature (if available)	Description
	Meat	NO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Meat +Steam (***)	NO	L2-L3-L4	150 ml (put the water into the cavity)	180-200	20-120	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish +Steam (***)	NO	L3-L4	150 ml (put the water into the cavity)	160-180	15-60	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables +Steam (***)	NO	L3-L4	180 ml (put the water into the cavity)	180-200	30-90	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Bread +Steam (***)	NO	L2-L3	100 ml (put the water into the cavity)	220	40-60	95°C	For bread or bread loaves
	Bakery all in+Steam (***)	NO	L2-L3	100 ml (put the water into the cavity)	From 40 to 200	80-130	95°C	For leavening and directly baking breads or bread loaves in container. The total cooking time is comprehensive of 60 min of leavening process.
	Meat +Steam Vessel (***)	NO	L2-L3-L4	100 ml (put the water into the vessel)	180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish +Steam Vessel (***)	NO	L3-L4	75 ml (put the water into the vessel)	160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables +Steam Vessel (***)	NO	L3-L4	100 ml (put the water into the vessel)	180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Bread +Steam Vessel (***)	NO	L2-L3	100 ml (put the water into the vessel)	220	40-60	95°C	For bread or bread loaves
	Bakery all in+Steam Vessel (***)	NO	L2-L3	75 ml (put the water into the vessel)	From 40 to 200	80-130	95°C	For leavening and directly baking breads or bread loaves in container. The total cooking time is comprehensive of 60 min of leavening process.

*** Depending on the oven model.

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

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

*** After using the Easy Steam Mode**

Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain on the cavity bottom.

After using the easy steam mode, allow the appliance to cool before cleaning.

To remove limescale stains, pour a mixture of 100 ml vinegar and 50 ml water into the cavity bottom. After waiting for about 10 min, wipe it with a soft cloth.

*** After using the Steam Vessel**

Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain in the vessel.

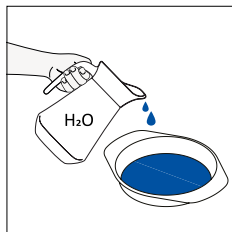
After using the Steam Vessel, allow the appliance to cool before cleaning.

To remove limescale stains, pour a mixture of 150 ml vinegar and 50 ml water into the vessel. After waiting for about 10 min, wipe it with a soft cloth.

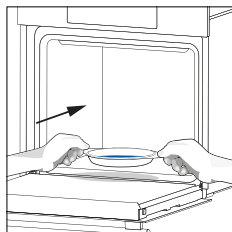
***HOW TO USE THE STEAM VESSEL FOR STEAM COOKING PROGRAMS**

After selecting the steam cooking program, proceed as follows:

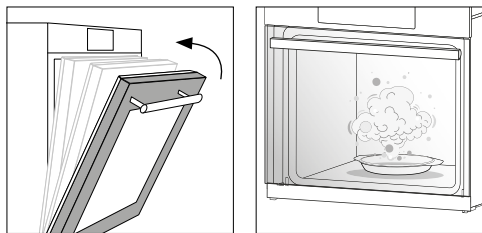
1. Add the recommended amount of water to the Steam Vessel from the sink or through a jug.



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



3. Make sure to close the oven door.



The default time will be then shown, and the cooking program will start automatically after one second. The time can be edited by turning the right knob; cooking temperature can be changed by pressing the dedicated icon. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table above.

* Depending on the oven model.



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



6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

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

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

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

Pyrolytic cleaning (*depending on the oven model)

This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

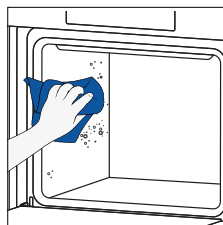
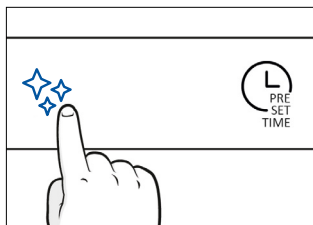
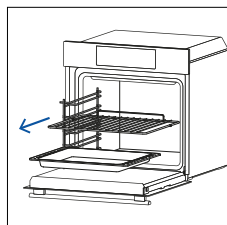
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

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

How does it work:

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

(*) only for models with 7 levels.

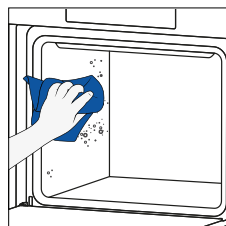
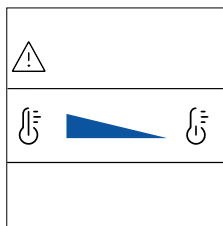
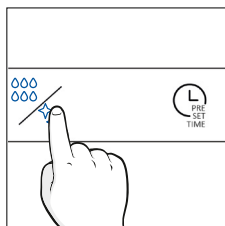
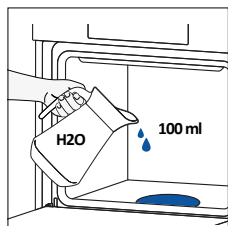


H2O cleaning

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

How does it work:

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



Catalytic cleaning (depending on the oven model)

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

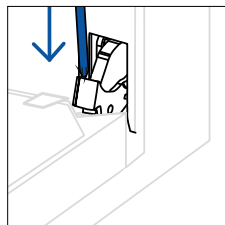
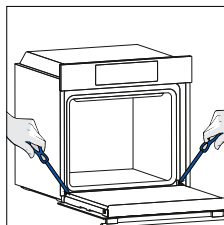
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing grease from splashes.

Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

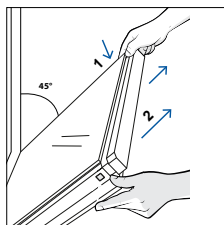
Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

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

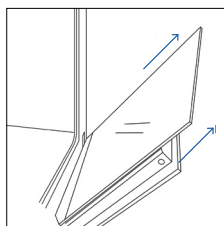
1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



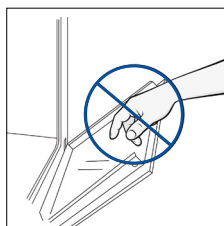
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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



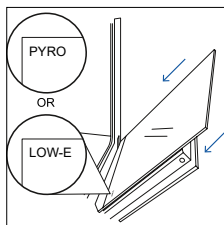
4. **⚠ WARNING:** The outer glass is not removable.



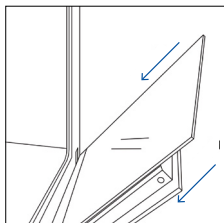
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



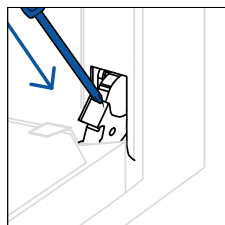
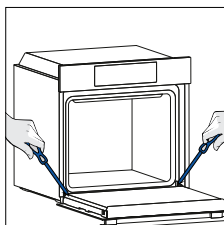
6. Insert the glass panels, making sure that the "LOW-E / PYRO" label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



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



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



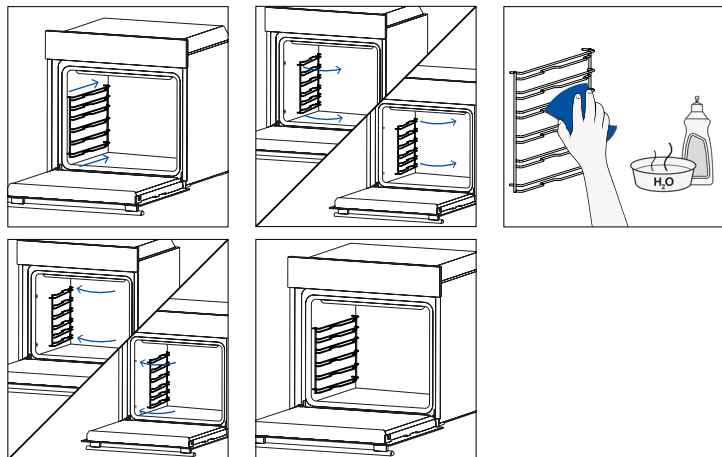
6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

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

CLEANING OF SIDE RACKS:

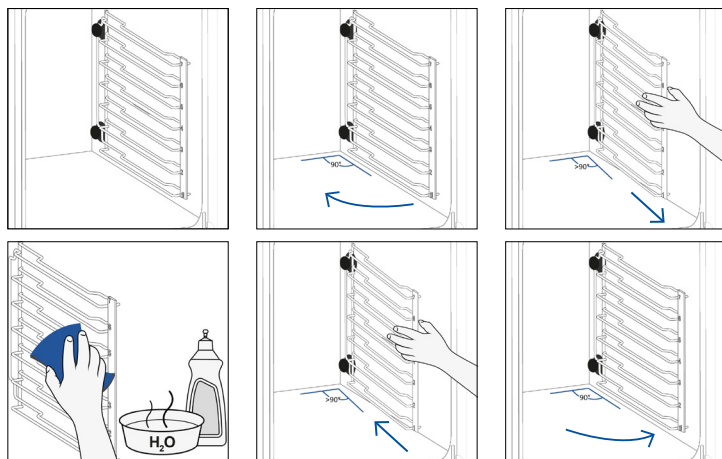
– 6 levels model

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



– 7 levels model*

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



* Depending on the oven model.

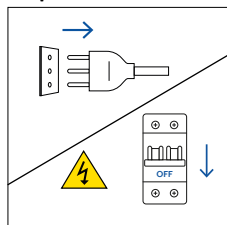
6.4 MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

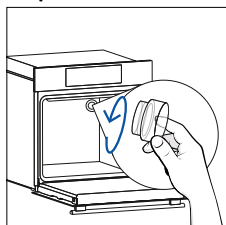
Changing the bulb on top:

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

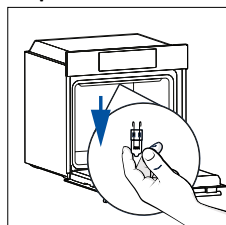
Step 1



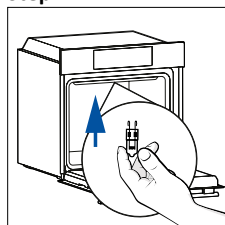
Step 2



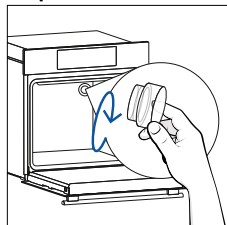
Step 3



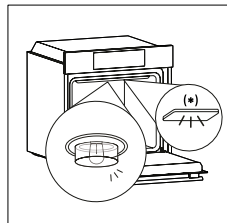
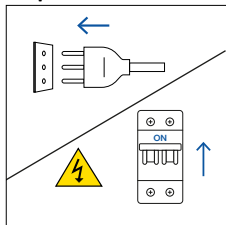
Step 4



Step 5



Step 6



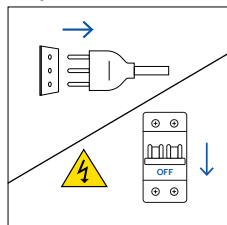
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

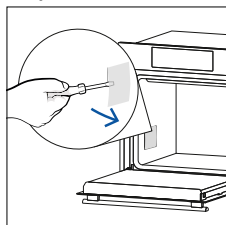
Changing the lateral bulb:

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

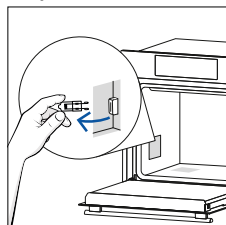
Step 1



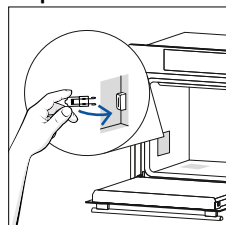
Step 2



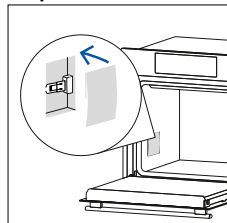
Step 3



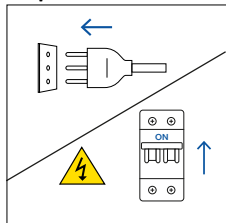
Step 4



Step 5



Step 6



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



7. TROUBLESHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code “ER” followed by two digits, which will identify the error.

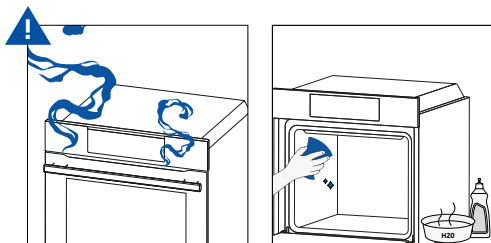
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn't, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be re-used). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials.

Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

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

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

8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

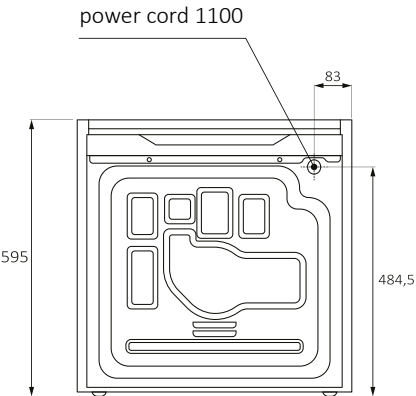
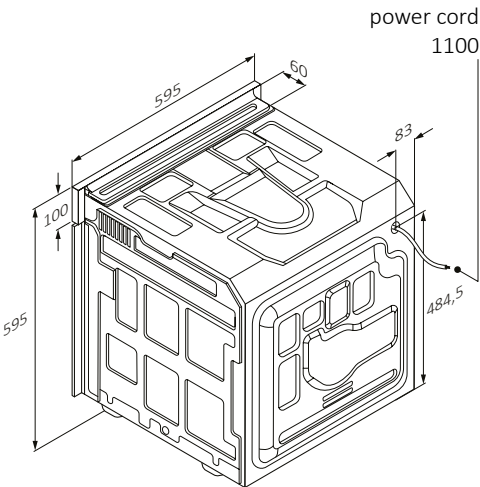
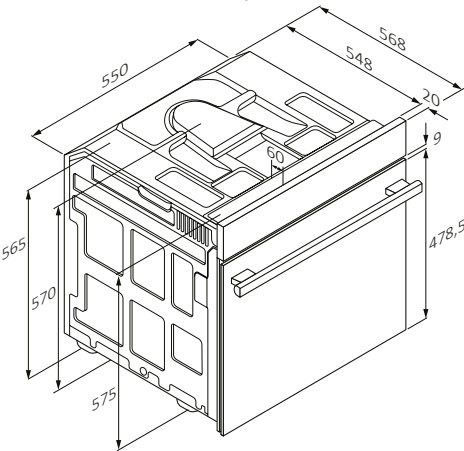


9. INSTALLATION

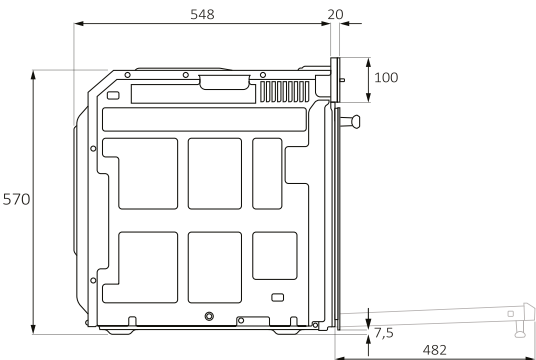
You can view the product installation video
by scanning the Qr Code



or by clicking this [link](#)



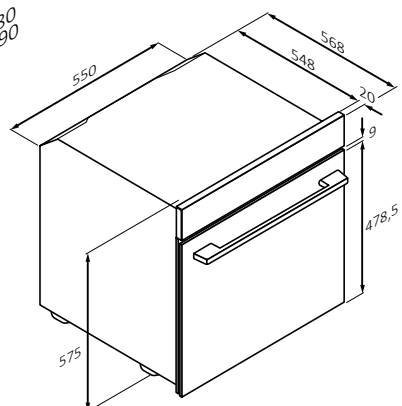
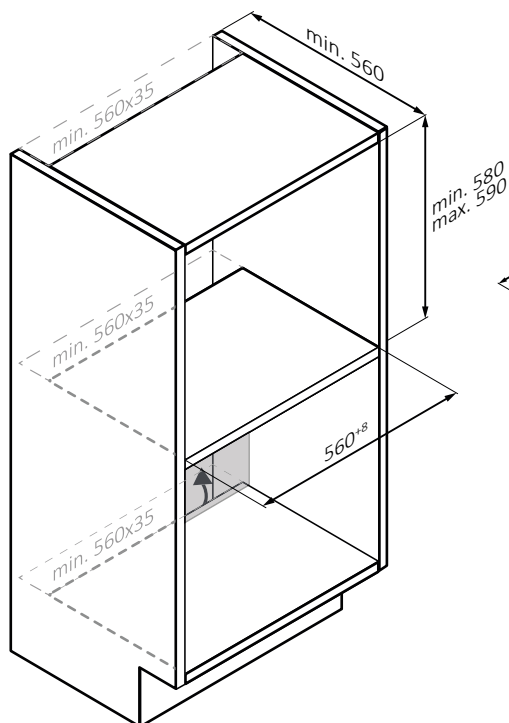
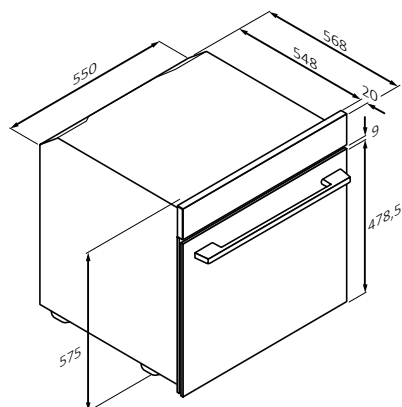
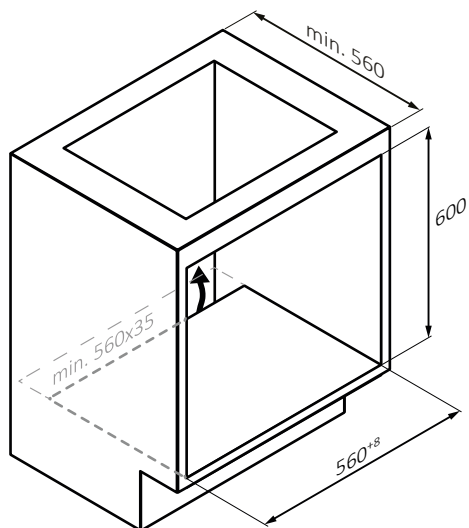
Back view



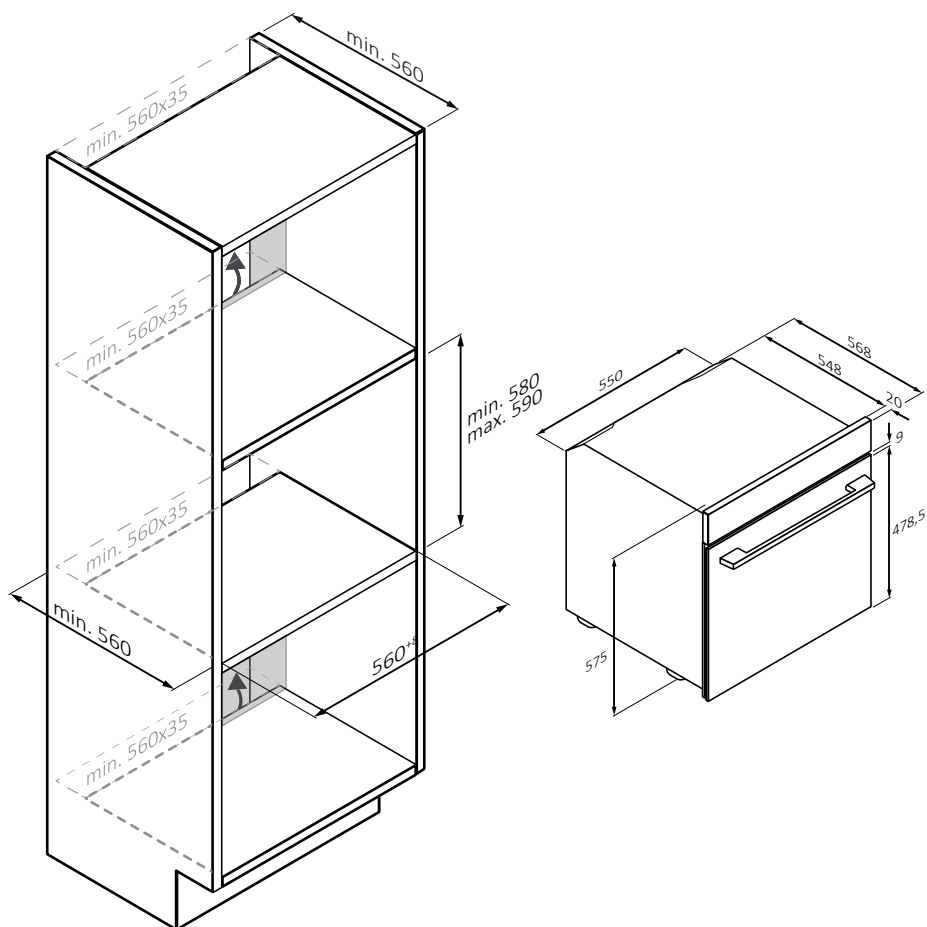
Side view

mm



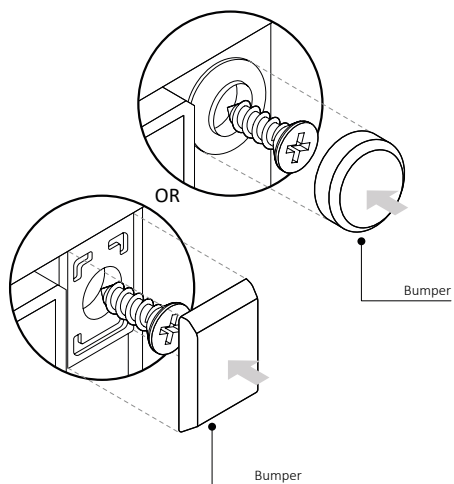
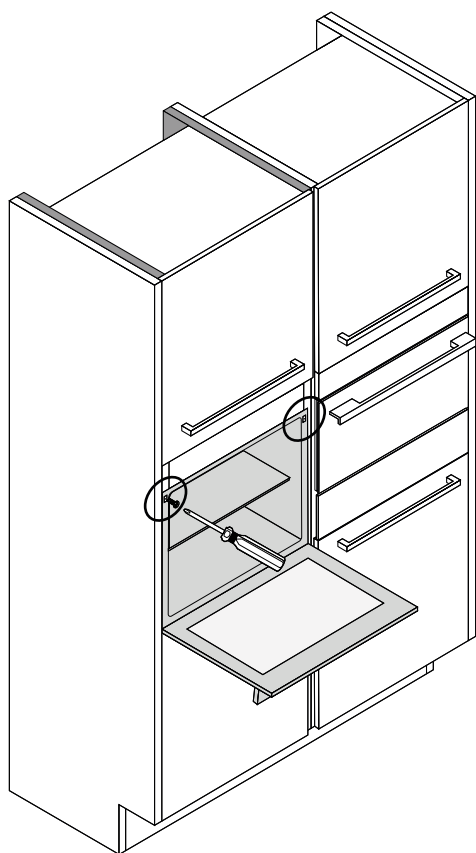


mm



mm





mm

EN 49



The Haier logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. The background of the page features large, abstract blue geometric shapes, including a large triangle on the left and a large square on the right, both with rounded corners. In the top right corner, there is a small, dark, hexagonal inset image showing the interior of a modern kitchen appliance, likely a refrigerator or freezer, with shelves and a door open.

Haier

Haier.com

Úplná
průručka
používateľa

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. Možnosť pripojenia

3. PRED ZAČATÍM

- 3.1. Informácie pred spustením
- 3.2. Prvé použitie
- 3.3. Predbežné čistenie

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

- 4.1. Prevádzka produktu
- 4.2. Funkcie prípravy jedla
 - 4.2.1. Štandardné funkcie
 - 4.2.2. Špeciálne funkcie
 - 4.2.3. Funkcia Multi Step

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

- 5.1. Všeobecná kuchárska tabuľka
- 5.2. Tabuľka pre Everyday Cooking

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

- 6.1. Všeobecné odporúčania
- 6.2. Čistenie rúry
 - 6.2.1. Vnútri rúry: funkcie čistenia
 - 6.2.2. Vonkajšok rúry: demontáž a čistenie sklenených dvierok
- 6.3. Čistenie príslušenstva
- 6.4. Údržba

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

- 8.1. Likvidácia spotrebiča
- 8.2. Šetrenie a ochrana životného prostredia

9. INŠTALÁCIA

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

VŠEOBECNÉ VÝSTRAHY

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- 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 vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.
- **⚠ VAROVANIE:** Dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej od spotrebiča.

VAROVANIA PRI INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou.
- Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vytvorte otvory uvedené na obrázkoch v súlade s typom armatúry. Rúru na pečenie vždy upevnite k nábytku skrutkami priloženými k spotrebiču.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.

- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Počas inštalácie by mala byť rúra odpojená od elektrickej siete, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikovaný personál.
- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobcu 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 príslušenstvo musia odolávať teplotám 95 °C.
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Výrobok neinštalujte v otvorenom prostredí vystavenom atmosférickým vplyvom.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške menej než 2 000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím.

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

- Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú 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 onipolárny 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.
- **i 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.

POUŽÍVANIE A ÚDRŽBA

- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Keď umiestňujete Smaženie vo vzduchu plech alebo rošt do bočných držiakov, uistite sa, že kratšia časť strany (medzi dorazom a koncom) smeruje do vnútra rúry. Ak má rošt dekoratívnu kovovú lištu, dávajte pozor, aby ste ju umiestnili na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo logo značky viditeľné a čitateľné. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo v tejto používateľskej príručke.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas prípravy jedla sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto na otvorenom plechu.
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- **⚠ VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte alobalom u ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akákoľvek iná ochrana dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- **⚠ VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- **⚠ POZOR:** Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Rúry a rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Použite vhodný riad alebo papier na pečenie.
- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku.

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 Preci Probe je potrebné pred začatím cyklu čistenia uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Keď sondu Preci Probe nepoužívate, 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. Zabráňte tak prehriatiu varnej dosky.

VAROVANIA (*PRE EASY STEAM)

- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča: pri použití funkcie pary môže uvoľnená para spôsobiť popálenie: Po použití funkcie varenia s parou otvárajte dvierka opatrne, aby ste predišli poraneniu.
- Na plnenie dna vnútorného priestoru rúry počas funkcie varenia s parou používajte iba pitnú vodu.

UPOZORNENIA PRE KÁBLOVÚ TEPLOTNÚ SONDU*

- Keď je zvolený program varenia, na displeji sa zobrazí predvolená teplota, ale nikdy nie je vyššia ako 200 °C: voliteľná teplota je tiež obmedzená na 200 °C.

UPOZORNENIA (*PRE PARNÚ NÁDOBU)

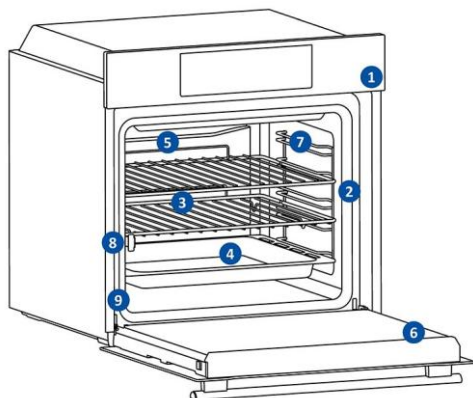
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča: pri použití funkcie pary môže uvoľnená para spôsobiť popálenie: Po použití funkcie varenia s parou otvárajte dvierka opatrne, aby ste predišli poraneniu.
- Na plnenie nádoby na použitie počas funkcie pary používajte iba pitnú vodu.
- **VAROVANIE:** Po použití môže byť zvyšková voda v nádobe ešte horúca. Manipulujte s ňou opatrne.
- Upozorňujeme, že parná nádoba je určená na použitie iba v rúre. Parnú nádobu nepoužívajte na varných doskách ani na otvorenom plameni.
- Neodporúča sa vkladať nádobu do umývačky riadu. Umyte ju ručne bežným saponátom.
- Na čistenie parnej nádoby nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky.

* V závislosti od modelu rúry.

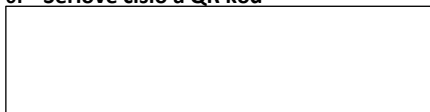


2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU



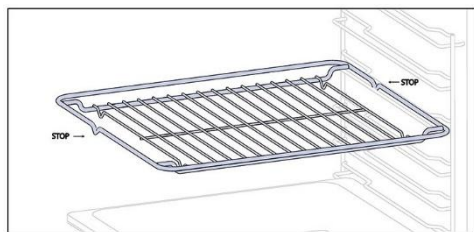
1. Ovládací panel
2. Číslo úrovni
3. Rošty
4. Plechy
5. Kryt ventilátora
6. Dvieračka rúry
7. Bočné drôtené držiaky (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Teleskopické vodiace lišty
9. Sériové číslo a QR kód



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.

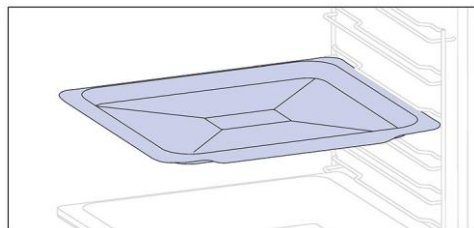
2.2. PRÍSLUŠENSTVO

Kovový rošt



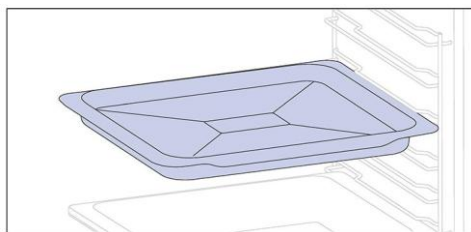
Kovový rošt sa dá z rúry vybrať. Nastaviteľný rošt, ktorý drží riad, zabezpečuje rovnomerné pečenie a uľahčuje čistenie. Môže sa použiť na držanie tanierov a pánvic v rôznych výškach pri rôznych druhoch prípravy jedla.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



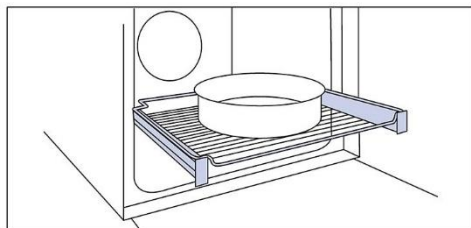
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

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.

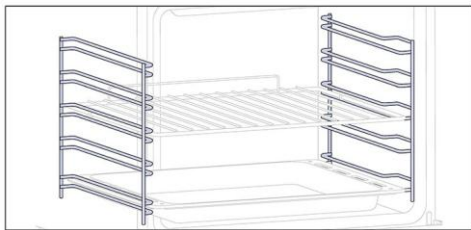
Teleskopické vodiace lišty (iba ak sú prítomné*)



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.



Bočné drôtené držiaky (iba ak sú prítomné*)

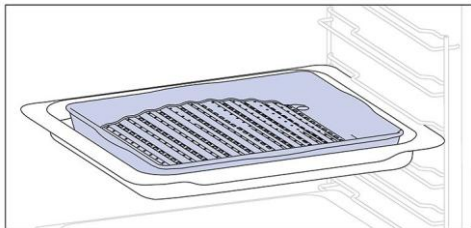


Bočné stojany sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

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

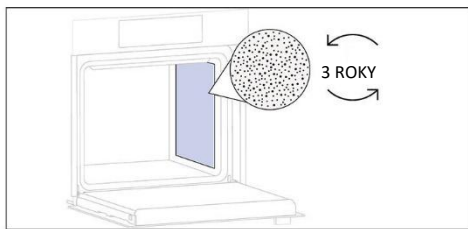
Dvojitý plech – režim grilovania

(iba ak je prítomný*)



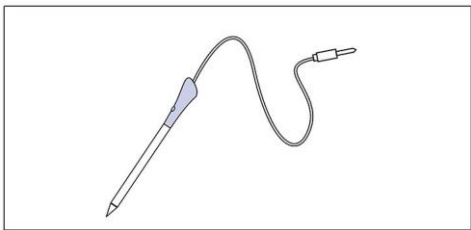
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na plech na dne.

Katalytické panely (iba ak sú prítomné*)



Špeciálne smaltované panely vyrobené s mikroporéznu vrstvou na premenu tukov na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

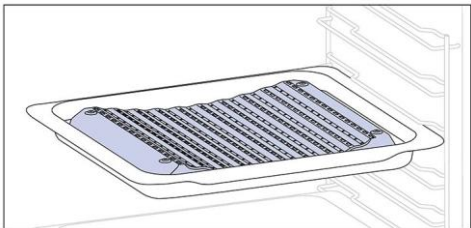
Sonda Preci Probe (iba ak je prítomná*)



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

Dvojitý plech – režim s PAROU

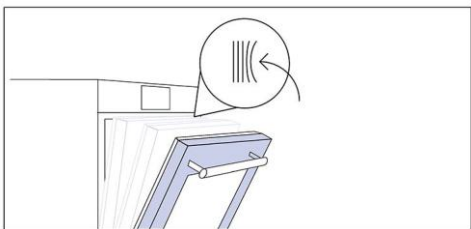
(iba ak je prítomný*)



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

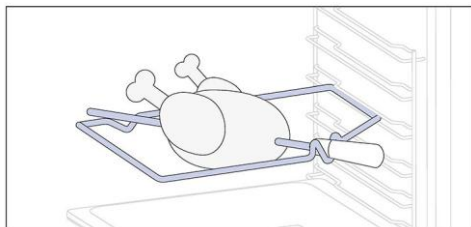
Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním

(iba ak sú prítomné*)



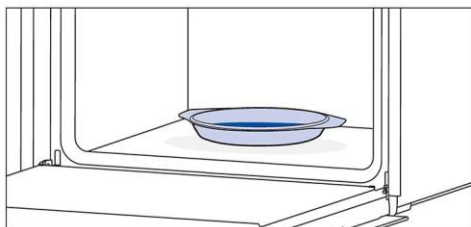
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabráňujú nárazu.

Otočný ražeň (iba ak je prítomný*)



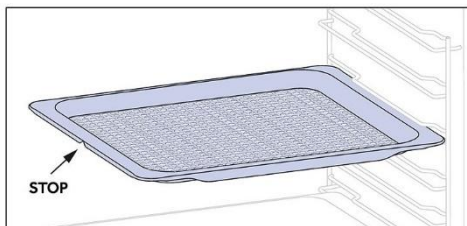
Otočný ražeň funguje spolu s horným ohrevným článkom, otáčaním jedla je možná homogénna príprava jedla. Je najvhodnejší pre stredne veľké potraviny. Ideálne na znovuoobjavenie chuti tradičných pečených jedál.

Parná nádoba (iba ak je prítomná*)



Parná nádoba je užitočným doplnkom, ak ju naplníte vodou, počas varenia sa vytvorí para, čím sa zlepši chuť, textúra a vlhkosť pre chutnejšie jedlá.

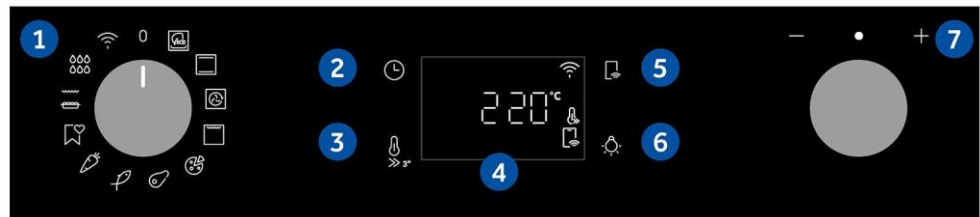
Smaženie vo vzduchu plech (iba ak je prítomný*)



Smaženie vo vzduchu plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Plech na pečenie môže byť voliteľne umiestnený na L1, aby zachytával šťavy alebo omrvinky.

SK: Rúry a rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Použite vhodný riad alebo papier 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
- 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 skontrolujete teplotu v rúre, stlačením a podržaním po dobu 3 sekúnd aktivujete 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 aktivujete diaľkové ovládanie po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).
	Svetlo	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie vnútra rúry.



2.4. MOŽNOSŤ PRIPOJENIA

Parametre bezdrôtovej siete

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Norma	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo (pásmo) [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 WIFI a vyberte možnosť vypnúť, čím WIFI 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.

i POZNÁMKA

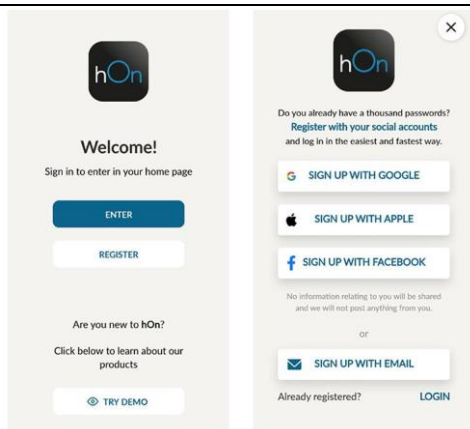
- Po zapnutí rúry budú ikony WIFI blikať 30 minút. Počas tohto obdobia je možné produkt zaregistrovať.
- Uistite sa, že je sieť Wi-Fi v domácnosti zapnutá.
- Podrobné pokyny sa budú zobrazovať na spotrebiči aj na mobilnom zariadení.
- Pripojenie rúry môže trvať až 10 minút.
- Ďalšie pokyny a riešenie problémov nájdete v aplikácii.

Stiahnite si do smartfónu.



REGISTRÁCIA NOVÉHO POUŽÍVATEĽA

- Kliknite na „Zaregistrovať sa“
- Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu



RÝCHLE PÁROVANIE

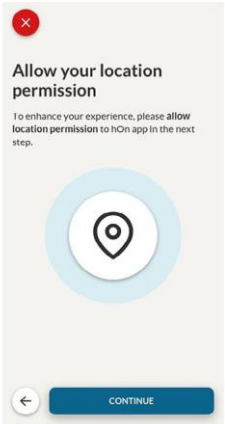
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



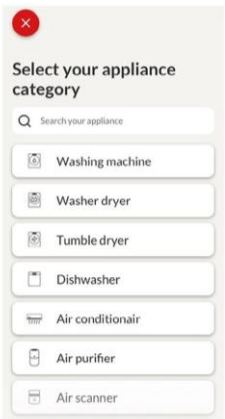
Krok 2

- Povoľte lokalizáciu zariadenia.



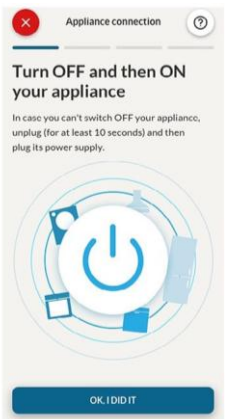
Krok 3

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



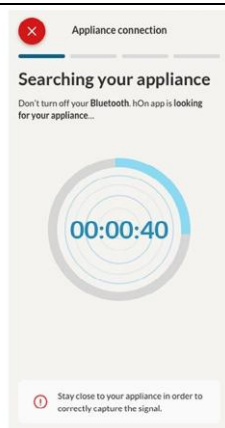
Krok 4

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

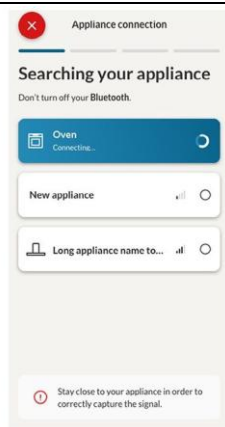
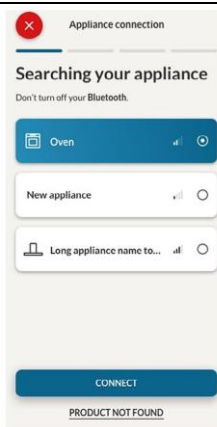


Krok 5

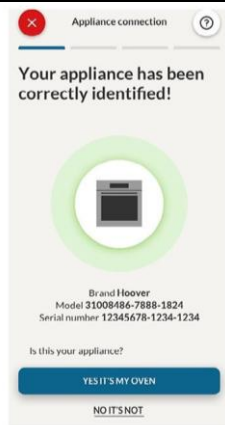
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.

**Krok 6.1-6.2**

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

**Krok 7**

- Po vyhľadani rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.

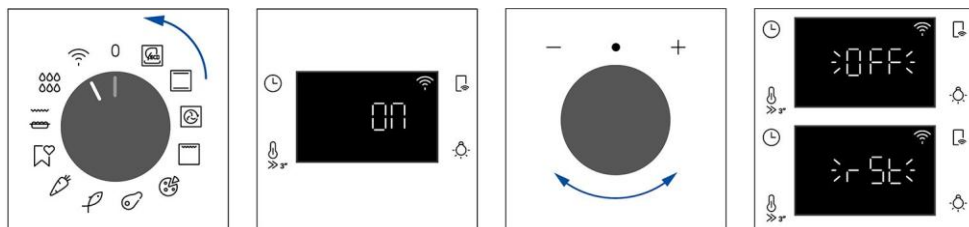


AKO ZMENIŤ NASTAVENIA WI-FI

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, správu uložených receptov použitím „[funkcie Jolly](#)“ na výrobku (pozri príslušnú časť). Okrem toho je možné dostávať upozornenia na dokončenie programov alebo receptov. Diaľkové ovládanie je možné aktivovať výlučne po zaregistrovaní produktu.

 POZNÁMKA: Je k dispozícii pre všetky funkcie prípravy jedla na výrobku, s výnimkou programov na 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 spustíte prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.



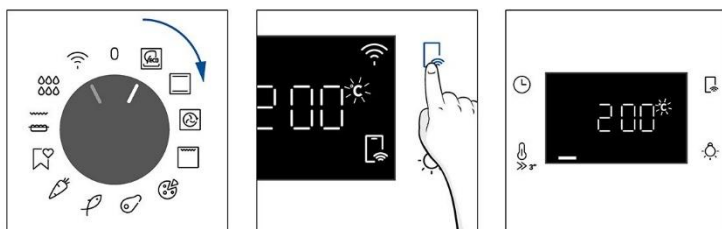
Okrem toho je možné aktivovať diaľkové ovládanie počas prípravy jedla stlačením príslušného tlačidla



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.



BEZDRÔTOVÁ AKTUALIZÁCIA (OTA)

Rúra je vybavená funkciou aktualizácie vzduchom (OTA). Ak je k dispozícii, po pripojení rúry, keď je gombík zapnutý na „Wi-Fi“ alebo sa práve skončil program varenia, automaticky sa spustí aktualizácia. Na displeji sa zobrazí „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikať a všetky príkazy produktu budú dočasne nedostupné. Proces môže trvať niekoľko minút. Počas tejto doby rúru neodpájajte ani nevyťahujte zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Po dokončení aktualizácie bude na displeji blikať „12:00“. Ak chcete rúru znova začať používať, nastavte čas.



3. PRED ZAČATÍM

3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

Ako fungujú dvierka

Počas procesu pyrolytického čistenia zostávajú dvierka rúry vždy uzamknuté. Ak nie sú uzamknuté, rúra zobrazí kód chyby 24 a pozastaví funkciu čistenia.

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.

V prípade rúr vybavených spínačom na dvierkach (pozri nižšie) sa svetlo automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok.

V prípade rúr vybavených tlačidlom svetla sa dá toto tlačidlo použiť aj na zapnutie osvetlenia.

Ak zostanú dvierka rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, osvetlenie sa automaticky vypne.

Počas procesu pyrolytického čistenia zostáva osvetlenie vypnuté.*

Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po aj po vypnutí rúry.

Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.

Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.

Ventilátor ostáva zapnutý počas pyrolytického čistenia a keď sú zamknuté dvierka rúry.*

Počas funkcie ECO ostáva osvetlenie vypnuté.

(*len pre pyrolytické rúry)

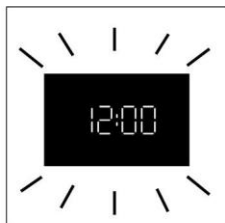
Ako funguje pruh stavu

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

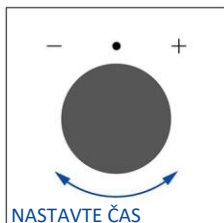
3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času, výber možnosti 13 ampérov alebo 16 ampérov, výber jasu a úrovne hlasitosti.

- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí blikajúci prednastavený čas „12:00“. Ak chcete hodnotu upraviť, stlačte  a pravým gombíkom upravte hodiny. Znova stlačte tlačidlo  a rovnakým postupom nastavte minúty. Hodnoty potvrďte ďalším stlačením .



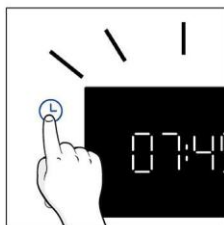
STLAČTE



NASTAVTE ČAS

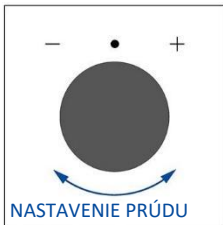
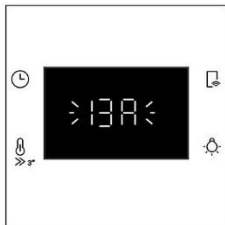


STLAČTE

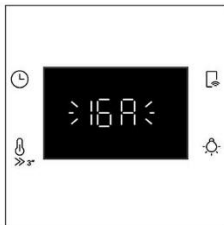


STLAČENÍM POTVRDTE

- **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 máte v domácnosti nižší výkon, 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 .



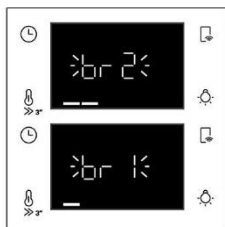
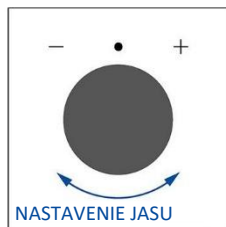
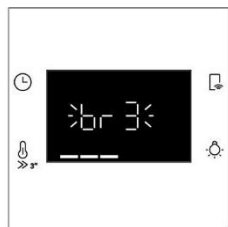
NASTAVENIE PRÚDU



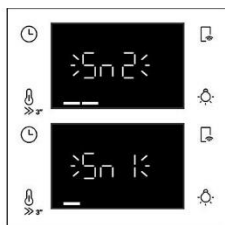
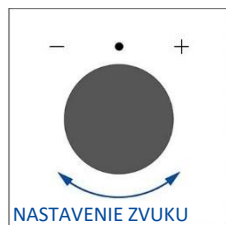
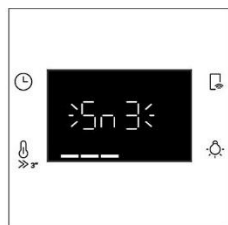
STLAČENÍM POTVRDTE

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

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



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



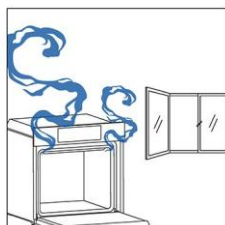
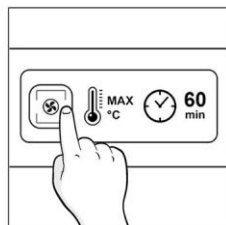
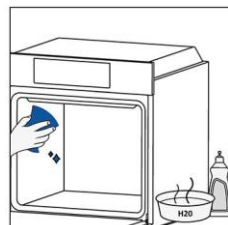
• POKYNY PO INŠTALÁCII

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



3.3. PREDBEŽNÉ ČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútro rúry roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.

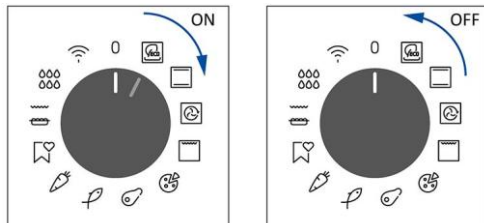


4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. PREVÁDZKA PRODUKTU

ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete 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“.

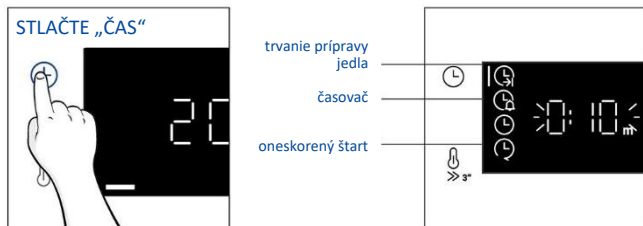


NASTAVENIE PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

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

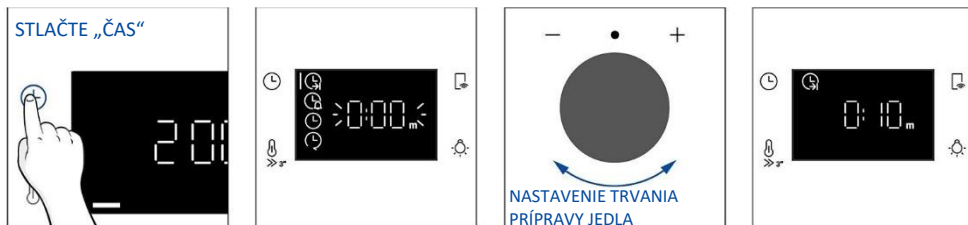


POZNÁMKA: nie je možné nastaviť niekoľko parametrov súčasne, preto v pamäti ostane iba posledné nastavenie, predchádzajúce sa vymaže.

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, podržte stlačené , aby ste vstúpili do špeciálneho 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.



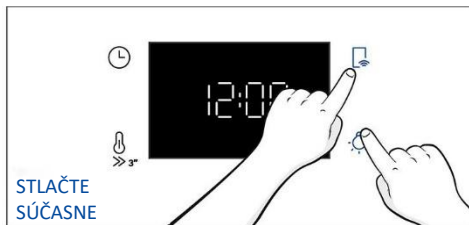
ĎALŠIE FUNKCIE

DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak ju chcete aktivovať, súčasne stlačte tlačidlá osvetlenia a diaľkového ovládania na 3 sekundy.

Na rozhraní používateľa sa zobrazí ikona s kľúčom. V tomto stave je používateľské rozhranie rúry uzamknuté a nie je možné vykonať žiadne zmeny nastavení.

Ak chcete detskú poistku vypnúť, znova stlačte tlačidlá osvetlenia a diaľkového ovládania na 3 sekundy (ikona s kľúčom zmizne)



4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA

Na urýchlienie fázy predhrievania je možné zvoliť možnosť rýchleho predhrievania stlačením ikony teploty na 3 s po výbere programu varenia a teploty. Táto možnosť aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných prvkov bez ohľadu na zvolenú funkciu rúry.

Ak chcete ušetriť energiu, po aktivácii rýchleho predhrievania ostane osvetlenie rúry VYPNUTÉ, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu.

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: v prípade funkcií, ktoré vyžadujú predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo. Pokiaľ ide o predhrievanie, postupujte podľa pokynov v tabuľke nižšie.

„ÁNO/RÝCHLE PREDHRIEVANIE“ znamená, že je potrebné predhrievanie a je k dispozícii možnosť rýchleho predhrievania; „NIE“ znamená, že predhrievanie nie je k dispozícii a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

Keď sa predhrievanie skončí, displej bude blikať a ozve sa bzučiak: dotknite sa , aby program varenia pokračoval.

Symbol	Funkcia	Predvolená hodnota T °C Rozsah T °C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	Odporúčania
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké. Osvetlenie rúry je vypnuté
	*Statický	200 °C 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 Preci Probe.
	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 pizzu na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 pre tenké kusy, L4 pre hrubšie kusy potravín.	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.
	**Gratinovanie (***)	200 °C 150 – 250 °C	L4/L5	ÁNO/ RÝCHLE PREDHRIEVANIE	IDEÁLNE PRE: celé kusy mäsa (pečené) alebo gratinované potraviny. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.

	Smaženie vzduchom (***)	200 °C 150 – 250 °C	L4	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu mrazených potravín alebo obalených predvarených jedál, ktoré sa zvyčajne vysmážajú. Vďaka špeciálnemu plechu môže horúci vzduch prúdiť voľne okolo jedla.
--	----------------------------	------------------------	----	-----	---

* 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	Predvolená hodnota T °C Rozsah T °C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrie- vanie	Odporúčania
	Pizza	300 °C 200 – 300 °C	L2/L3	NIE	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze bez predhrievania rúry. Použite nižšie teploty pre mrazené potraviny a 300 ° C pre doma pripravené jedlá
	Jolly	–	-	–	Pridajte do prednastaveného zoznamu funkcií svoju obľúbenú, ktorá ešte nie je vo vašej rúre. Môžete ju nakonfigurovať prostredníctvom aplikácie hOn.

Funkcia Jolly

Vďaka funkcii Jolly ponúka tento produkt plne prispôsobiteľný zážitok, ktorý vám umožní uložiť vaše personalizované recepty priamo do rúry. Tieto recepty môžete používať podľa potreby, a to aj bez toho, aby ste sa museli prihlasovať do aplikácie.



Ako nastaviť funkciu Jolly:

Ak chcete na rúre nastaviť funkciu Jolly, otvorte sekciu receptov aplikácie, vyberte recept, ktorý chcete použiť, a kliknite na tlačidlo „Použiť ako funkciu Jolly“.

Od tohto momentu ho môžete spustiť na spotrebiči aj bez interakcie s aplikáciou. Jednoducho otočte funkčný gombík na funkciu Jolly, aby ste spustili proces prípravy jedla.

Na displeji sa zobrazí predvolená teplota.

Ako upraviť funkciu Jolly:

Ak chcete upraviť funkciu Jolly, prejdite do časti aplikácie pre recepty a vyberte kartu receptu označenú ako funkcia Jolly. Kliknutím na tlačidlo „Upraviť“ prispôbite recept a upravíte predtým nastavené nastavenia. Zobrazí sa kontextové okno s informáciou, že ak chcete uložiť novú upravenú funkciu Jolly, musíte odstrániť predchádzajúcu funkciu. Ak to potvrdíte, predchádzajúca funkcia Jolly sa odstráni, do spotrebiča sa uložia nové parametre, ktoré sa zobrazia aj v aplikácii.

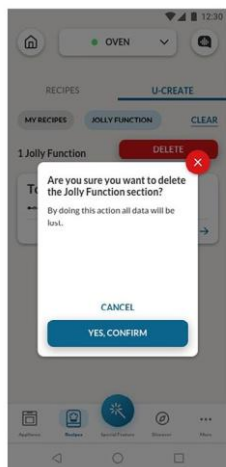


Ako odstrániť funkciu Jolly:

Ak chcete funkciu Jolly odstrániť z rozhrania rúry pre používateľa, prejdite do sekcie receptov aplikácie.

Dotykom karty receptu označeného ako funkcia Jolly je možné ju odstrániť kliknutím na červené „tlačidlo vymazať“.

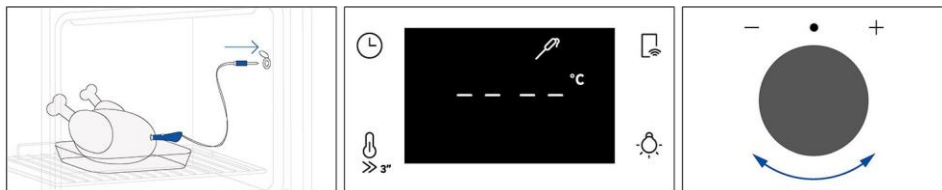
Zobrazí sa kontextové okno, ktoré požiada o potvrdenie úkonu. Ak budete pokračovať, funkcia Jolly uložená v rúre sa odstráni, a v aplikácii už nebude k dispozícii.



SONDA PRECI PROBE

Ako používať sondu:

1. Zapojte sondu do príslušného portu na rúre a vložte príslušenstvo do jedla. Ak chcete použiť sondu, vložte ju pred spustením funkcie.
2. Na displeji sa zobrazí ikona sondy. K dispozícii budú iba príslušné funkcie alebo programy prípravy jedla. Od danej chvíle bude zobrazená teplota sondy
3. Vyberte funkciu prípravy jedla a nastavte cieľovú teplotu, aby ste zapli prípravu jedla. Rúra potom použije údaje sondy na monitorovanie vnútornej teploty jedla a po dosiahnutí požadovanej teploty prípravu jedla zastaví.
i 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.

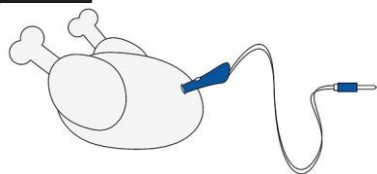


Na obrazovke sa zobrazí ikona sondy. Ak je táto ikona aktívna, sú prístupné iba špecifické funkcie alebo programy varenia. Ak sa pokúsite použiť iné funkcie, rúra zobrazí hlásenie „nie je možné použiť sondu“.

CAN'T USE Probe

Tipy na varenie

Sonda je vybavená jedným meracím bodom. Vsuňte ho úplne do jedla kovovou špičkou umiestnenou v strede jedla. Umiestnite tento bod čo najbližšie k najhrubšej (najchladnejšej) časti jedla, aby sa postup prípravy jedla monitoroval presne.



Sonda sa môže použiť s manuálnymi funkciami (Statický, Statický + Ventilátor, Gril, Super Gril, Zapekanie 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.
Pečené mäso	55 °C / 60 °C / 65 °C	V prípade potravín valcového tvaru (napr. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu
Hydina	83 – 85 °C	Do najhrubšej časti prs
Ryby (celé/filety)	65 °C	Diagonálne v najhrubšej časti
Chlieb/Dusené jedlá	90 °C	Blízko geometrického streda jedla

4.2.3. FUNKCIA MULTI STEP

„Funkcia Multi Step umožňuje zachovať predtým nastavené parametre varenia (teplotu a dobu) pri zmene funkcie počas pečenie otočením gombíka voľiča.

Táto funkcia je dostupná pre všetky funkcie okrem ECO a JOLLY.

* V závislosti od modelu rúry.

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T °C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Sladké pečivo	Malé koláče /Muffiny	1	Statické	175 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 30
			viacúrovňové	160 °C		Plech na pečenie	L4	30 – 40
		2	Viacúrovňové	150 °C		Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	30 – 40
			Viacúrovňové	140 °C		Plech na pečenie	L2+L4+L6	40 – 50
	Piškótové koláče (26 cm Ø)	1	Statický	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	30 – 40
			Viacúrovňové	150 °C		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	Statický	150 °C	Y	Plech na pečenie	L3	25 – 30
			Viacúrovňové	150 °C		Plech na pečenie	L4	30 – 40
		2	Viacúrovňové	140 °C		Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	30 – 40
			Viacúrovňové	140 °C		Plech na pečenie	L2+L4+L6	35 – 40
	Pusinky z odpaľovaného cesta	1	Statický	190 °C	Y	Plech na pečenie	L3	25 – 35
		2	Viacúrovňové	180 °C		Plech na pečenie	L2+L5	25-35
	Yorkshirský puding	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90 °C	Y	Plech na pečenie		90-160
	Makrónky	1	Statický	150 °C	Y	Plech na pečenie	L3	15 – 20
	Jablčník	1	Statický	185 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	60 – 70
		1	Viacúrovňové	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L4	65-75
	Koláčiky z krehkého cesta	1	Statický	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	40 – 60
	Čokoládové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie + formy	L3	10 – 15
	Tvarohový koláč	1	Statický	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50 – 65
	Mrazené croisanty	1	Statický	180 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 25
		2	Viacúrovňové	180 °C		Plech na pečenie	L2+L5	25 – 35
		3	Viacúrovňové	160 °C		Plech na pečenie	L2+L4+L6	30 – 40
	Štrúdlá, mrazená	1	Statický	210 °C	Y	Plech na pečenie	L3	30 – 45



Kategória	Recept	Počet úrovni	Programy prípravy jedla	T °C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Chlieb a nekysnutý chlieb	Toastový chlieb	1	Supergril	5	N	Kovový rošt	L6	4 – 6
	Focaccia	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	25-35
	Chlieb, celý	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	35 – 50
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/Quiches (26 cm Ø)	1	Statický	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	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie + formy	L3	20 – 35
	Lasagne, čerstvé	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	40 – 60
	Lasagne, mrazené	1	Statický	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
	Cannelloni, mrazené	1	Statický	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, čerstvá (plech)	1	Statický	250 °C	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	15-20
Pizza	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	Statický	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	Statický	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	20-30
	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	Smaženie vo vzduchu**	220 °C	N	Airfry plech**	L4	30 – 50
	Pečená kačica	1	Gratinovanie**	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60



Kategória	Recept	Počet úrovni	Programy prípravy jedla	T °C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
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 (1000 – 1200 g)	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80 – 100
	Klobása	1	Supergrill	4	Y	Kovový rošt	L5	40-50
	Sviečkovica (1000-1500g)	1	Statický	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	Statický	180 °C	Y	Plech na pečenie	L3	40 – 50
	Pečené kurča so zemiakmi	1	Gratinovanie**	200 °C	Y	Hlbší plech	L4	45 – 60
	Grilované morské plody	1	Supergrill	4	N	Kovový rošt	L5	15 – 30
Ryby a morské plody	Mrazené rybie tyčinky	1	AirFry**	200 °C	N	Smaženie vo vzduchu 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	Smaženie vo vzduchu plech**	L4	18 – 25
	Gratinované zemiaky	1	Gratinovanie**	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	15 – 25
	Pečené zemiaky	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L4	30 – 50

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.

*ak sa vyžaduje predhrievanie

**V závislosti od modelu rúry.

i 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 prispôbeným potrebám každej kategórie.

Po výbere programu sa zobrazí vopred nastavený čas, ktorý môžete upraviť otočením pravého gombíka. Teplotu prípravy jedla môžete zmeniť stlačením príslušnej ikony. Oba parametre je možné nastaviť vo vyhradenom rozsahu, ako uvádza tabuľka nižšie.

Symbol	Opis	Predhrievanie	Poloha roštu	Objem vody	Teplotný rozsah (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota sondy Preci Probe (ak je k dispozícii)	Opis
	Mäso	NIE	L2-L3-L4		180 – 200	20-80	55-85 °C	Na pečenie hovädzieho, telacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryby	NIE	L3-L4		160 – 180	15 – 45	55 – 65 °C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina	NIE	L3-L4		180 – 200	30 – 80	70 – 90 °C	Pečená zelenina a zemiaky
	Mäso + para (***)	NIE	L2-L3-L4	150 ml (vlejte vodu do vnútra)	180 – 200	20 – 120	55 – 85 °C	Na pečenie hovädzieho, telacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryby + para (***)	NIE	L3-L4	150 ml (vlejte vodu do vnútra)	160 – 180	15 – 60	55 – 65 °C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina+ Para (***)	NIE	L3-L4	180 ml (vlejte vodu do dutiny)	180 – 200	30 – 90	70 – 90 °C	Pečená zelenina a zemiaky
	Chlieb+Para (***)	NIE	L2-L3	100 ml (vlejte vodu do vnútra)	220	40 – 60	95 °C	Na chlieb alebo bochníky chleba
	Univerzálna pekáreň + para (***)	NIE	L2-L3	100 ml (vlejte vodu do vnútra)	Od 40 do 200	80 – 130	95 °C	Na kysnutie a pečenie chleba priamo v rúre alebo bochníkov chleba v nádobe. Celková doba prípravy zahŕňa 60 minút kysnutia.
	Mäso+Parná nádoba (***)	NIE	L2-L3-L4	100 ml (nalejte vodu do nádoby)	180 – 200	20-80	55-85 °C	Na pečenie hovädzieho, telacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryba + parná nádoba (***)	NIE	L3-L4	75 ml (nalejte vodu do nádoby)	160 – 180	15 – 45	55 – 65 °C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina + parná nádoba (***)	NIE	L3-L4	100 ml (nalejte vodu do nádoby)	180 – 200	30 – 80	70-90X	Pečená zelenina a zemiaky
	Chlieb + parná nádoba (***)	NIE	L2-L3	100 ml (nalejte vodu do nádoby)	220	40 – 60	95 °C	Na chlieb alebo bochníky chleba
	Pekáreň všetko spolu + parná nádoba (***)	NIE	L2-L3	75 ml (nalejte vodu do nádoby)	Od 40 do 200	80 – 130	95 °C	Na kysnutie a pečenie chleba priamo v rúre alebo bochníkov chleba v nádobe. Celková doba prípravy zahŕňa 60 minút kysnutia.

***V závislosti od modelu rúry.



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

POZNÁMKA: Na varenie jedla môžete použiť režim pary s ponukou kategórií potravín. Režim pary možno použiť na získanie chrumkavejšej kôrky a lesklejšieho povrchu. Režim pary používajte na varenie na jednej úrovni a bez predhrievania. Nalejte množstvo vody uvedené v tabuľke do vnútra rúry alebo do nádoby (umiestnite ju do vnútra rúry)* a aktivujte funkciu, kým je rúra studená. Hodnoty v tabuľke sú priemerné parametre pre každú skupinu potravín. Môžu sa zmeniť podľa preferencií.

*** Po použití režimu Easy Steam**

V závislosti od frekvencie používania a tvrdosti vody môžu na dne rúry zostať škvŕny od vodného kameňa.

Po použití režimu Easy steam nechajte spotrebič pred čistením vychladnúť.

Na odstránenie škvŕn od vodného kameňa nalejte na dno rúry roztok 100 ml octu a 50 ml vody. Počkajte približne 10 minút a poutierajte mäkkou handričkou.

*** Po použití parnej nádoby**

V závislosti od frekvencie používania a tvrdosti vody môžu v nádobe zostať škvŕny od vodného kameňa.

Po použití parnej nádoby nechajte spotrebič pred čistením vychladnúť.

Na odstránenie škvŕn od vodného kameňa nalejte do nádoby roztok 150 ml octu a 50 ml vody. Počkajte približne 10 minút a poutierajte mäkkou handričkou.

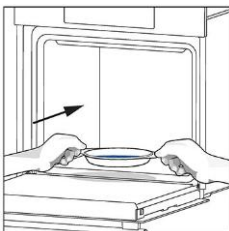
AKO POUŽÍVAŤ PARNÚ NÁDOBU PRE PROGRAMY PRÍPRAVY JEDLA S PAROU

Po výbere programu varenia v pare postupujte nasledovne:

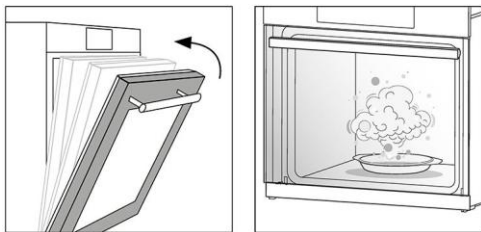
1. Do parnej nádoby vlejte odporúčané množstvo vody z vodovodu alebo z kanvice.



2. Umiestnite parnú nádobu na dno rúry.



3. Uistite sa, že sú dvierka rúry zatvorené.



Potom sa zobrazí predvolený čas a po jednej sekunde sa automaticky spustí program varenia. Dobu prípravy je možné upraviť otáčaním pravého gombíka, teplota sa dá zmeniť stláčaním príslušnej ikony. Oba parametre je možné nastaviť v obmedzenom rozsahu, ako je uvedené v tabuľke vyššie.

* V závislosti od modelu rúry.



Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Hovädzie pečené	500-800g	Mäso	190 °C	Kovový rošt	L3	30 – 40
Hovädzí steak	200 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	20 – 25
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
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
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	15 – 20
Filety z mečiara	700 g (pribl. 4 ks)	Ryby	180 °C	Plech na pečenie	L3	15 – 20
Filety z tresky	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	160 °C	Plech na pečenie	L3	15 – 20
Pražma, vcelku	1	Ryby	170 °C	Plech na pečenie	L3	35 – 45
Pražma, filety	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	160 °C	Plech na pečenie	L3	15 – 20
Filety z morského okúňa	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	160 °C	Plech na pečenie	L3	15-20
Ryba pečená v soli	1	Ryby	180 °C	Plech na pečenie	L3	30-40
Rybacie špízy	8 ks	Ryby	160 °C	Kovový rošt	L3	20 – 30
Plnený kalmár	4 ks	Ryby	180 °C	Plech na pečenie	L3	25 – 40
Fenikel	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30 – 40
Miešaná zelenina	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40 – 45
Karfiol	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40 – 50
Tekvica, kocky	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30 – 40
Plnená paprika	1 plech	Zelenina	180 °C	Kovový rošt	L3	70 – 80
Plnená cuketa	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	35 – 45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina	180 °C	Plech na pečenie	L3	35 – 40
Brokolica	1 plech	Zelenina	190 °C	Plech na pečenie	L3	30 – 40
Ratatouille	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40 – 45
Zeleninový nákyp	6 formičiek	Zelenina	180 °C	Plech na pečenie + formy	L3	25 – 35

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou ani komerčne dostupným chráničom na jedno použitie. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a následnému silnému zápachu, odporúčame vám nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame používať iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

6.2. ČISTENIE RÚRY

6.2.1. VNÚTRI RÚRY: FUNKCIE ČISTENIA

 **Pyrolytické čistenie** (*v závislosti od modelu rúry)

Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.

Po spustení sa dverka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.

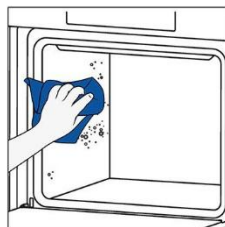
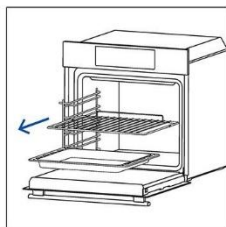
Na konci cyklu čistenia zanechajú zvyšky jedál na smaltovaných povrchoch biely povlak. Odstráňte tento povlak handričkou navlhčenou v teplej vode so saponátom a použite kefu alebo drôtenku. Vhodnými prostriedkami na čistenie sú teplá voda so saponátom alebo prípravok na čistenie rúry.

Princíp fungovania:

1. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ako sú rošty, bočné stojany a skrutky bočných stojanov (*);
2. Otočte funkčný gombík na . Otočením ovládača nastavte pyrolytický program; Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času. Počas tohto postupu a nasledujúcej fázy chladenia ostanú dverka rúry uzamknuté.
3. Po vychladnutí spotrebiča vyčistíte 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.

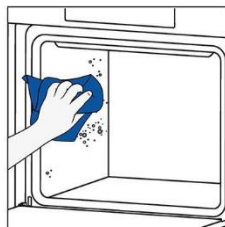
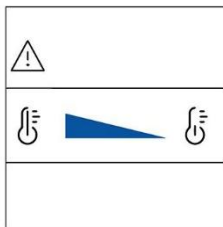
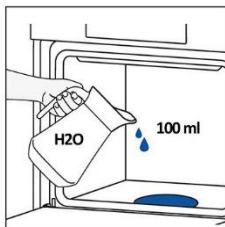


000 000 H2O Cleaning

Funkcia čistenia vodou H2O Cleaning je navrhnutá tak, aby bez námahy odstraňovala ľahké nečistoty a poskytovala rýchle a ekologické riešenie čistenia dutín rúry pomocou sily pary.

Princíp fungovania:

1. Vlejte 100 ml vody s pár kvapkami umývacieho prostriedku na dno vnútri rúry.
2. Otočte gombík do polohy . V prípade potreby nastavte ovládačom program Hydro Clean. Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času.
3. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
4. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.
5. **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu. Utrite priestor na prípravu jedla a nechajte ho úplne uschnúť, aby sa zabránilo korózii.



Katalytické čistenie (v závislosti od modelu rúry)

Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasieť so špinavou rúrou.

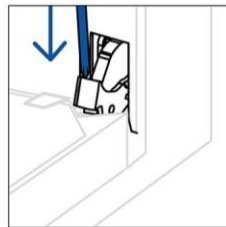
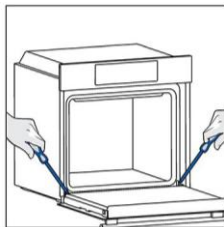
Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznu štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú masť.

Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú absorbovaný tuk na plynné prvky.

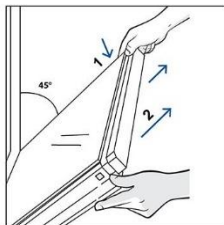
Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: DEMONTÁŽ A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

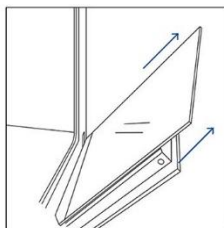
1. Dvierka umiestnite do polohy 90°. Otočte poistné zarážky závesov smerom von z rúry.



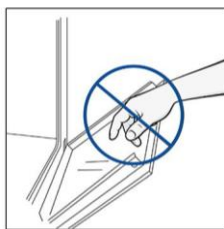
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



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).



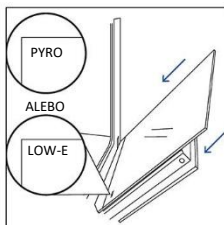
4. **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.



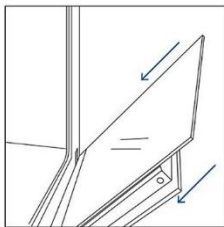
5. Sklo čistíte mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



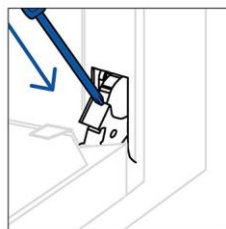
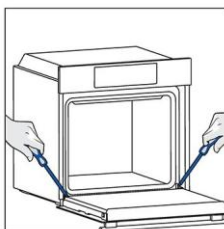
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.



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



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



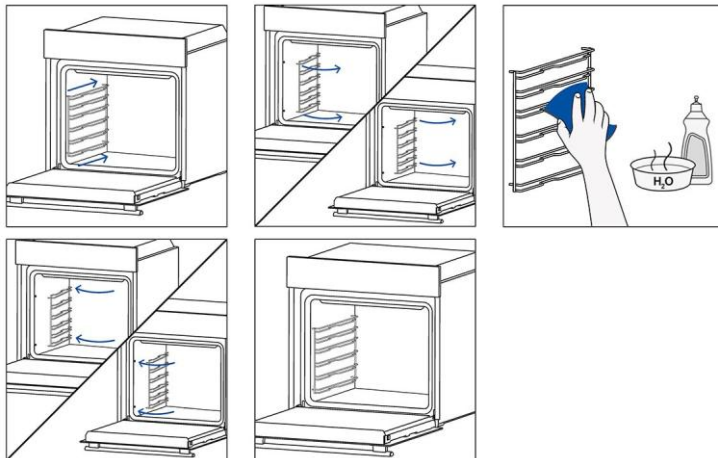
6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

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

ČISTENIE BOČNÝCH STOJANOV:

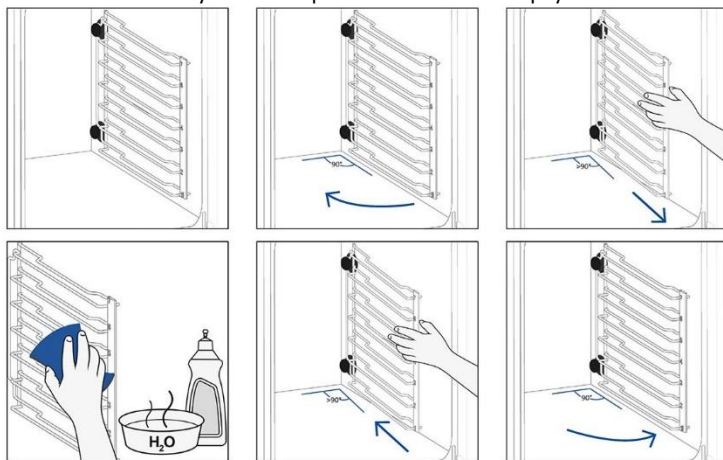
- Model so 6 úrovňami

1. Vyberte bočné držiaky potiahnutím v smere šípok.
2. Bočné držiaky umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschli.
3. Po čistení namontujte bočné držiaky v opačnom poradí úkonov.



- model so 7 úrovňami*

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



* V závislosti od modelu rúry.

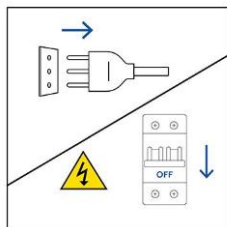
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

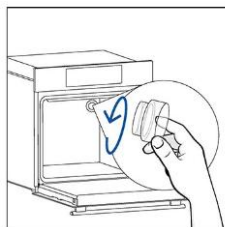
Výmena vrchnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt žiarovky.
3. Demontujte žiarovku.
4. Vymeňte žiarovku za novú rovnakého typu.
5. Znovu nasadíte sklenený kryt žiarovky.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.

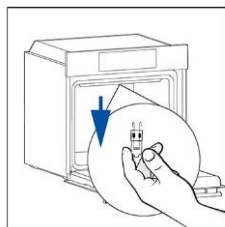
Krok 1



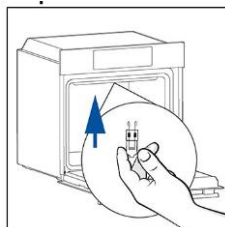
Krok 2



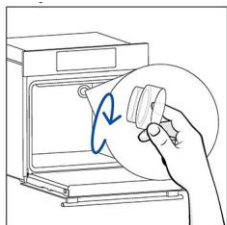
Krok 3



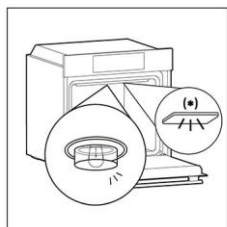
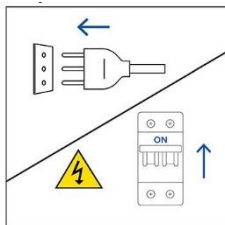
Krok 4



Krok 5



Krok 6



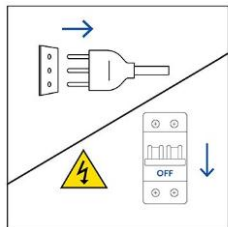
Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

* V prípade problémov so žiarovkou kontaktujte zákaznícky servis.

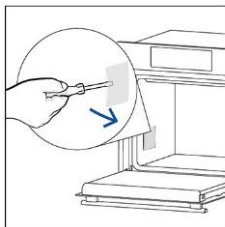
Výmena bočnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Plochým skrutkovačom opatrne vypáčte ochranný kryt a vyberte ho.
3. Opatrne vyberte žiarovku zo základne.
4. Vložte novú.
5. Znovu namontujte ochranný sklenený kryt opatrným zatlačením, aby zapadol na miesto.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.

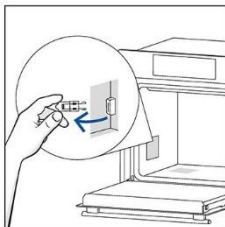
Krok 1



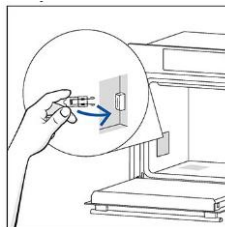
Krok 2



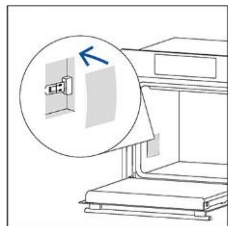
Krok 3



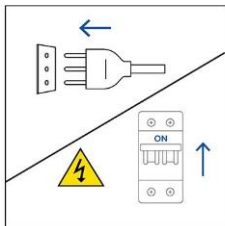
Krok 4



Krok 5



Krok 6



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



7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu.

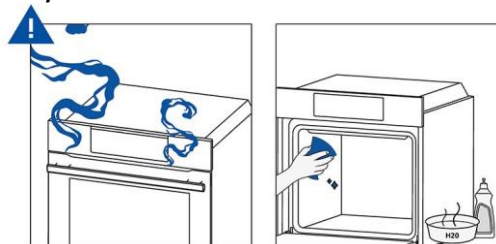
Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.

Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

Chyba



Dym



8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ – odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.

Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie.

Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ je potrebné odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení 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 a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

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 udržiajte 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.



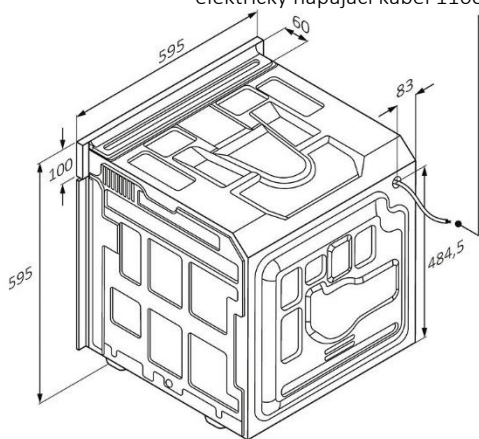
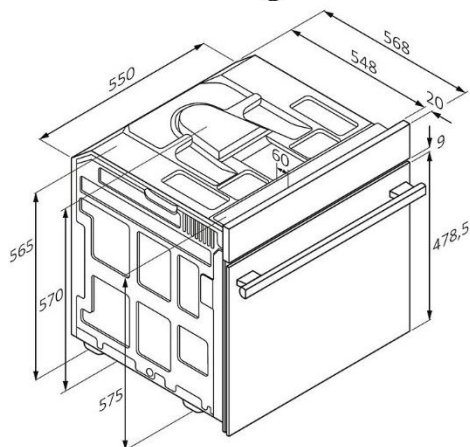
9. INŠTALÁCIA

Inštaláčne video výrobku si môžete pozrieť naskenovaním Qr kódu

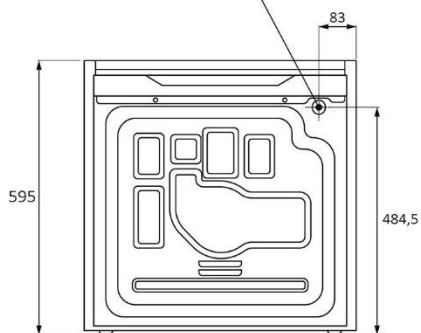


alebo kliknutím sem [link](#)

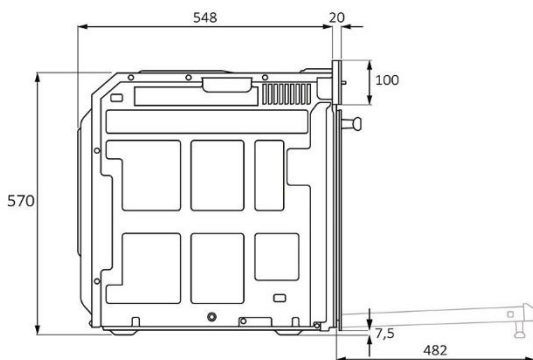
elektrický napájací kábel 1100



elektrický napájací kábel 1100



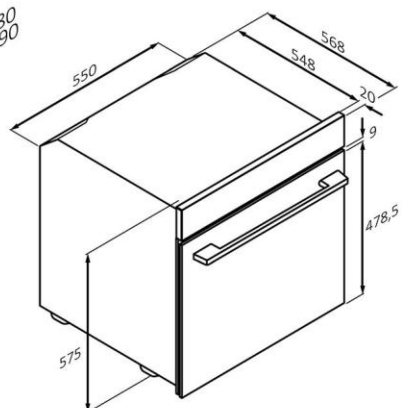
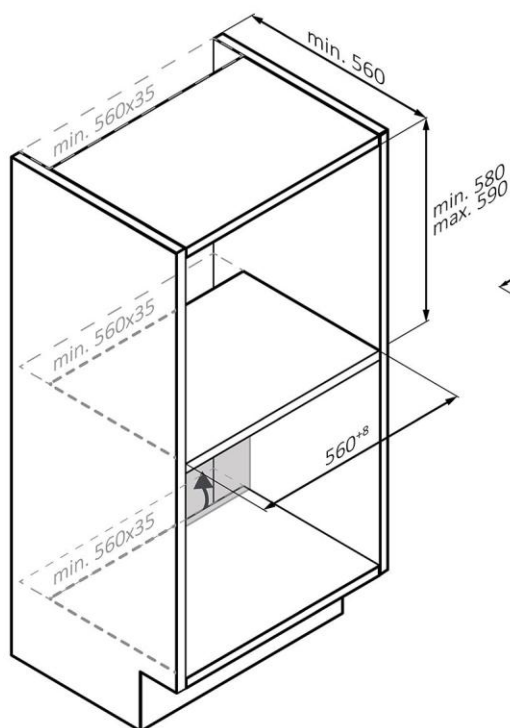
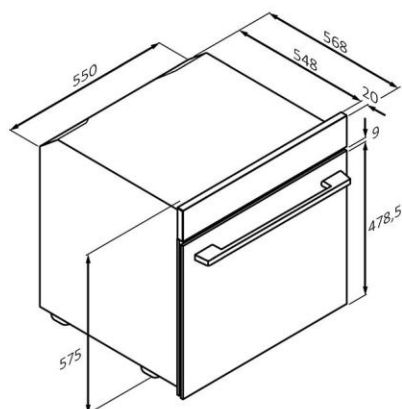
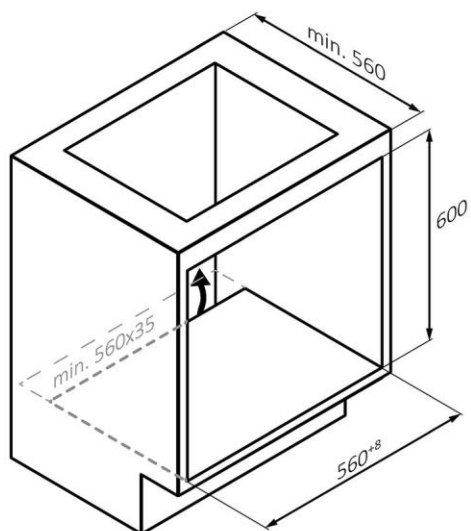
Pohľad zozadu



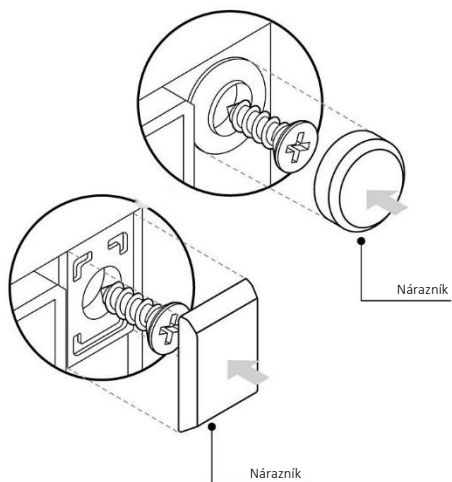
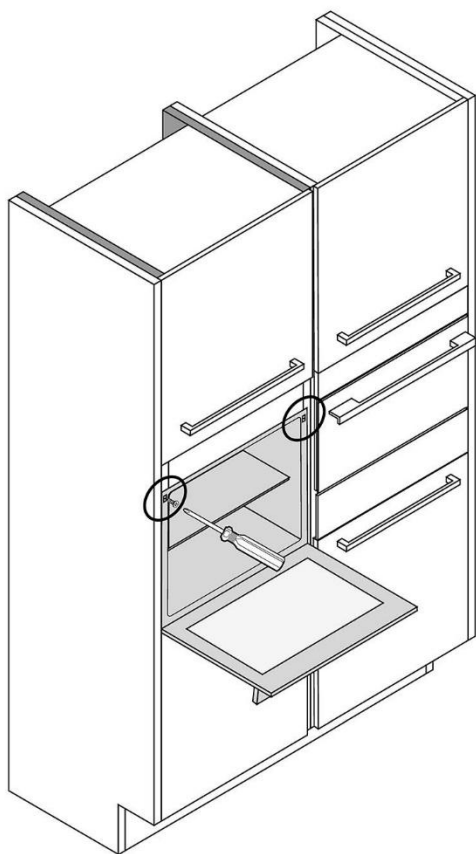
Bočný pohľad

mm





mm



mm

The Haier logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. The background of the cover features large, abstract geometric shapes in blue and light gray, with a circular inset in the top right corner showing the interior of a modern oven or dishwasher with glass doors and metal racks.

Haier

Haier.com

**Úplná
uživatelská
příručka**

VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků.

Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poraďte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

 **POZNÁMKA:** Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

SHRNUTÍ

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

- 2.1. Přehled výrobku
- 2.2. Příslušenství
- 2.3. Ovládací panel
- 2.4. Připojení

3. NEŽ ZAČNETE

- 3.1. Informace ke spuštění
- 3.2. První použití
- 3.3. Předběžné čištění

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

- 4.1. Jak tento výrobek funguje
- 4.2. Funkce pečení
 - 4.2.1. Standardní funkce
 - 4.2.2. Speciální funkce
 - 4.2.3. Funkce Více kroků

5. POKYNY PRO PEČENÍ

- 5.1. Všeobecná tabulka pečení
- 5.2. Tabulka Everyday Cooking

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 6.1. Všeobecná doporučení
- 6.2. Čištění trouby
 - 6.2.1. Vnitřek trouby: funkce čištění
 - 6.2.2. Vnější povrch trouby: demontáž a čištění skleněných dvířek
- 6.3. Čištění příslušenství
- 6.4. Údržba

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

- 8.1. Likvidace spotřebiče
- 8.2. Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí

9. INSTALACE

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- 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 přemísťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.
- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.
- Před prvním použitím odstraňte ochranné fólie a reklamní nálepky z předního povrchu trouby.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRINY

- 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 jakéhokoli elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
 - netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení;
 - nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
 - použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje;
 - v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.
- **i 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.

POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBA

- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.

- Při umísťování plechu Airfry nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácena dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **⚠ POZOR:** Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- Plechy a rošty v troubě nejsou vhodné pro přímý kontakt s jídlem. Používejte vhodné nádoby nebo pečicí papír.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na 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 Preci Probe je nezbytné před prováděním čištění uzavřít otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu Preci Probe nepoužíváte.
- Během pyrolytického čištění (pokud je k dispozici) mohou mít povrchy vyšší teplotu než obvykle a mělo by se zabránit přístupu dětí ke spotřebiči.
- Pokud je nad troubou varná deska, nikdy ji nepoužívejte během pyrolytického čištění; zabráníte tím přehřívání varné desky.

VAROVÁNÍ (*PRO SNADNÉ PEČENÍ V PÁŘE)

- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nebezpečí popálení a poškození spotřebiče: unikající pára při pečení v páře může způsobit popáleniny. Po použití funkce pečení v páře otvírejte dvířka opatrně, abyste předešli zranění.
- K plnění spodní částí vnitřního prostoru během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE TEPLOTNÍ SONDY S KABELEM*

- Po vybrání programu pečení se na displeji zobrazí výchozí teplota, ale ta není nikdy vyšší než 200 °C; volitelná teplota je také omezena na 200 °C.

VAROVÁNÍ (*PRO PARNÍ NÁDOBU)

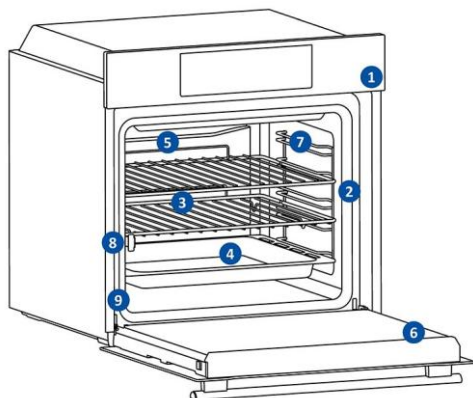
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nebezpečí popálení a poškození spotřebiče: unikající pára při pečení v páře může způsobit popáleniny. Po použití funkce pečení v páře otvírejte dvířka opatrně, abyste předešli zranění.
- K plnění nádoby během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Po použití může být zbylá voda v nádobě stále horká. Při manipulaci buďte opatrní.
- Upozorňujeme, že parní nádoba je určena pouze k používání uvnitř trouby. Nepoužívejte parní nádobu na varných deskách ani otevřeném plameni.
- Nedoporučuje se vkládat nádobu do myčky. Myjte ji ručně běžným prostředkem na mytí nádobí.
- Na parní nádobu nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky.

* Závisí na modelu trouby.

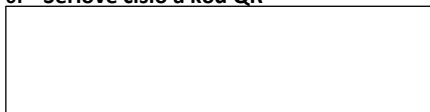


2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU



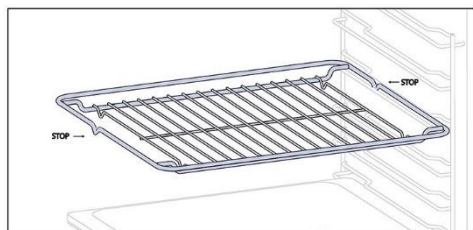
1. Ovládací panel
2. Číslo pozic
3. Rošty
4. Plechy
5. Kryt ventilátoru
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Teleskopické vodící lišty
9. Sériové číslo a kód QR



Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

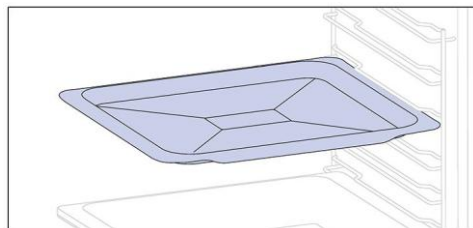
2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kovový rošt



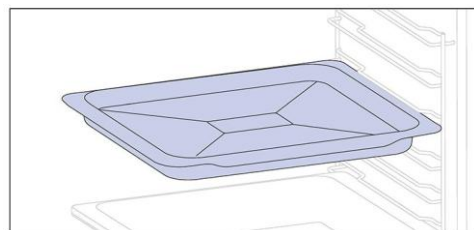
Kovový rošt v troubě je vyjímatelný, nastavitelný rošt, který drží nádoby, zaručuje rovnoměrné propečení a usnadňuje čištění. Lze jej používat k umísťování talířů a hrnců do různých výšek podle různých potřeb pečení.

Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



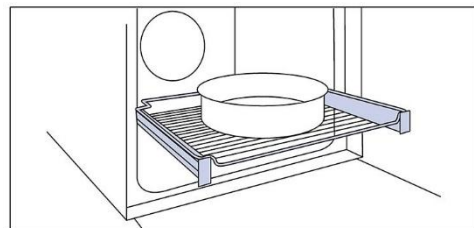
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, plochému provedení se výborně hodí pro sušenky a sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

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.

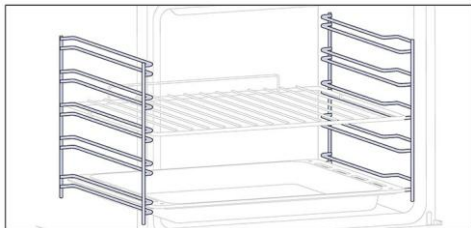
Teleskopické vodící lišty
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



Teleskopické vodící lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahát hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umísťovat do různých výškových pozic.

Boční drátěné rošty

(pouze pokud jsou ve výbavě*)

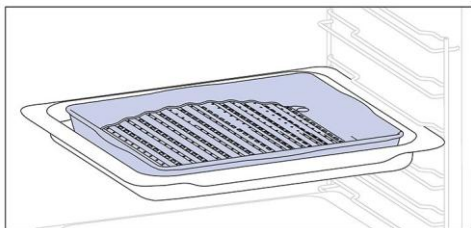


Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

POZNÁMKA: 6 nebo 7 úrovní v závislosti na modelu.

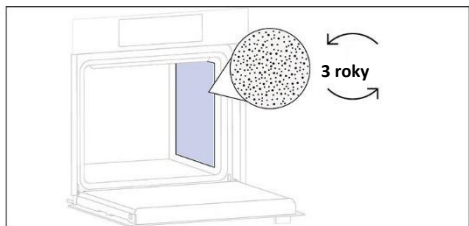
Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ

(pouze pokud je ve výbavě*)



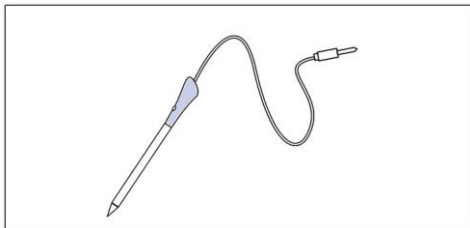
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



Speciální panely potažené smaltom s mikroporézni strukturou přeměňují tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

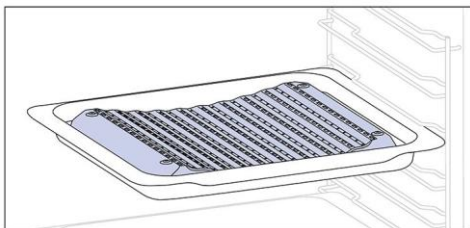
Sonda Preci Probe (pouze pokud je ve výbavě*)



Tato sonda Preci Probe 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.

Dvojitý plech – režim PÁRA

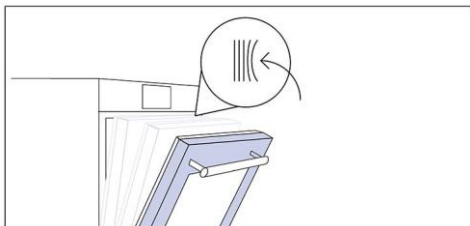
(pouze pokud je ve výbavě*)



Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

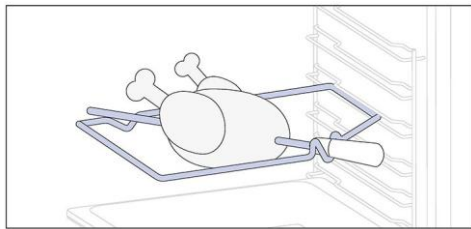
Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání

(pouze pokud jsou ve výbavě*)



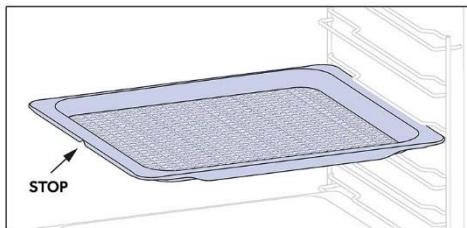
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

Rožeň (pouze pokud je ve výbavě*)



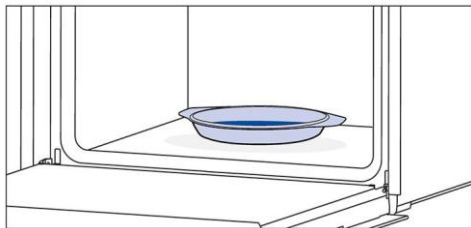
Rožeň funguje společně s horním topným tělesem, aby byl otáčející se pokrm rovnoměrně propečený. Je nevhodnější pro středně velké pokrmy. Ideální pro znovunalezení chuti tradiční pečeně.

Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě*)



Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Do úrovně L1 lze případně vložit plech na zachytávání šťáv a odpadávajících kousků povrchu.

Parní nádoba (pouze pokud je ve výbavě*)



Parní nádoba je užitečné příslušenství pro plnění vody za účelem vytváření páry během pečení, která zvýrazňuje chuť, strukturu a vlhkost, aby byly pokrmy chutnější.

CS: Plechy a rošty v troubě nejsou vhodné pro přímý kontakt s jídlem. Používejte vhodné nádobí nebo pečicí papír

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
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 minuta.
	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 aktivujete stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace).
	Světlo	Stisknutím zapnete/vypnete 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 deaktivujete 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.

i POZNÁMKA

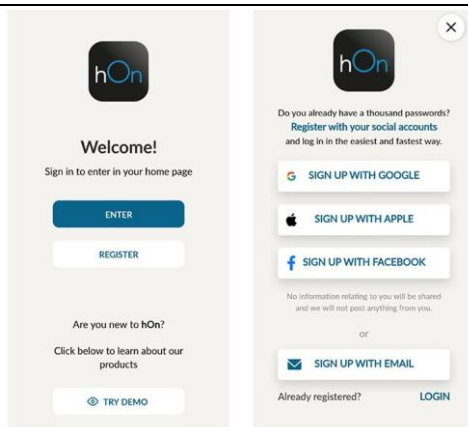
- Jakmile se trouba zapne, po dobu 30 minut bude blikat ikona WIFI. Během této doby je možné registrovat spotřebič.
- Ujistěte se, že je zapnutá vaše domácí síť Wi-Fi.
- Na spotřebiči i v mobilním zařízení se zobrazí pokyny k jednotlivým krokům.
- Připojování trouby může trvat až 10 minut.
- Další rady a pokyny k řešení problémů najdete v aplikaci.

Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.



REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

- Klikněte na „Registrovat“
- Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu



RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

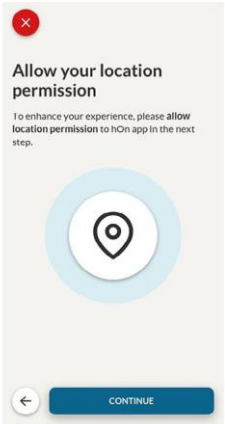
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



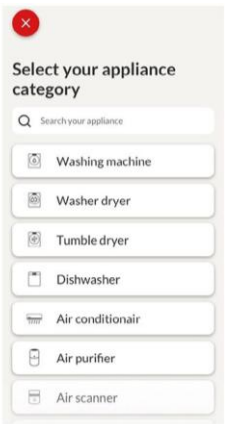
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



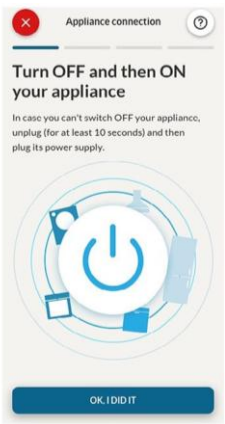
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



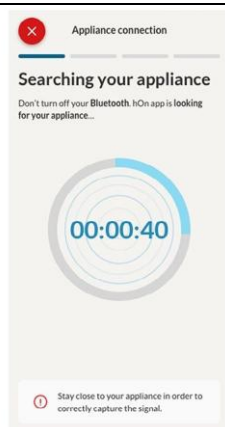
Krok 4

- Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte.

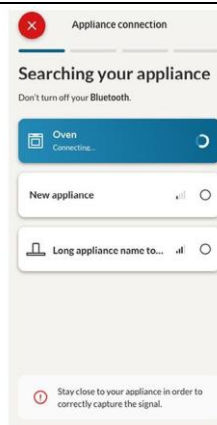
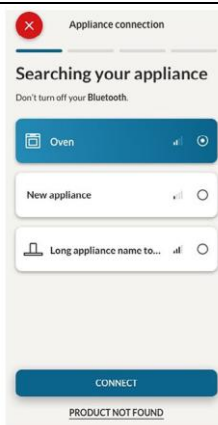


Krok 5

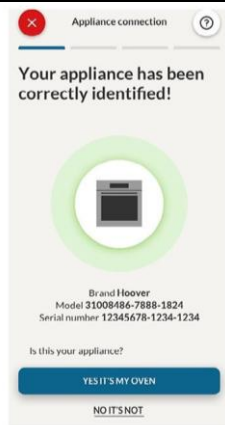
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.

**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.

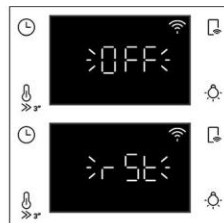
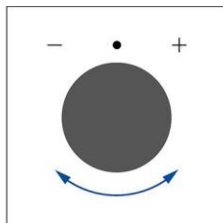
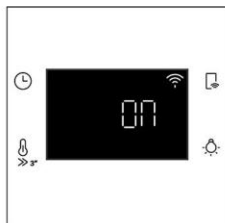
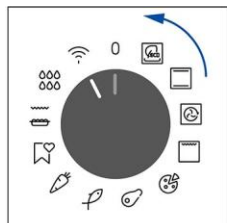


JAK ZMĚNIT NASTAVENÍ WIFI

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.

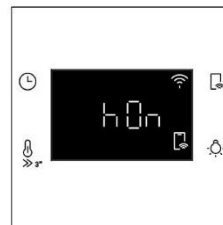
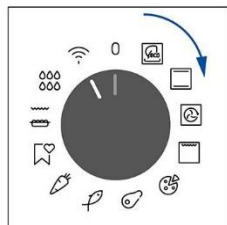
Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase, upravování použitých parametrů pečení, sledování průběhu pečení pomocí sondy, spravování uložených receptů pomocí „[funkce Jolly](#)“ na spotřebiči (viz příslušný oddíl). Navíc je možné dostávat oznámení po dokončení programů nebo receptů.

Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

 POZNÁMKA: Je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gratinování 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.



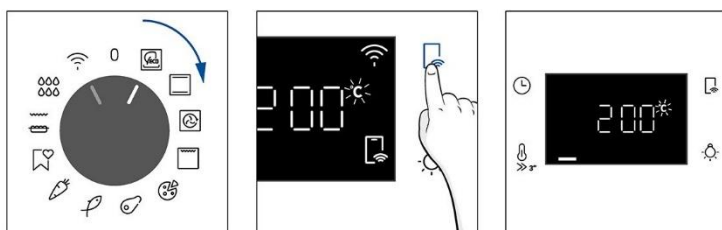
Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.



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.

i POZNÁMKA: Jestliže uživatel zastaví probíhající pečení na troubě, toto zastavení se zároveň objeví i v aplikaci.



DÁLKOVÉ AKTUALIZACE (OTA)

Trouba je vybavena funkcí dálkové aktualizace (OTA). Pokud je k dispozici aktualizace, spustí se automaticky po připojení trouby a otočení ovladače do polohy „Wi-Fi“ nebo ihned po skončení programu pečení. Na displeji se zobrazí „OTA“, ikona Wi-Fi bude blikat a všechny příkazy spotřebiče budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut. Během této doby neodpojujte troubu od sítě ani od napájení. Po dokončení aktualizace bude na displeji blikat „12:00“. Znovu nastavte čas, abyste mohli opět používat troubu.



3. NEŽ ZAČNETE

3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Buďte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

Jak fungují dvířka

Během pyrolytického čištění zůstávají dvířka trouby po celou dobu zamčená. Pokud nejsou zamčená, trouba zobrazí chybový kód 24 a pozastaví funkci čištění.

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.

U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.

U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.

Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.

Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Z tohoto důvodu je slyšet běžící chladicí ventilátor ještě nějakou dobu po vypnutí trouby.

Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.

Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

Ventilátor je zapnutý během pyrolytického čištění, když jsou zamčená dvířka.*

Po zapnutí funkce ECO zůstane světlo vypnuté.

(* pouze pro pyrolytické trouby)

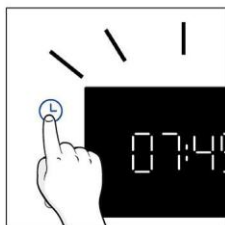
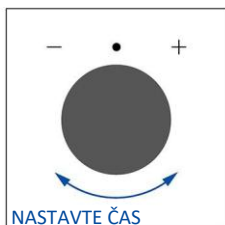
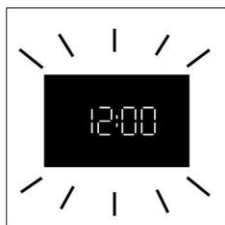
Jak funguje stavový řádek

Stavový řádek zjednodušuje sledování teploty a času podle nastavených programů. Konkrétně u funkcí zahrnujících předehřev zobrazuje zvyšování teploty během této fáze. V programech přípravy pokrmu a při pyrolytickém čištění ukazuje odpočet doby pečení a cyklu čištění.

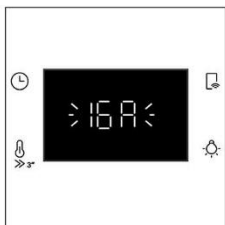
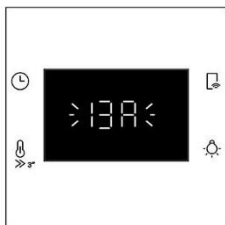
3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

Úvodními kroky po prvním zapnutí spotřebiče jsou nastavení denního času, volba mezi 13 ampéry nebo 16 ampéry a nastavení jasu a hlasitosti.

- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se bude zobrazovat blikající přednastavený čas „12:00“. Chcete-li ho upravit, stiskněte tlačítko  a pravým otočným ovladačem nastavte aktuální hodiny. Znovu stiskněte tlačítko  a stejným postupem nastavte minuty. Dalším stisknutím tlačítka  potvrďte nastavení.

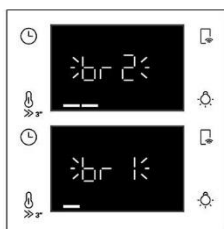
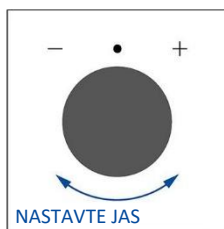
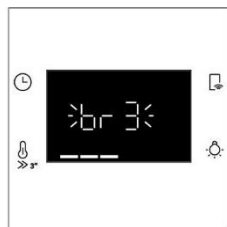


- **PROUD:** Trouba je standardně nastavena tak, aby pracovala s vyšším výkonem vhodným pro domácnosti s příkonem vyšším než 3 kW (16 A). Jestliže má vaše domácnost nižší příkon, můžete změnit toto nastavení na 13 A. Toto nastavení ovlivňuje rychlost ohřívání trouby. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, 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 .

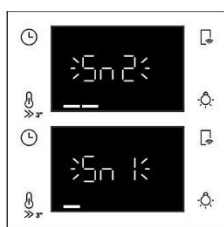
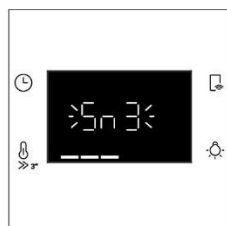


- **POZNÁMKA:** Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnost po instalaci.

- **JAS:** Na displeji se zobrazuje symbol „br“. Čísla představují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka



- **ZVUK:** Na displeji se zobrazuje symbol „Sn“. Čísla představují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka



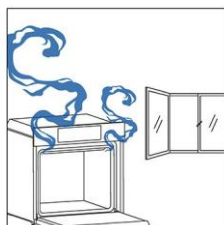
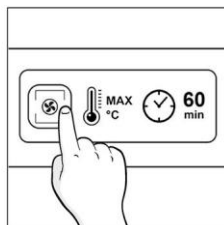
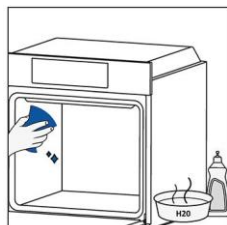
• POKYNY PRO ČINNOSTI PO INSTALACI

Když je trouba v pohotovostním režimu, současným stisknutím tlačítek Teplota a Světlo po dobu 5 sekund je možné přejít zpět k počátečnímu nastavení.



3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

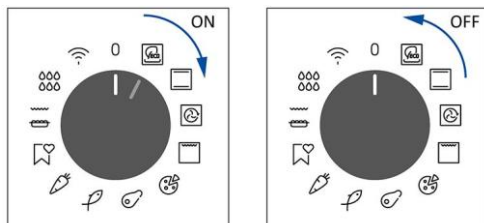


4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

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“.

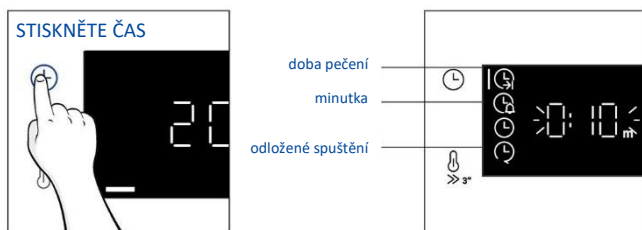


NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

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.

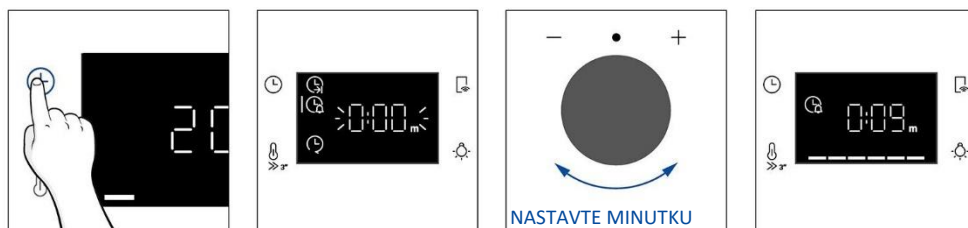


Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu doby otáčením pravého ovladače. Po uplynutí této doby se pečení zastaví.

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 uplynutí nastavené doby bude pečení pokračovat, dokud neotočíte levý ovladač do polohy 0.

Tuto funkci lze nastavit stisknutím tlačítka , i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení.

ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

Umožňuje zvolit čas spuštění pečení.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka  vstupte do nabídky Čas. Opakovaným klepnutím vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom otočným ovladačem nastavte čas spuštění pečení.



POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu.

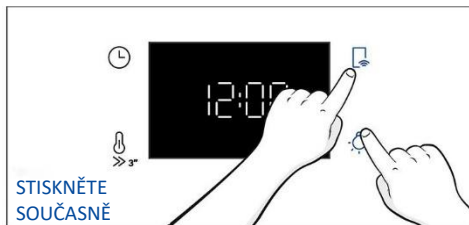
DALŠÍ FUNKCE

DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li ji aktivovat, na 3 sekundy současně stisknete tlačítka Světlo a Dálkové ovládání.

Na uživatelském rozhraní se zobrazí ikona s visacím zámkem. V tomto stavu je uživatelské rozhraní trouby zamčené a nelze měnit žádná nastavení.

Chcete-li deaktivovat dětský zámek, opět na 3 sekundy stisknete tlačítka Světlo a Dálkové ovládání (ikona s klíčem zmizí).



4.2. FUNKCE PEČENÍ

MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Po vybrání programu přípravy pokrmu a teploty lze vybrat možnost předeheřvu stisknutím ikony teploty na 3 s, aby se urychlila fáze předeheřvávání. Tato možnost aktivuje kombinaci ventilátoru a topných těles bez ohledu na zvolenou funkci pečení.

Když je aktivován rychlý předeheřv, světlo se vypne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

❗ POZNÁMKA: Při používání funkcí vyžadujících předeheřv je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství. Pokud jde o předeheřv, řiďte se pokyny v následující tabulce.

„ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV“ znamená, že se vyžaduje předeheřv a je k dispozici možnost rychlého předeheřvu, „NE“ znamená, že předeheřv není k dispozici a pokrm se musí vkládat do studené trouby. Až skončí předeheřv, displej bude blikat a ozve se pípní; klepnutím na ikonu ⌚ nechte program pečení pokračovat.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená police	Předeheřv	Doporučení
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3	NE	IDEÁLNÍ PRO: grilované maso, ryby nebo zeleninu Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. Světlo ve vnitřním prostoru je vypnuté.
	*Konvenční	200 °C 30–250 °C	L2/L3	ANO/ RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu. Lze použít se sondou Preci Probe.
	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 použít se sondou Preci Probe.
	**Supergrill	05 01–05	L6 pro tenké pokrm, L4 pro silnější pokrm.	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 (pečené) nebo gratinované pokrm. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.

	Horkovzdušné fritování (***)	200 °C 150–250 °C	L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených potravin nebo předpečených potravin, které se obvykle smaží. Díky vyhrazenému plechu může horký vzduch rovnoměrně proudit nad pokrmy.
--	------------------------------	----------------------	----	----	---

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

** Používejte se zavřenými dvířky.

*** Závisí na modelu trouby.

4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Pizza	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NE	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy bez předehřevu trouby. Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °C pro domácí recepty.
	Jolly	-	-	-	Přidejte do přednastaveného seznamu funkcí svou oblíbenou funkci, kterou ještě nemáte v troubě. Můžete ji nakonfigurovat pomocí aplikace hOn.

Funkce Jolly

Díky funkci Jolly nabízí tento spotřebič plně přizpůsobitelné pečení umožňující uložit individuálně upravené recepty přímo do trouby. Tyto recepty můžete používat tak často, jak budete chtít, aniž byste se museli přihlašovat do aplikace.



Jak nastavit funkci Jolly:

Chcete-li nastavit funkci Jolly na troubě, v aplikaci otevřete část s recepty, vyberte recept, který chcete použít, a klikněte na „Použít jako funkci Jolly“. Od tohoto okamžiku můžete spouštět recept ze spotřebiče, a to i bez komunikace s aplikací. Chcete-li spustit pečení, stačí otočit ovladač funkce na funkci Jolly.

Na displeji se bude zobrazovat přednastavená teplota.

Jak upravit funkci Jolly:

Chcete-li upravit funkci Jolly, v aplikaci přejděte do části s recepty a vyberte kartu receptu označenou jako funkce Jolly. Klepnutím na tlačítko „Upravit“ si přizpůsobíte recept a upravíte dříve nastavené parametry.

Překryvná zpráva vás informuje, že abyste mohli uložit nově upravenou funkci Jolly, musíte odebrat tu předchozí. Jestliže ji potvrdíte, předchozí funkce Jolly se odstraní, nové parametry se uloží do spotřebiče a budou vidět v aplikaci.



Jak odstranit funkci Jolly:

Chcete-li odebrat funkci Jolly z uživatelského rozhraní trouby, v aplikaci vstupte do části s recepty.

Po klepnutí na kartu receptu označenou jako funkce Jolly lze tuto funkci odstranit kliknutím na červené „tlačítko Odstranit“.

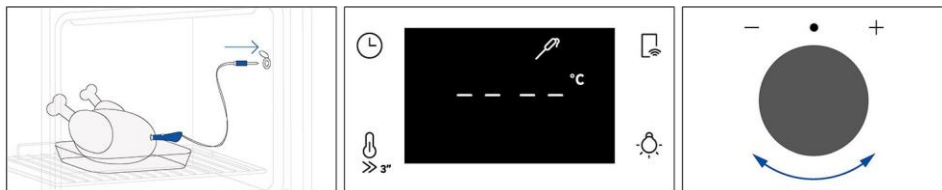
Zobrazí se překryvné okno se žádostí o potvrzení. Budete-li pokračovat, funkce Jolly uložená v troubě bude odebrána a již nebude k dispozici v aplikaci.



SONDA PRECI PROBE

Jak používat sondu:

1. Zapojte sondu do určeného portu na troubě a zasuňte toto příslušenství do pokrmu. Chcete-li použít sondu, zasuňte ji před spuštěním funkce.
2. Na displeji se zobrazí ikona sondy. K dispozici jsou pouze vybrané funkce nebo programy přípravy pokrmu. Od tohoto okamžiku se bude zobrazovat teplota sondy.
3. Začněte tím, že zvolíte funkci přípravy pokrmu a nastavíte cílovou teplotu sondy. Trouba bude potom pomocí sondy monitorovat vnitřní teplotu pokrmu a jakmile dosáhne požadované hodnoty, pečení se zastaví.
POZNÁMKA: Při používání sondy není nutné nastavovat časovač; po dosažení požadované teploty se pečení automaticky zastaví.
4. Jakmile je dosaženo požadované teploty, ozve se alarm a trouba se vypne. Před vyjmutím pokrmu z trouby je nutné opatrně vyjmout sondu.

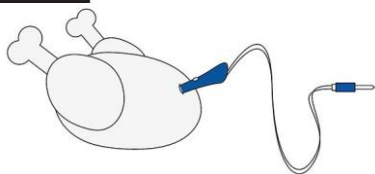


Na obrazovce se zobrazí ikona sondy. Když je tato ikona aktivní, k dispozici jsou pouze určité funkce nebo programy přípravy pokrmu. Jestliže se pokusíte použít jiné funkce, trouba zobrazí hlášení „Nelze použít sondu“.

CAN'T USE Probe

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 nejbližší nejsilnější (nejchladnější) části pokrmu, aby mohla přesně monitorovat průběh pečení.



Sondu lze používat s ručními funkcemi (Konvenční, Konvekce + ventilátor, Gril, Super grill, Gratinování a Víceúrovňový), jednotlivými KATEGORIEMI PŘÍPRAVY POKRMŮ (Maso, Ryby a Zelenina) a Gentle Cooking.*

Kategorie pokrmu	Doporučená vnitřní T °C	Doporučené umístění
Hovězí pečeně	45 °C	Šikmo do nejsilnější části.
Pečené maso	55 °C / 60 °C / 65 °C	U pokrmů válcovitého tvaru (např. hovězí pečeně) umístěte špičku co nejbližší geometrickému středu
Drůbež	83–85 °C	Do nejsilnější části prsou
Ryby (celé/plátky)	65 °C	Šikmo do nejsilnější části
Chléb/casserole	90 °C	Bližko geometrickému středu pokrmu

4.2.3. FUNKCE VÍCE KROKŮ

Funkce Více kroků umožňuje zachovat dříve nastavené parametry pečení (teplotu a čas) a zároveň otáčením ovladače měnit funkci během pečení.

Tato funkce je k dispozici pro všechny ostatní funkce kromě ECO a JOLLY.

* Závisí na modelu trouby.

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	Dortiky /muffiny	1	Konvenční víceúrovňový	175 °C 160 °C	A	Plech/pekáč Plech/pekáč	L3 L4	20–30 30–40
		2	Víceúrovňový	150 °C		Plech/pekáč + hlubší plech	L2+L5	30–40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plech/pekáče	L2+L4+L6	40–50
	Piškotové bucht (Ø 26 cm)	1	Konvenční	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	30–40
			Víceúrovňový	150 °C		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	150 °C	A	Plech/pekáč	L3	25–30
			Víceúrovňový	150 °C		Plech/pekáč	L4	30–40
		2	Víceúrovňový	140 °C		Plech/pekáč + hlubší plech	L2+L5	30–40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plech/pekáče	L2+L4+L6	35–40
	Francouzské koblížky	1	Konvenční	190 °C	A	Plech/pekáč	L3	25–35
		2	Víceúrovňový	180 °C		Plech/pekáč	L2+L5	25–35
	Yorkshirský pudink	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–30
	Pusinky	1	Víceúrovňový	90 °C	A	Plech/pekáč		90-160
	Makronky	1	Konvenční	150 °C	A	Plech/pekáč	L3	15–20
	Jablkový koláč	1	Konvenční	185 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	60–70
		1	Víceúrovňový	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L4	65–75
	Tarte tatin	1	Konvenční	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	40–60
	Čokoládové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč + 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	Víceúrovňový	180 °C		Plech/pekáče	L2+L5	25–35



Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Přehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po přehřevu* (min)
		3	Víceúrovňový	160 °C		Plech/pekáče	L2+L4+L6	30–40
	Závin, mražený	1	Konvenční	210 °C	A	Plech/pekáč	L3	30–45
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Supergrill	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/pekáč + 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, čerstvá (plech)	1	Konvenční	250 °C	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	15–20
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Pizza	250 °C	N	Plech/pekáč	L2 nebo L3	18–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech/pekáč + 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/pekáč + 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	20–30
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Pizza	200 °C	N	Kovový rošt	L2	10–15



Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
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 Airfry**	L4	30–50
	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 fileť (1000–1500 g)	1	Konvenční	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
	Grilované mořské plody	1	Supergrill	4	N	Kovový rošt	L5	15–30
Ryby a mořské plody	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.

i POZNÁMKA: V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umísťte 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	Předehřev	Pozice	Objem vody	Rozsah teplot (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota sondy Preci Probe (je-li k dispozici)	Popis
	Maso	NE	L2–L3–L4		180–200	20–80	55–85 °C	Pro hovězí, telecí a vepřové pečeně, drůbež a masové nářezy.
	Ryby	NE	L3–L4		160–180	15–45	55–65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina	NE	L3–L4		180–200	30–80	70–90 °C	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Maso + pára (***)	NE	L2–L3–L4	150 ml (dejte vodu do vnitřního prostoru)	180–200	20–120	55–85 °C	Pro hovězí, telecí a vepřové pečeně, drůbež a masové nářezy.
	Ryby + pára (***)	NE	L3–L4	150 ml (dejte vodu do vnitřního prostoru)	160–180	15–60	55–65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina + pára (***)	NE	L3–L4	180 ml (dejte vodu do vnitřního prostoru)	180–200	30–90	70–90 °C	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Chléb + pára (***)	NE	L2–L3	100 ml (dejte vodu do vnitřního prostoru)	220	40–60	95 °C	Pro chléb a nebo pecny
	Pěčivo kompletně + pára (***)	NE	L2–L3	100 ml (dejte vodu do vnitřního prostoru)	Od 40 do 200	80–130	95 °C	Pro kynutí a přímé pečení chleba nebo pecnů v nádobě. Celková doba pečení včetně kynutí je 60 min.
	Maso + parní nádoba (***)	NE	L2–L3–L4	100 ml (dejte vodu do nádoby)	180–200	20–80	55–85 °C	Pro hovězí, telecí a vepřové pečeně, drůbež a masové nářezy.
	Ryby + parní nádoba (***)	NE	L3–L4	75 ml (dejte vodu do nádoby)	160–180	15–45	55–65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina + parní nádoba (***)	NE	L3–L4	100 ml (dejte vodu do nádoby)	180–200	30–80	70–90X	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Chléb + parní nádoba (***)	NE	L2–L3	100 ml (dejte vodu do nádoby)	220	40–60	95 °C	Pro chléb a nebo pecny
	Pěčivo kompletně + parní nádoba (***)	NE	L2–L3	75 ml (dejte vodu do nádoby)	Od 40 do 200	80–130	95 °C	Pro kynutí a přímé pečení chleba nebo pecnů v nádobě. Celková doba pečení včetně kynutí je 60 min.

*** Závisí na modelu trouby.



i POZNÁMKA: Jestliže je nutné po vypnutí trouby pokračovat v pečení, doporučuje se nepoužívat programy Everyday Cooking a namísto nich zvolit standardní funkce.

i POZNÁMKA: K přípravě pokrmů můžete použít režim páry s nabídkou kategorie potravin. Režim páry lze použít k dosažení křupavější kůrky a lesklejšího povrchu. Použijte režim páry pro pečení v jedné úrovni a bez předehřevu. Do vnitřního prostoru nebo do nádoby (umístěné uvnitř trouby)* nalijte vodu o objemu stanoveném v tabulce a aktivujte funkci, když je trouba studená. Hodnoty v tabulce jsou průměrné parametry pro každou skupinu potravin. Lze je změnit podle preferencí.

*** Po použití režimu Snadné pečení v páře**

V závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody mohou na dně vnitřního prostoru zůstat skvrny od vodního kamene.

Po použití režimu Snadné pečení v páře nechte spotřebič před čištěním vychladnout.

Chcete-li odstranit skvrny od vodního kamene, nalijte na dno vnitřního prostoru roztok 100 ml octa a 50 ml vody. Počkejte asi 10 min a potom otřete povrch měkkou látkou.

*** Po použití parní nádoby**

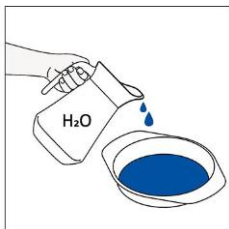
V závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody mohou v nádobě zůstat skvrny od vodního kamene. Po použití vodní nádoby nechte spotřebič před čištěním vychladnout.

Chcete-li odstranit skvrny od vodního kamene, nalijte do nádoby roztok 150 ml octa a 50 ml vody. Počkejte asi 10 min a potom otřete povrch měkkou látkou.

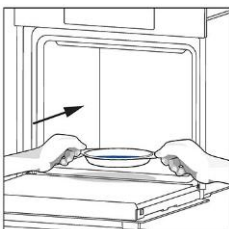
*** JAK POUŽÍVAT PARNÍ NÁDOBU PRO PROGRAMY PEČENÍ V PÁŘE**

Až vyberete program pečení v páře, postupujte takto:

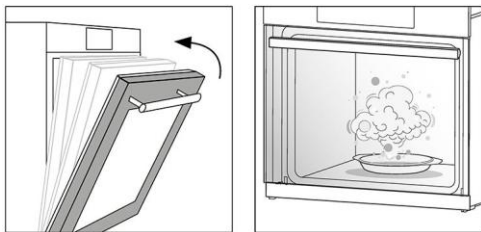
1. Nalijte do parní nádoby doporučené množství vody z umyvadla nebo konvice.



2. Položte parní nádobu na dno vnitřního prostoru trouby.



3. Je nutné zavřít dvířka trouby.



Potom se zobrazí výchozí čas a po jedné sekundě se automaticky spustí program přípravy pokrmu. Čas 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 výše.

* Závisí na modelu trouby.

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 fileť	200 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	20–25
Sekaná	1000–1500 g	Maso	180 °C	Kovový rošt	L3	40–50
Hovězí Wellington	500 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	50–80
Roštěná	800–1000 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	40–70
Vepřová žebírka	1000–1200 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	80
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
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	15–20
Steaky z mečouna	700 g (přibl. 4 ks)	Ryby	180 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Fileť z tresky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	160 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Pražma, celá	1	Ryby	170 °C	Plech/pekáč	L3	35–45
Pražma, filety	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	160 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Filety z mořského okouna	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	160 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Ryba pečená v soli	1	Ryby	180 °C	Plech/pekáč	L3	30–40
Rybí špízy	8 kusů	Ryby	160 °C	Kovový rošt	L3	20–30
Plněná oliheň	4 kusy	Ryby	180 °C	Plech/pekáč	L3	25–40
Fenykl	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Zeleninová směs	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40–45
Květák	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40–50
Dýně, nakrájená na kostky	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Plněné papriky	1 plech	Zelenina	180 °C	Kovový rošt	L3	70–80
Plněné cukety	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	35–45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina	180 °C	Plech/pekáč	L3	35–40
Brokolice	1 plech	Zelenina	190 °C	Plech/pekáč	L3	30–40
Ratatouille	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40–45
Zeleninový koláč	6 forem	Zelenina	180 °C	Plech/pekáč + formy	L3	25–35

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltom riziko 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 nádob 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)

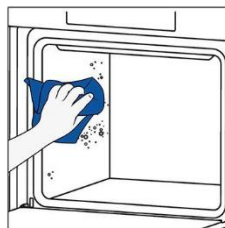
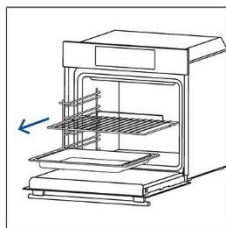
Tento postup spočívá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění zanechají zbytky pokrmů bílý povlak na smaltovaném povrchu. Chcete-li tyto částičky odstranit, otřete povrch látkou namočenou v horké mýdlové vodě a použijte kartáček nebo drátěnku. Vhodným čisticím prostředkem je horká mýdlová voda nebo čisticí prostředek na trouby.

Jak to funguje:

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství jako rošty, bočnice a šrouby bočnic (*).
 2. Otočte ovladač funkcí do polohy . Otočným ovladačem nastavte Pyrolytický program. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu. Během tohoto procesu a následující fáze chlazení zůstanou dvířka trouby zamčená.
 3. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.

(*) Pouze pro modely se 7 úrovněmi.

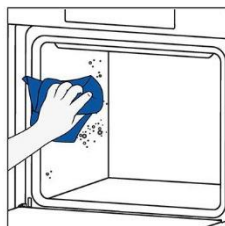
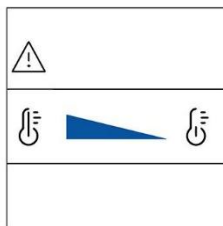
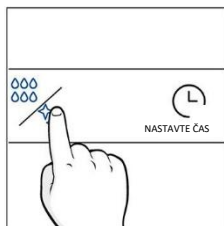
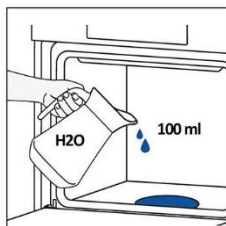


H2O Cleaning

Funkce H2O Cleaning je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

1. Nalijte 100 ml vody s kapkou tekutého mycího prostředku do prohlubně na dně trouby.
2. Otočte ovladač do polohy . V případě potřeby nastavte otočným ovladačem program Hydro Clean. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
5. **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu. Otřete prostor pro pečení a nechte ho úplně vyschnout, aby se zamezilo případné korozi.



Katalytické čištění (v závislosti na modelu trouby)

Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.

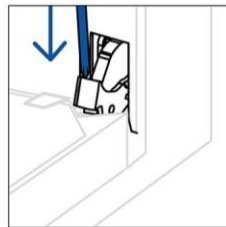
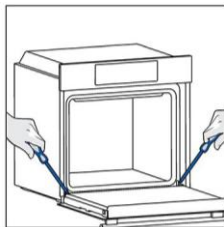
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.

Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

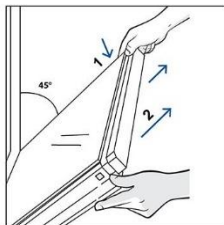
Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: DEMONTÁŽ A ČISTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

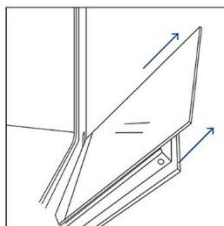
1. Otevřete dvířka v úhlu 90°. Otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.



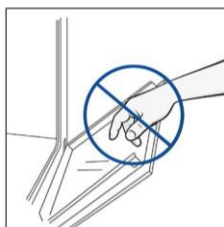
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



3. Velice opatrně vyjměte sklo trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).



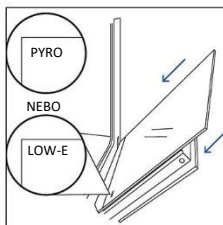
4. **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



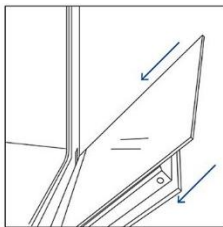
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



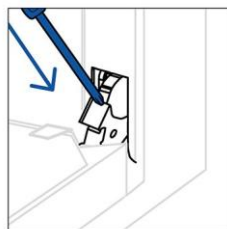
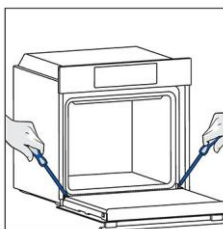
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „LOW-E / PYRO“ je dobře čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.



7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.



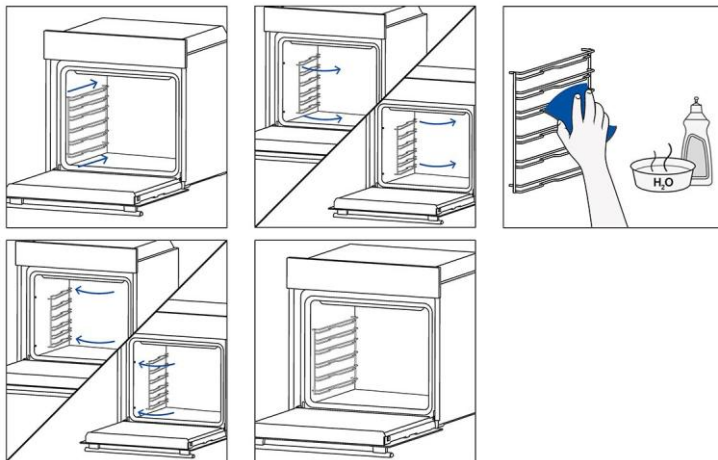
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

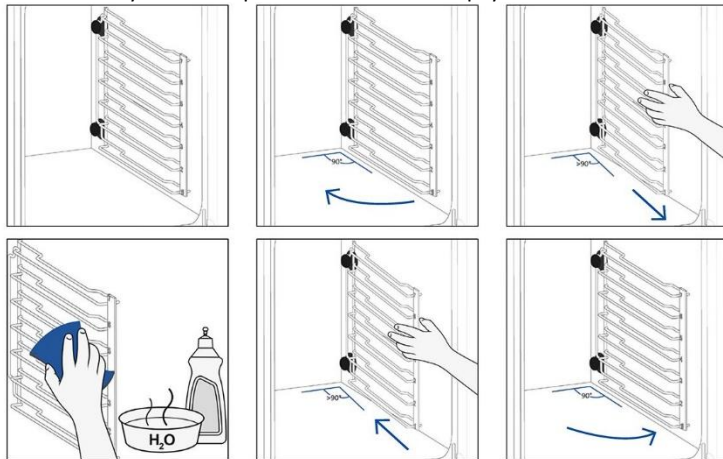
- Model se 6 úrovněmi

1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.



- Model se 7 úrovněmi*

1. Vyjměte bočnice tak, že nejprve vytáhnete přední část ve směru šipky a potom uvolníte zadní část ze šroubů.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků: umístěte zadní část mezi šrouby a zatlačte přední část ve směru šipky.



* Závisí na modelu trouby.

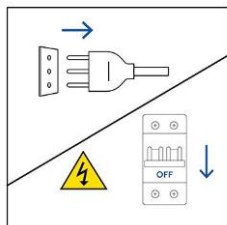
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

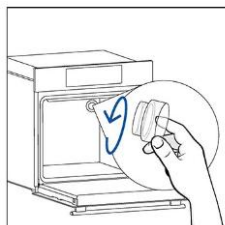
Výměna horní žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Sejměte skleněný kryt žárovky.
3. Vymontujte žárovku.
4. Nahradte žárovku novou stejného typu.
5. Nasadte skleněný kryt žárovky zpět na místo.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.

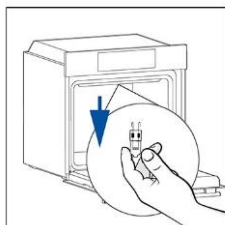
Krok 1



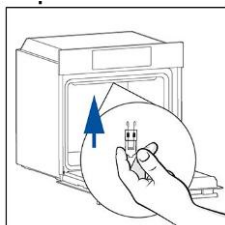
Krok 2



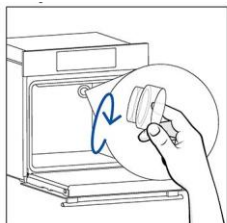
Krok 3



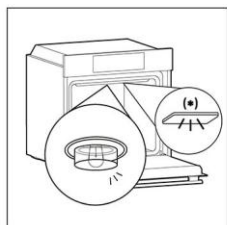
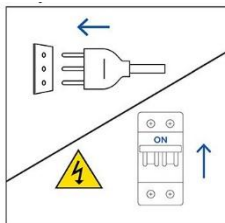
Krok 4



Krok 5



Krok 6



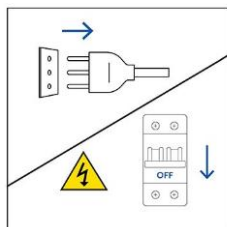
Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

* V případě problémů s tímto světlem kontaktujte zákaznický servis.

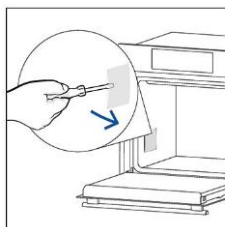
Výměna boční žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Vložte plochý šroubovák pod boční stranu ochranného skla a lehkým tlakem sejměte sklo.
3. Opatrně uchopte žárovku za patičku.
4. Vložte novou žárovku.
5. Vraťte ochranné sklo a lehkým zatlačením jej zajistěte na místě.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.

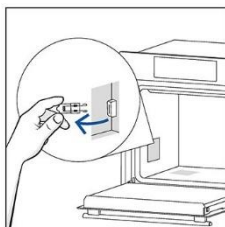
Krok 1



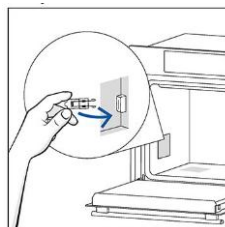
Krok 2



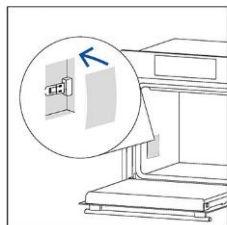
Krok 3



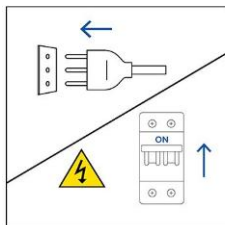
Krok 4



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.

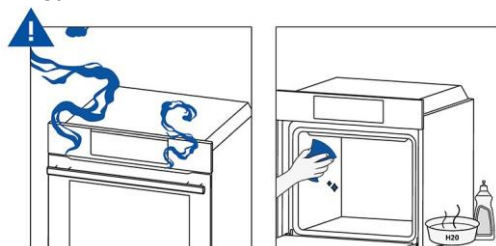
Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte.

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 podstoupila 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 měla být odvezena 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. ŠETRNOT A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání 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 „pozděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

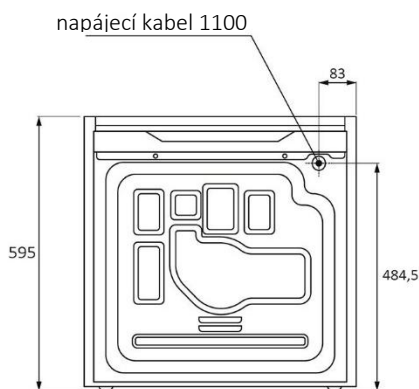
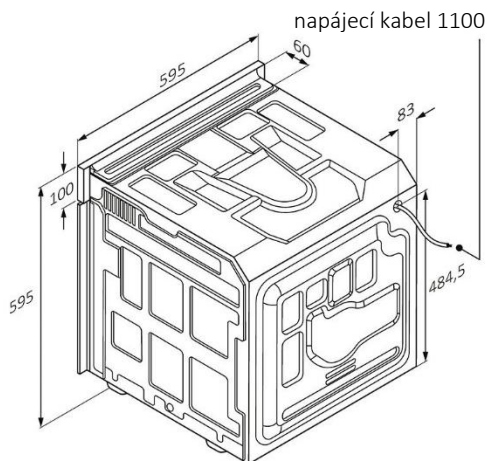
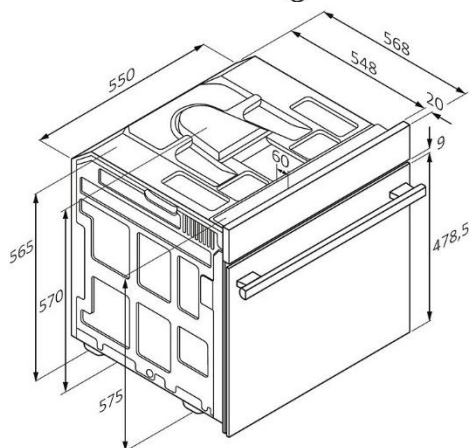


9. INSTALACE

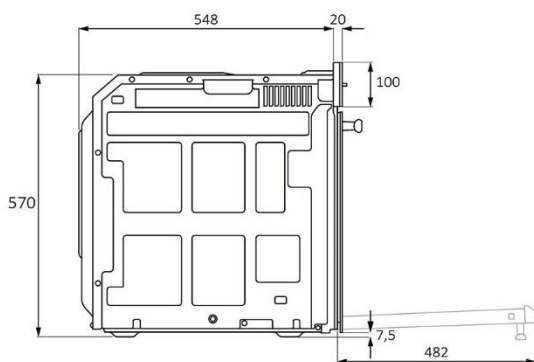
Chcete-li se podívat na video o instalaci výrobku, naskenujte kód QR



nebo klikněte na tento **link**



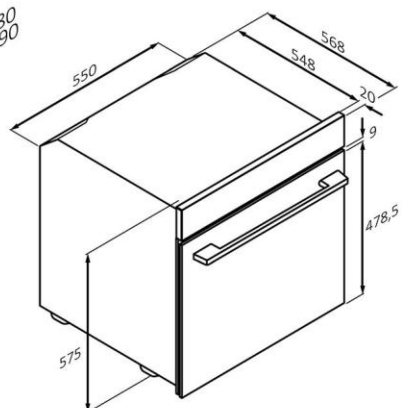
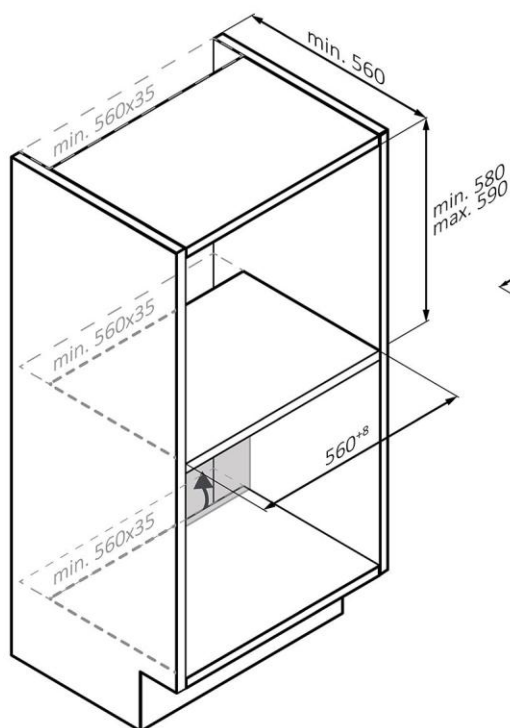
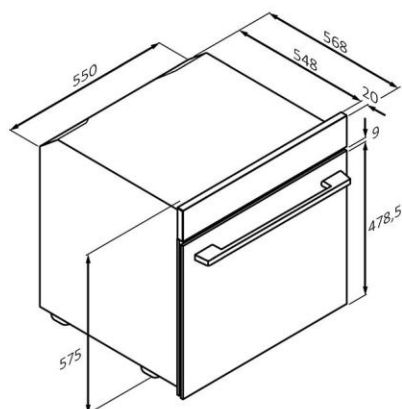
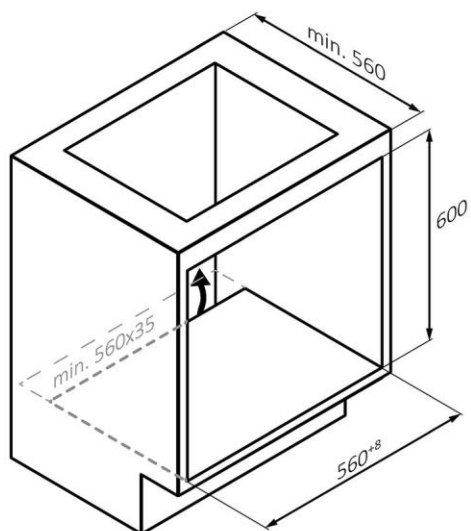
Pohled zezadu



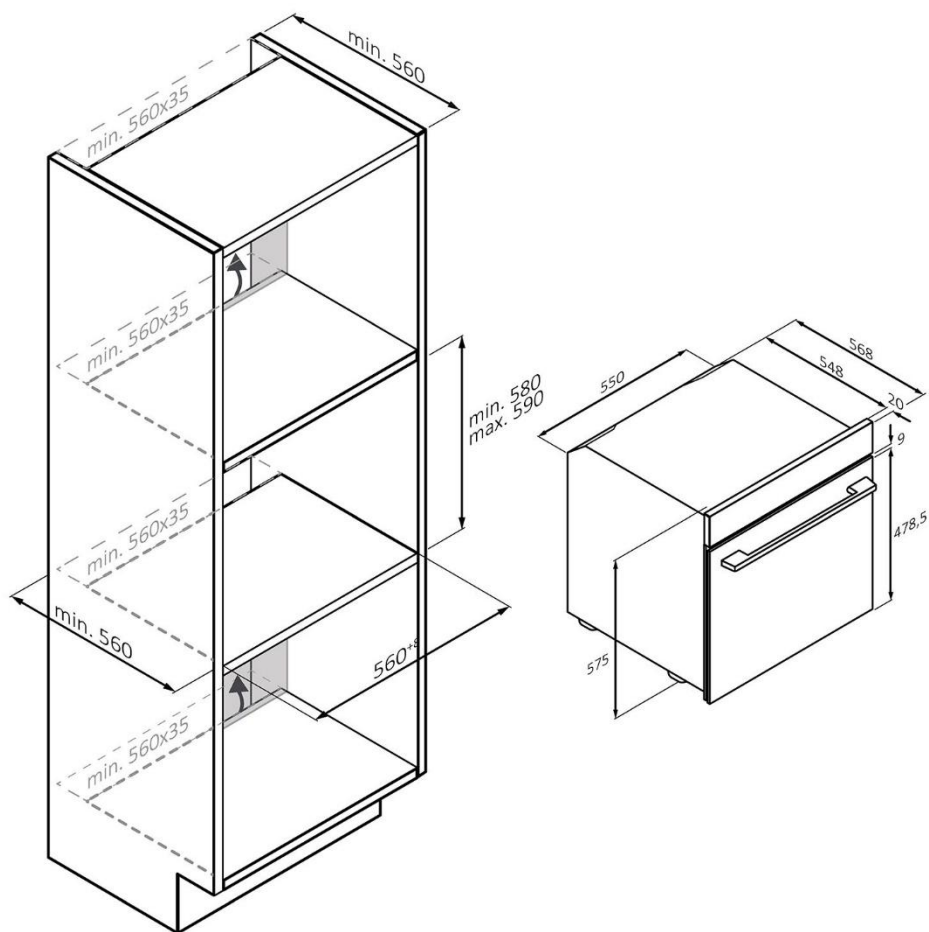
Pohled ze strany

mm



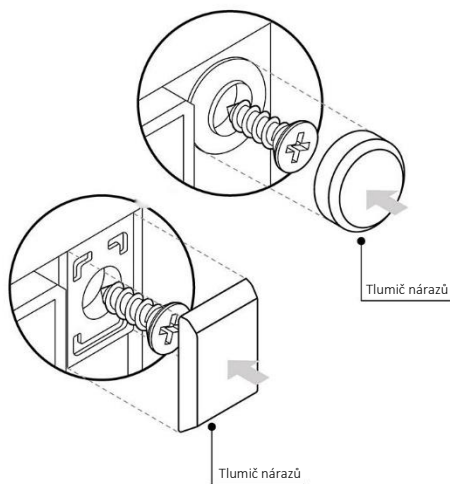
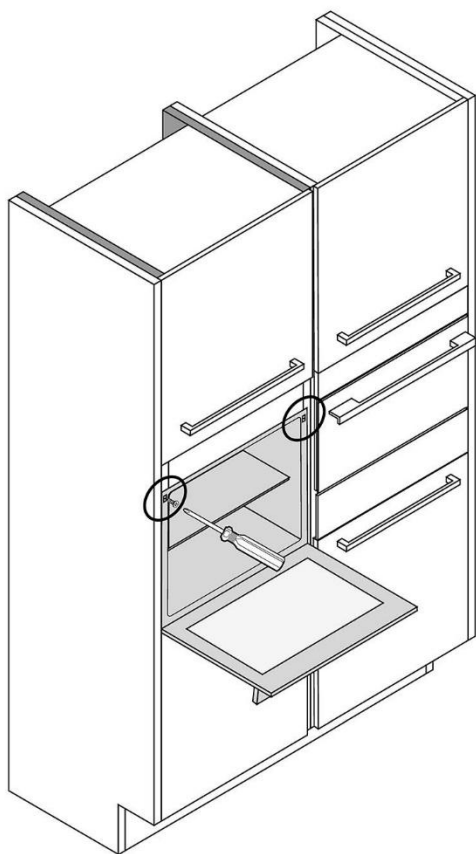


mm



mm





mm



Haier

**Manual
do utilizador**

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Itália

BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura. Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

 **NOTA:** As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

- 2.1. Vista geral do produto
- 2.2. Acessórios
- 2.3. Painel de controlo
- 2.4. Conetividade

3. ANTES DE COMEÇAR

- 3.1. Informações para começar
- 3.2. Primeira utilização
- 3.3. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

- 4.1. Como funciona o produto
- 4.2. Funções para cozinhar
 - 4.2.1. Funções padrão
 - 4.2.2. Funções especiais
 - 4.2.3. Função Multipasso

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

- 5.1. Tabela de cozedura geral
- 5.2. Tabela Everyday Cooking

6. CUIDADOS E LIMPEZA

- 6.1. Recomendações gerais
- 6.2. Limpeza do forno
 - 6.2.1. Interior do forno: funções de limpeza
 - 6.2.2. Exterior do forno: remoção e limpeza da porta de vidro
- 6.3. Limpeza dos acessórios
- 6.4. Manutenção

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

- 8.1. Eliminação do aparelho
- 8.2. Poupar e respeitar o ambiente

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Proceda com cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilizar de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

Limitações de utilização

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **⚠ AVISO:** o aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- **⚠ AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.
- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.



- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica para evitar sobreaquecimento.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte a assistência ao cliente antes de o instalar e não o ligue à rede elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C.
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.
- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.
- Remover as películas de proteção e os autocolantes publicitários da superfície frontal do forno antes da primeira utilização.

AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.
- A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou por cablagem fixa colocando um disjuntor onipolar, 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 electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada têm de estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
- O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a ligação devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo. Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- **⚠ AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
 - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
 - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
 - no geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;
 - no caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- **i 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

- A bandeja para pingos recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar o tabuleiro Fritadeira a Ar ou a grelha nos suportes laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de por alimentos no forno. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de 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 película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- **⚠️ AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- **⚠️ CUIDADO:** Não reencha o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Os tabuleiros e grelhas do forno não são adequados para o contacto direto com alimentos. Utilize utensílios de cozinha ou papel vegetal adequado.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- **⚠️ AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
 - 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 Preci Probe 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 Preci Probe para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o Pirolisador estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

AVISOS (*PARA EASY STEAM)

- **⚠ AVISO:** Risco de queimadura e danos no aparelho: ao usar a função de vapor, a libertação de vapor pode causar queimaduras: Abra a porta cuidadosamente para evitar lesões depois de usar uma função de cozedura com vapor.
- Use apenas água potável para preencher o fundo da cavidade durante a função de vapor.

AVISOS SONDA DE TEMPERATURA COM FIOS*

- Quando um programa de cozedura é selecionado, o visor indica a temperatura predefinida, mas esta nunca é superior a 200°C: a temperatura selecionável também está limitada a 200°C.

AVISOS (*PARA RECIPIENTE PARA VAPOR)

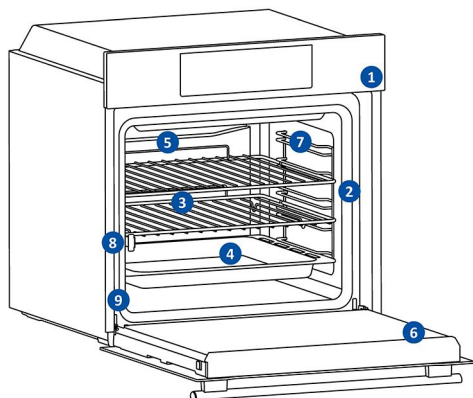
- **⚠ AVISO:** Risco de queimadura e danos no aparelho: ao usar a função de vapor, a libertação de vapor pode causar queimaduras: Abra a porta cuidadosamente para evitar lesões depois de usar uma função de cozedura com vapor.
- Utilize apenas água potável para encher o recipiente durante a função de vapor.
- **⚠ AVISO:** Após a utilização, a água residual no recipiente pode ainda estar quente. Manuseie com cuidado.
- Tenha em atenção que o recipiente para vapor se destina a ser utilizado apenas no interior de um forno. Não utilize o recipiente para vapor sobre a placa de fogão ou sobre uma chama aberta.
- Não é recomendável colocar o recipiente na máquina de lavar loiça. Lave-o à mão com um detergente normal.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados no recipiente para vapor.

* Dependendo do modelo do forno.



2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO



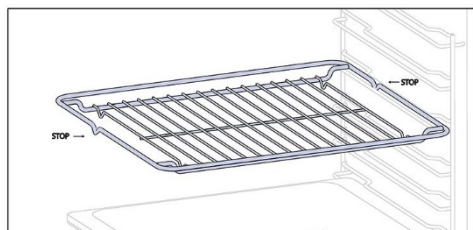
1. Painel de controle
2. Números das posições das prateleiras
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Tampa do ventilador
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais
(se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Guias telescópicos
9. Número de série e código QR



Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

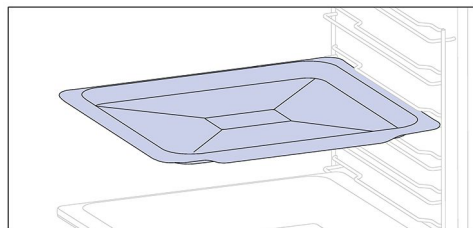
2.2. ACESSÓRIOS

Grade metálica



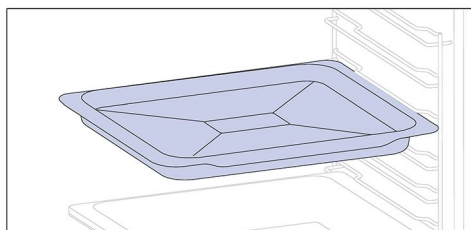
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pôs pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



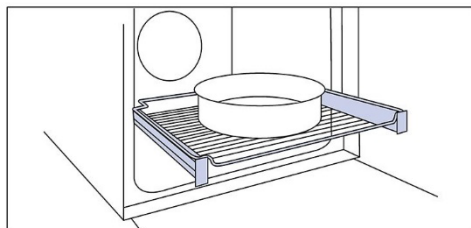
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Tabuleiro mais Fundo



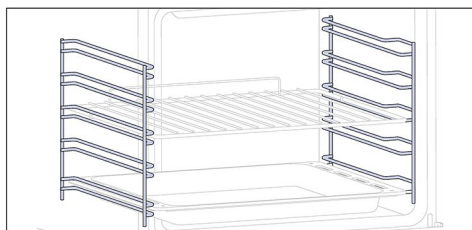
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

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.

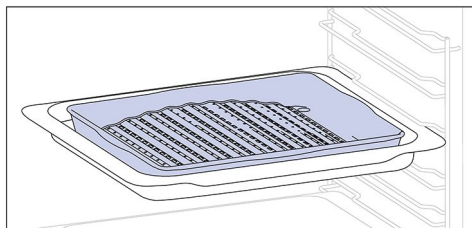
Grades de arame laterais (apenas se presentes*)



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

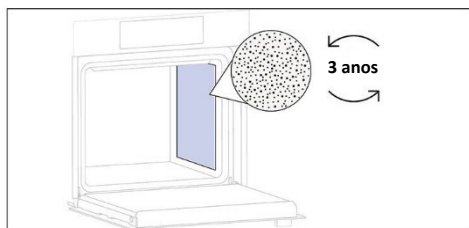
NOTA: 6 ou 7 níveis, consoante o modelo.

Tabuleiro duplo – modo BBQ (apenas se presente*)



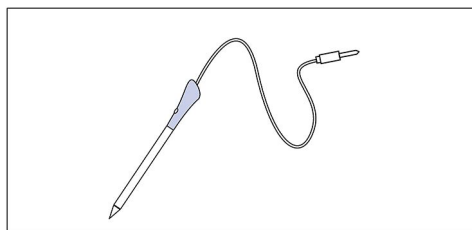
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

Painéis catalíticos (apenas se presentes*)



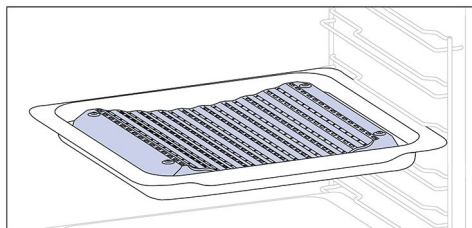
Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

Preci Probe (apenas se presente*)



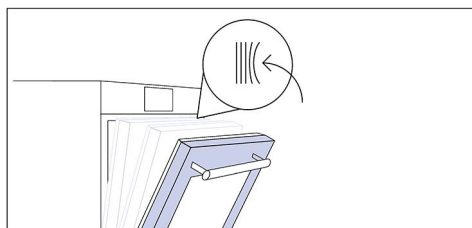
Esta Preci Probe é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por cabo, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.

Tabuleiro duplo – modo VAPOR (apenas se presente*)

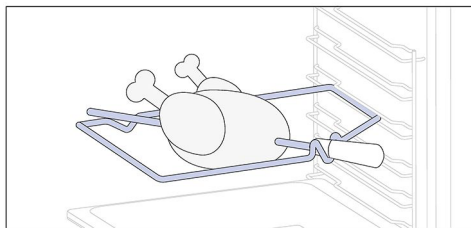


A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

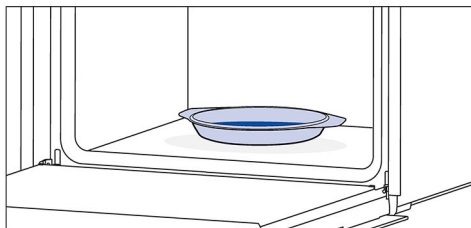
Dobradiças de fecho suave/abertura suave (apenas se presentes*)



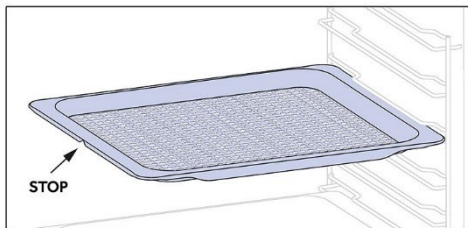
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Espeto rotativo (apenas se presente*)

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

Recipiente para vapor (apenas se presente*)

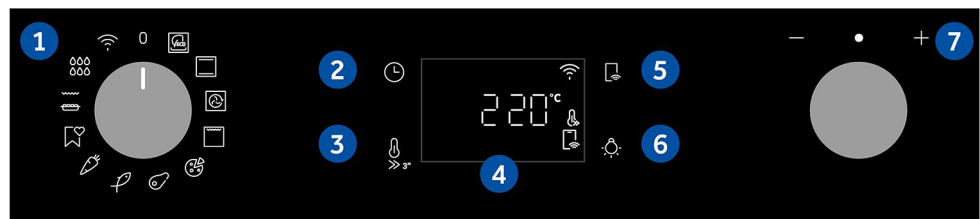
O recipiente para vapor é um acessório útil para encher com água de forma a gerar vapor durante a cozedura, melhorando o sabor, a textura e a humidade para obter refeições mais saborosas.

Tabuleiro Fritadeira a Ar (apenas se presente*)

O tabuleiro Fritadeira a Ar garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

PT: Os tabuleiros e grelhas do forno não são adequados para o contacto direto com alimentos. Utilize utensílios de cozinha ou papel vegetal adequado

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
- 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 wiifi e selecione

Desligar 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

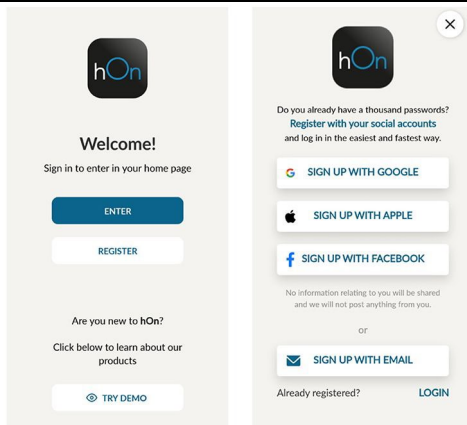
- Quando se liga o forno, os ícones WIFI piscam durante 30 minutos. Durante este período é possível registar o produto.
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação do forno pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

Descarregue no seu smartphone.



REGISTO DE NOVO UTILIZADOR

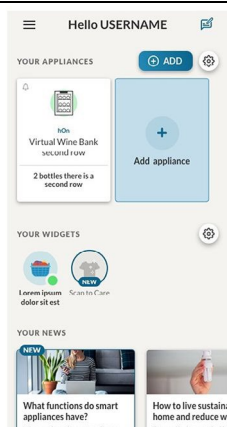
- Clique em "Registar"
- Pode registar-se através de contas de redes sociais ou inscrever-se com o seu e-mail pessoal



EMPARELHAMENTO RÁPIDO

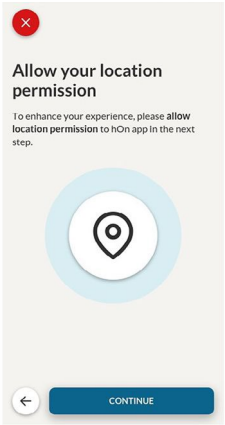
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



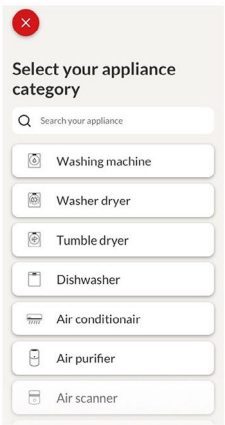
Passo 2

- Permita a sua localização.



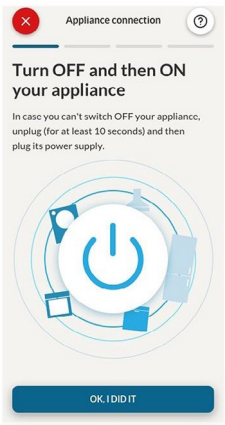
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



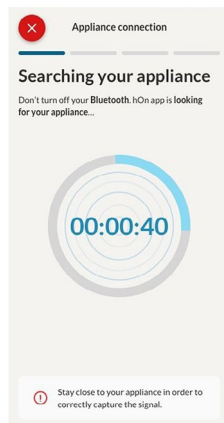
Passo 4

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

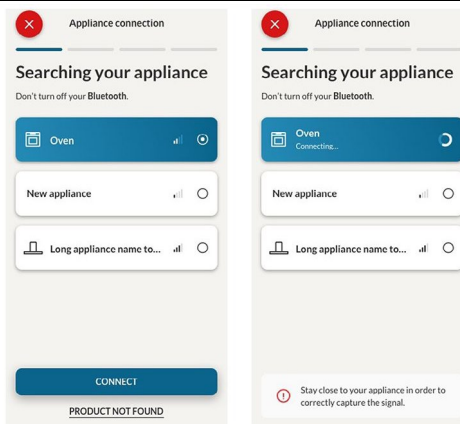


Passo 5

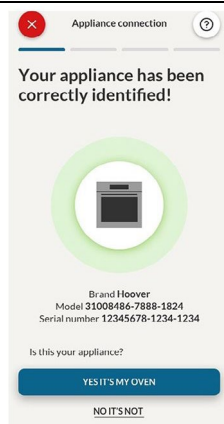
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.

**Passo 6.1-6.2**

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

**Passo 7**

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

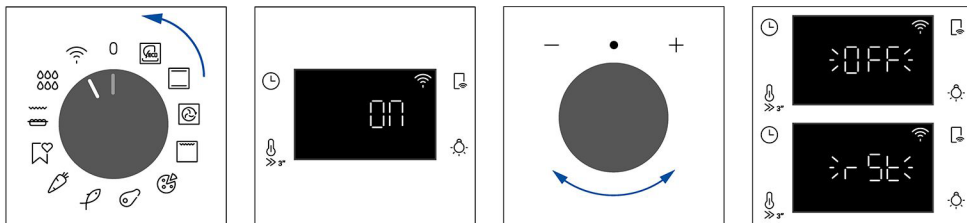


COMO ALTERAR AS DEFINIÇÕES DE WIFI

Quando o aparelho estiver registado, o utilizador pode alterar as definições WIFI entre:

- **WIFI ON:** Só é possível monitorizar o estado do forno através da aplicação.
- **WIFI DESLIGADO:** O forno não está conectado, mas está inscrito com as credenciais de rede guardadas.
- **WIFI RESET:** A conexão é redefinida e uma nova matrícula é possível.

1. Rode o botão de função no menu WIFI.
2. No ecrã aparece "On".
3. Rode o botão rotativo até aparecer "Off" ou a definição de reposição "rSt".



CONTROLO REMOTO

O Controlo Remoto oferece inúmeras vantagens para os utilizadores, melhorando a conveniência, a eficiência e a experiência geral de cozinhar, dando a capacidade de controlar o produto diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn

Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização; monitorização do processo de cozedura utilizando a sonda; gestão de receitas guardadas utilizando a "[função Jolly](#)" no produto (ver secção relacionada). Além disso, é possível receber notificações quando os programas ou receitas são concluídos. O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

 **NOTA:** Está disponível para todas as funções do produto, exceto para os programas 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.



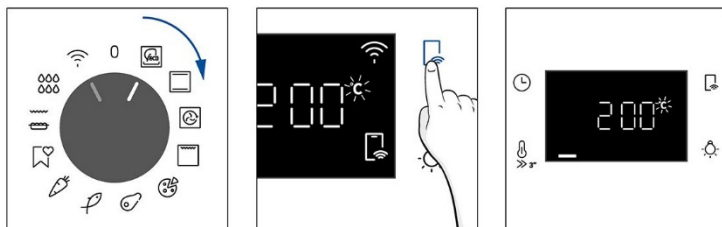
Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente



Como parar o Controlo Remoto:

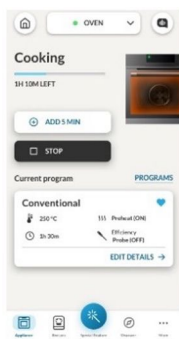
Enquanto o programa de cozedura está em curso, pode ser interrompido diretamente a partir do próprio produto, rodando o botão de função para uma posição diferente. Estas ações interrompem o processo de cozedura.

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.



ATUALIZAÇÃO SEM FIOS (OTA)

O forno está equipado com uma função de atualização por via aérea (OTA). Se disponível, logo que o forno estiver ligado, quando o botão é rodado para "Wi-Fi" ou quando um programa de cozedura tiver acabado de terminar, a atualização será iniciada automaticamente. Aparecerá "OtA" no ecrã, o ícone Wi-Fi ficará intermitente e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Este processo pode demorar alguns minutos. Não desligar o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, a indicação "12:00" ficará intermitente no visor. Repor a hora para voltar a utilizar o forno.



3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

Como funciona a porta

Durante o processo de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece sempre fechada. Se não estiver bloqueada, o forno exibirá o código de erro 24 e interromperá a função de limpeza.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminado por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.

Nos fornos equipados com um interruptor 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 pirolíticos)

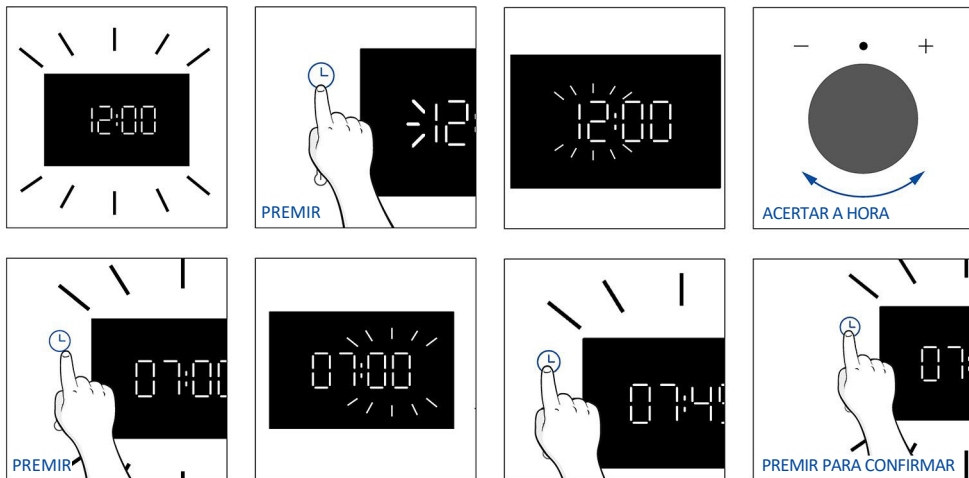
Como funciona a barra de estado

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.

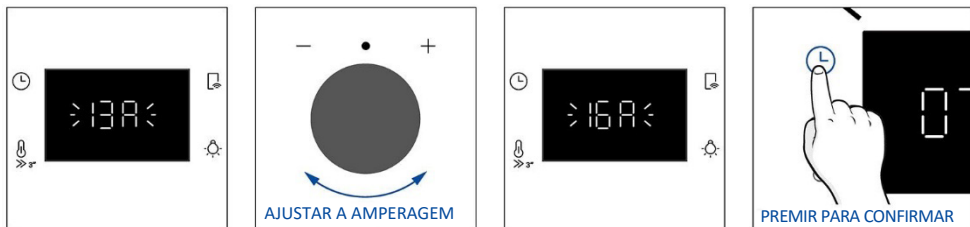
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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.

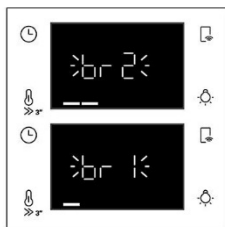
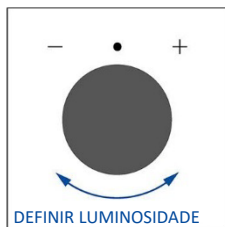
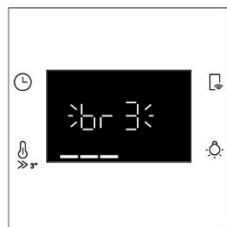


- **AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência mais baixa, pode alterar esta definição para 13 A. Esta definição afeta a rapidez com que o forno aquece. Escolher a opção mais elevada (16A) significa que aquece mais rapidamente (porque a absorção de energia é maior). No ecrã, aparecem duas opções: 13A e 16A. Basta rodar o botão direito para escolher o que pretende e, em seguida, premir  para confirmar.

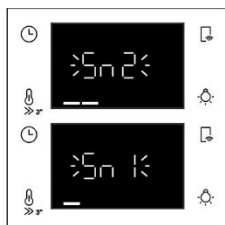
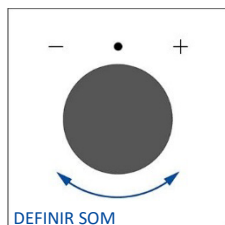
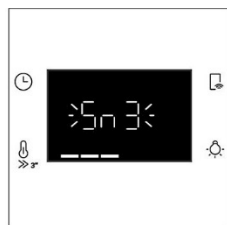


- **NOTA:** A opção de definir a amperagem só está disponível durante a instalação inicial. Para modificar a amperagem definida, consulte as instruções pós-instalação.

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



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



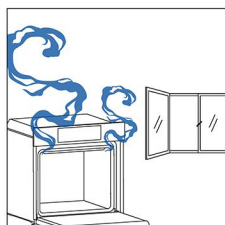
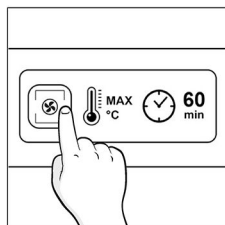
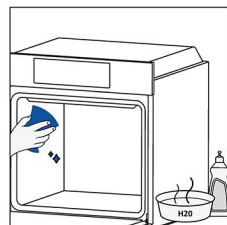
• INSTRUÇÕES APÓS A INSTALAÇÃO

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



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

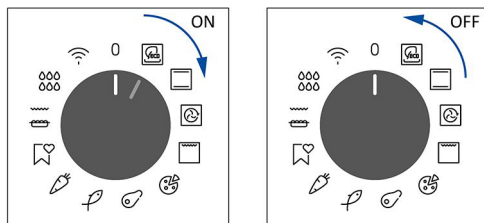


4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

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".

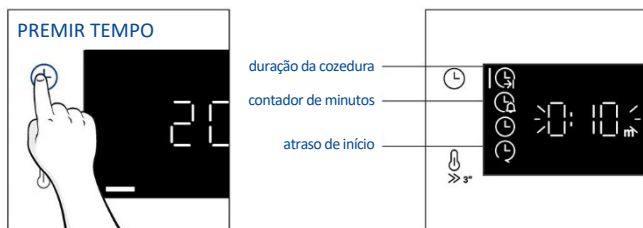


DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

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:

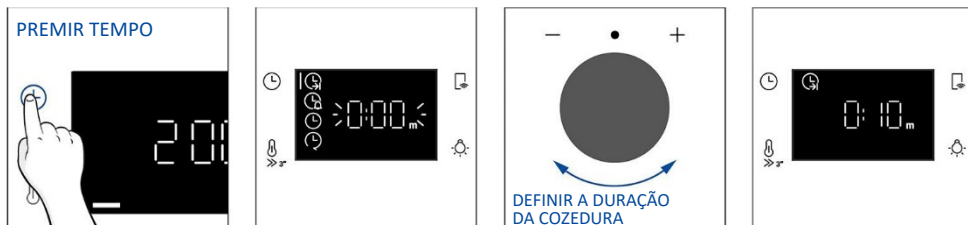


NOTA: não é possível definir vários parâmetros ao mesmo tempo, pelo que apenas o último parâmetro definido permanece na memória enquanto o anterior é apagado.

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 seleccionar 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 seleccionar a função "Contador de minutos". Em seguida, utilize o controlo do mostrador para regular o valor.

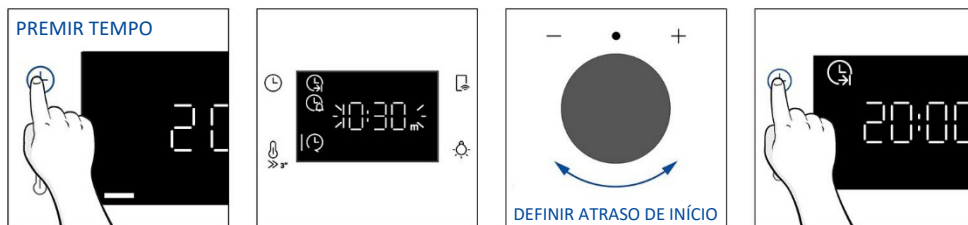


Quando a função está definida, a informação principal apresentada no ecrã é sempre a hora. Para editar a temperatura, prima  para entrar no modo de edição dedicado. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua até o botão esquerdo ser rodado para a posição 0. Esta função também pode ser definida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

ATIVAÇÃO: prima  para entrar no menu Tempo. Toque tantas vezes quantas as necessárias para seleccionar a função "Início adiado". 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

TRANCA DE SEGURANÇA INFANTIL

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores.

Para o ativar, prima simultaneamente os botões da lâmpada e do controlo remoto durante 3 segundos.

Um ícone com um cadeado aparecerá na interface do utilizador. Neste estado, a interface de utilizador do forno está bloqueada e não é possível efetuar alterações nas definições.

Para desativar a tranca de segurança infantil, prima novamente os botões da lâmpada e do controlo remoto durante 3 segundos (o ícone com a chave desaparece)



PREMIR
SIMULTANEAMENTE

4.2. FUNÇÕES PARA COZINHAR

OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para acelerar a fase de pré-aquecimento, a opção de pré-aquecimento rápido pode ser selecionada premindo o ícone da temperatura durante 3 s depois de ter selecionado o programa de cozedura e a temperatura. Esta opção ativa uma combinação de ventilador e resistências, independentemente da função de cozedura escolhida.

Para poupar energia, quando o pré-aquecimento rápido é ativado, a lâmpada é desligada até o forno atingir a temperatura desejada.

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

1 NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase. Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento. "SIM/PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO" significa que é necessário pré-aquecimento e que a opção de pré-aquecimento rápido está disponível; "NÃO" significa que o pré-aquecimento não está disponível e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Quando o pré-aquecimento termina, o visor pisca e ouve-se um sinal sonoro: toque em  para prosseguir o programa de cozedura.

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aqueci- mento	Sugestões
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar carne, peixe ou legumes Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. A lâmpada da cavidade está desligada
	*Estático	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SIM/PRÉ- AQUECIMENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior. Pode ser usado com a Preci Probe.
	Multinível	160 °C 50-250°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 usado com a Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 para alimentos finos, L4 para alimentos mais grossos.	NÃO	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	**Gratin(***)	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.



	Fritadeira a Ar(***)	200°C 150-250 °C	L4	NÃO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou alimentos panados pré-cozinhados que são normalmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado, o ar quente pode circular uniformemente sobre os alimentos.
--	----------------------	---------------------	----	-----	---

* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

**Utilize com a porta fechada.

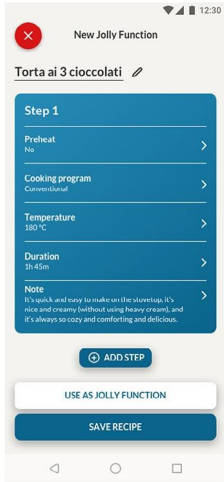
*** Dependendo do modelo do forno.

4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré- aquecimento	Sugestões
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NÃO	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas sem pré-aquecer o forno. Utilize temperaturas mais baixas para produtos congelados e 300°C para receitas caseiras
	Jolly	-	-	-	Adicione à lista de funções predefinidas a sua função favorita que ainda não está presente no seu forno. Pode configurá-lo através da aplicação hOn.

Função Jolly

Graças à função Jolly, este produto oferece uma experiência totalmente personalizável, permitindo-lhe guardar as suas receitas personalizadas diretamente no forno. O utilizador pode executar estas receitas sempre que quiser, mesmo sem ter de iniciar sessão na aplicação.



Como definir a função Jolly:

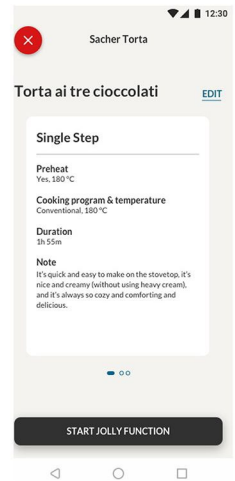
Para definir a função Jolly no seu forno, abra a secção de receitas da aplicação, selecione a receita que pretende utilizar e clique em "Utilizar como Função Jolly".

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

O visor apresenta a temperatura predefinida.

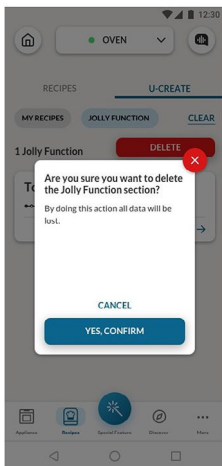
Como editar a função Jolly:

Para editar uma função Jolly, vá à secção de receitas da aplicação e selecione o cartão da receita designado como função Jolly. Toque no botão "editar" para personalizar a receita e modificar as definições previamente definidas. Uma mensagem pop-up informá-lo-á de que, para guardar a função Jolly recentemente modificada, tem de remover a anterior. Se confirmar, a função Jolly anterior será eliminada e os novos parâmetros serão guardados no produto e ficarão visíveis na aplicação.



Como eliminar a função Jolly:

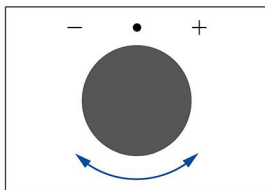
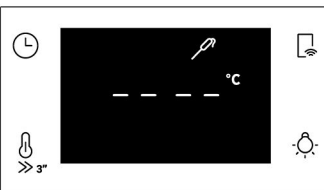
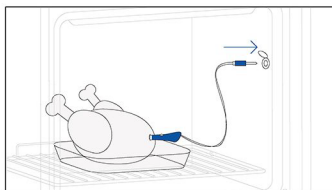
Para remover a função Jolly da interface de utilizador do forno, aceda à secção de receitas da aplicação. Ao tocar no cartão da receita designada como uma função Jolly, é possível eliminá-la clicando no botão vermelho "botão eliminar". Uma janela pop-up confirmará a operação, pedindo a sua confirmação. Se prosseguir, a função Jolly guardada no forno será removida e deixará de estar disponível na aplicação.



PRECI PROBE

Como utilizar a sonda:

1. Puxe a Sonda para a porta concebida no forno e insira o acessório no alimento. Se pretender utilizar a sonda, introduza-a antes de iniciar a função.
 2. No ecrã aparece o ícone Sonda. Só estão disponíveis funções ou programas de cozedura específicos. A partir deste momento, a temperatura indicada será a da sonda
 3. Escolher 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.

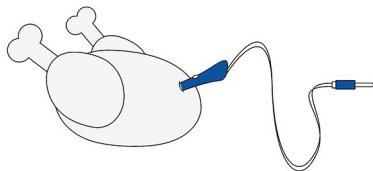


O ícone da sonda é apresentado no ecrã. Apenas funções ou programas de cozedura específicos estão acessíveis quando este ícone está ativo. Se tentar utilizar outras funções, o forno apresenta uma mensagem com a indicação "can't: use probe".



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, Grelhador, Super grill, Gratar 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.
Carnes assadas	55 °C / 60 °C / 65 °C	Para alimentos com forma cilíndrica (ou seja assados de carne) coloque a ponta o mais próximo possível do centro geométrico
Aves	83-85 °C	Na parte mais grossa do peito
Peixe (inteiro/bifes)	65 °C	Diagonalmente na parte mais grossa
Pão/travessas de forno	90 °C	Próximo do centro geométrico do alimento

4.2.3. FUNÇÃO MULTIPASSO

A função multipasso permite manter os parâmetros de cozedura previamente definidos (temperatura e tempo) enquanto muda de função durante a cozedura, rodando o botão de seleção. Esta característica está disponível para todas as funções, exceto ECO e JOLLY.

* Dependendo do modelo do forno.



5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T °C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/ Queques	1	Estático multinível	175 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-30
				160 °C		Tabuleiro de forno	L4	30-40
		2	Multinível	150 °C		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	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	30-40
			Multinível	150 °C		Grelha metálica + Forma para bolos	L4	40-50
		2	Multinível	150 °C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L1+L4	50-60
	Biscoitos/ Bolachas	1	Estático	150 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	25-30
			Multinível	150 °C		Tabuleiro de forno	L4	30-40
		2	Multinível	140 °C		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	Y	Tabuleiro de forno	L3	25-35
		2	Multinível	180 °C		Tabuleiro de forno	L2+L5	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
	Sufle 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-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
	Croissants congelados	1	Estático	180 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-25
		2	Multinível	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
	Sufê 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, fresca (Tabuleiro)	1	Estático	250°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	15-20
Pizza	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	20-30
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Pizza	200 °C	N	Grade metálica	L2	10-15



Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
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	Fritadeira a Ar**	220 °C	N	Tabuleiro Fritadeira a Ar**	L4	30-50
	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 (1000-1200 g)	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	Estático	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
	Marisco grelhado	1	Supergrill	4	N	Grade metálica	L5	15-30
Peixe e marisco	Palitos de peixe congelados	1	Fritadeira a Ar**	200 °C	N	Tabuleiro Fritadeira a ar**	L4	20-25
	Peixe no forno	1	ECO	200 °C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L3	40-60
Legumes	Legumes gratinados	1	ECO	200 °C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-90
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Fritadeira a Ar**	220 °C	N	Tabuleiro Fritadeira a ar**	L4	18-25
	Gratinado de batata	1	Gratinar**	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L4	15-25
	Batatas assadas	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L4	30-50

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.

*se for necessário pré-aquecimento

** Dependendo do modelo do forno.

i 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 seleccionar 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-aquecimento	Posição da prateleira	Volume de água	Intervalo de temperaturas (°C)	Intervalo de tempo (min)	Temperatura da Preci Probe (se disponível)	Descrição
	Carne	NÃO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Para assados de carne de vaca, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe	NÃO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes	NÃO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Para assar legumes e batatas
	Carne + Vapor (***)	NÃO	L2-L3-L4	150 ml (colocar a água na cavidade)	180-200	20-120	55-85°C	Para assados de carne de vaca, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe + Vapor (***)	NÃO	L3-L4	150 ml (colocar a água na cavidade)	160-180	15-60	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes+ Vapor (***)	NÃO	L3-L4	180 ml (coloque a água na cavidade)	180-200	30-90	70-90°C	Para assar legumes e batatas
	Pão+Vapor (***)	NÃO	L2-L3	100 ml (colocar a água na cavidade)	220	40-60	95°C	Para pão ou pães de forma
	Padaria tudo incluído+ Vapor (***)	NÃO	L2-L3	100 ml (colocar a água na cavidade)	De 40 a 200	80-130	95°C	Para levedar e cozer diretamente pães ou pães de forma no recipiente. O tempo total de cozedura é de 60 minutos, incluindo o processo de fermentação.
	Carne + Recipiente para vapor (***)	NÃO	L2-L3-L4	100 ml (coloque a água no recipiente)	180-200	20-80	55-85°C	Para assados de carne de vaca, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe + Recipiente para vapor (***)	NÃO	L3-L4	75 ml (coloque a água no recipiente)	160-180	15-45	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes + Recipiente para vapor (***)	NÃO	L3-L4	100 ml (coloque a água no recipiente)	180-200	30-80	70-90X	Para assar legumes e batatas
	Pão+ Recipiente para vapor (***)	NÃO	L2-L3	100 ml (coloque a água no recipiente)	220	40-60	95°C	Para pão ou pães de forma
	Padaria tudo incluído+ Recipiente para vapor (***)	NÃO	L2-L3	75 ml (coloque a água no recipiente)	De 40 a 200	80-130	95°C	Para levedar e cozer diretamente pães ou pães de forma no recipiente. O tempo total de cozedura é de 60 minutos, incluindo o processo de fermentação.

*** Dependendo do modelo do forno.

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](#).

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

*** Depois de utilizar o modo de vapor fácil**

Consoante a frequência de utilização e a dureza da água, podem permanecer manchas de calcário no fundo da cavidade.

Depois de utilizar o modo de vapor fácil, deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.

Para remover as manchas de calcário, deite uma mistura de 100 ml de vinagre e 50 ml de água no fundo da cavidade. Depois de esperar cerca de 10 minutos, limpe com um pano macio.

*** Depois de utilizar o recipiente para vapor**

Consoante a frequência de utilização e a dureza da água, podem permanecer manchas de calcário no recipiente.

Depois de utilizar o recipiente para vapor, deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.

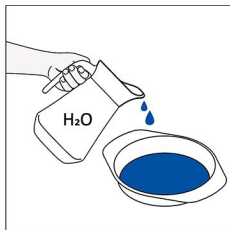
Para remover as manchas de calcário, deite uma mistura de 150 ml de vinagre e 50 ml de água no recipiente.

Depois de esperar cerca de 10 minutos, limpe com um pano macio.

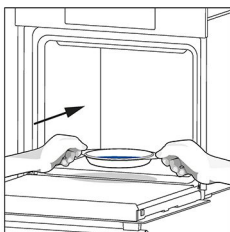
COMO UTILIZAR O RECIPIENTE PARA VAPOR PARA OS PROGRAMAS DE COZEDURA A VAPOR

Após ter seleccionado o programa de cozedura a vapor, proceda da seguinte forma:

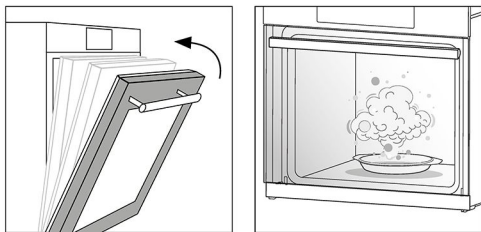
1. Adicione a quantidade recomendada de água ao recipiente para vapor a partir da torneira ou com um jarro.



2. Coloque o recipiente para vapor no fundo da cavidade do forno.



3. Não se esqueça de fechar a porta do forno.



A hora predefinida será então indicada e o programa de cozedura começará automaticamente após um segundo. O tempo 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 acima.

* Dependendo do modelo do forno.

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Assado de carne	500-800g	Carne	190 °C	Grade metálica	L3	30-40
Lombo de vaca	200 g	Carne	200 °C	Grade metálica	L3	20-25
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
Estufado	800-1000 g	Carne	200 °C	Grade metálica	L3	40-70
Costeletas de porco	1000-1200g	Carne	200 °C	Grade metálica	L3	80
Costeleta de borrego	800-1000 g	Carne	200 °C	Grade metálica	L3	60-80
Perna de borrego	1500-2000g	Carne	190 °C	Grade metálica	L3	80
Filetes de salmão	200-600g	Peixe	170 °C	Tabuleiro de forno	L3	20-35
Bifes de atum	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	180 °C	Grade metálica	L3	15-20
Bifes de peixe-espada	700g (aprox. 4 pç)	Peixe	180 °C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de bacalhau	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	160 °C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Goraz, inteiro	1	Peixe	170 °C	Tabuleiro de forno	L3	35-45
Goraz, filete	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	160 °C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de robalo	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	160 °C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Peixe ao sal	1	Peixe	180 °C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Espetadas de peixe	8 pedaços	Peixe	160 °C	Grade metálica	L3	20-30
Lulas recheadas	4 pedaços	Peixe	180 °C	Tabuleiro de forno	L3	25-40
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 formas individuais	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 fure 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 empo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1. INTERIOR DO FORNO: FUNÇÕES DE LIMPEZA

 **Limpeza pirolítica** (*consoante o modelo do forno)

Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.

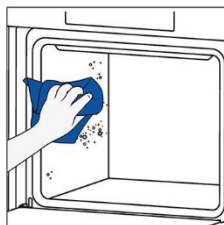
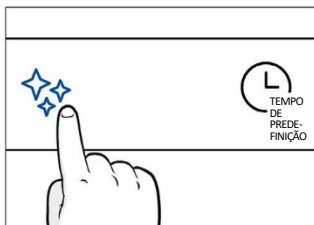
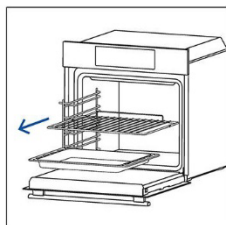
No final do ciclo de limpeza, os resíduos alimentares deixarão uma camada branca nas superfícies de esmalte. Para remover estas partículas, limpe com um pano embebido em água quente com sabão e utilize uma escova ou palha de aço. Os agentes de limpeza adequados são água quente com sabão ou detergente para fornos.

Como é que funciona:

1. Retirar todos os acessórios do forno, como as grelhas, os suportes laterais e o parafuso dos suportes laterais (*);
2. Rodar o botão de função em . Rodar o botão rotativo para definir o programa pirolítico; Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido. Durante este processo e a fase de arrefecimento seguinte, a porta do forno permanece fechada.
3. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.

⚠ AVISO: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.

(*) apenas para modelos com 7 níveis.

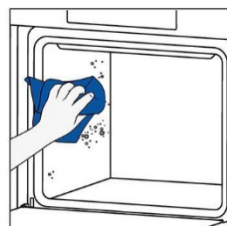
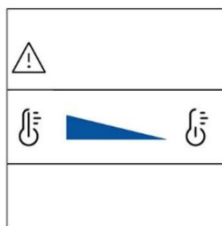
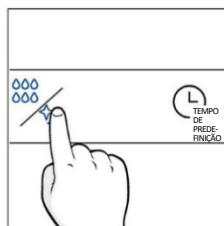
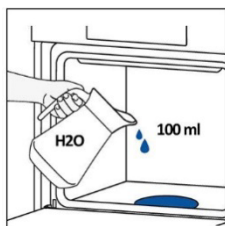


H2O Clean

A função H2O Clean foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

Como é que funciona:

1. Verta 100 ml de água com uma gota de detergente para a loiça no fundo do forno.
2. Rodar o botão em . Se necessário, rode o controlo do seletor para definir o programa Hydro Clean. Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
5. **⚠️ AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. Limpe o compartimento de cozedura e deixe-o secar completamente para evitar possíveis corrosões.



Limpeza catalítica (consoante o modelo do forno)

Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.

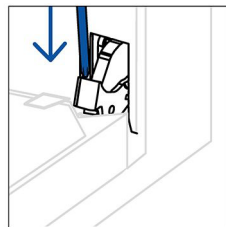
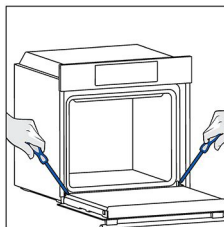
Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.

Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.

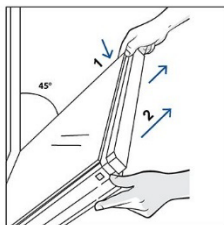
Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: REMOÇÃO E LIMPEZA DA PORTA DE VIDRO

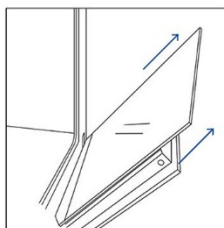
1. Posicionar a porta a 90°. Rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.



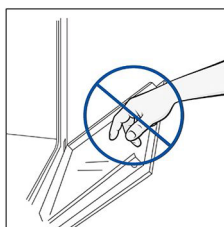
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duas mãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



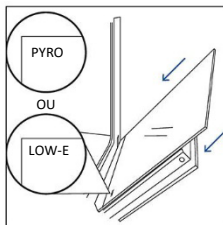
4.  **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



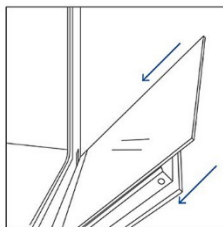
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



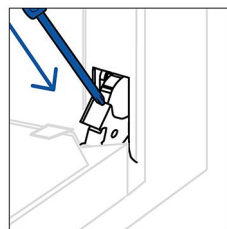
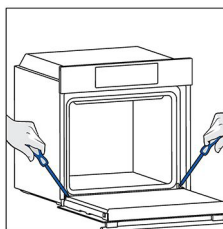
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "LOW-E / PYRO" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.



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



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.



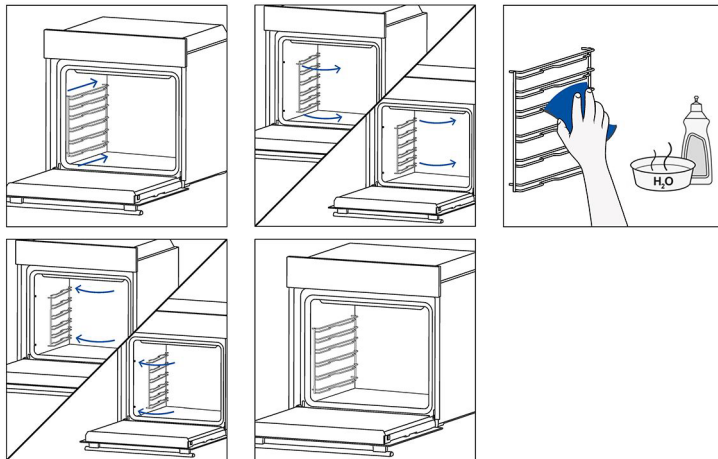
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

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

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

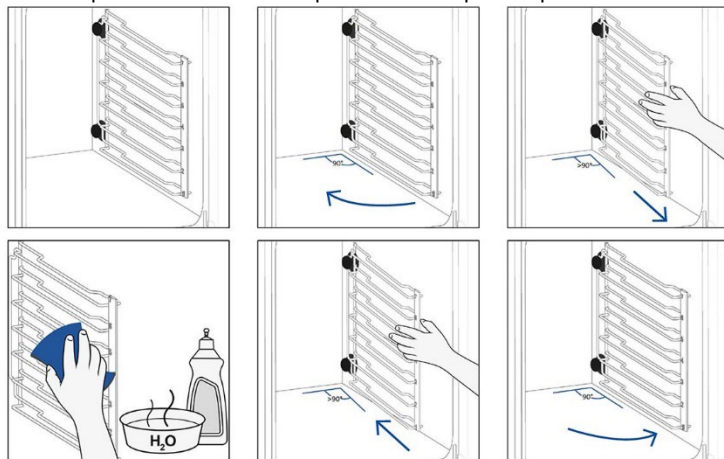
- Modelo de 6 níveis

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.



- Modelo de 7 níveis*

1. Retire os suportes laterais puxando primeiro a parte da frente na direção da seta e separando a parte de trás dos parafusos.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa: posicione a parte traseira entre os parafusos e empurre a parte frontal na direção da seta.



* Dependendo do modelo do forno.

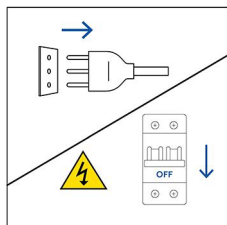
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

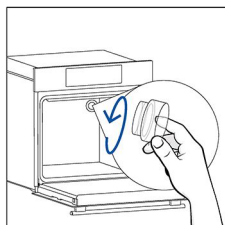
Trocar a lâmpada no topo:

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. Volte a ligar o forno à alimentação de rede.

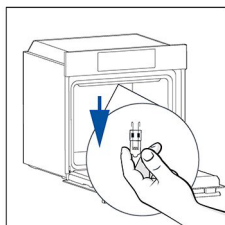
Passo 1



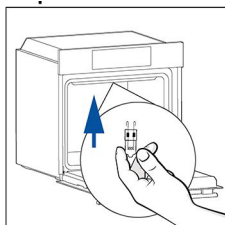
Passo 2



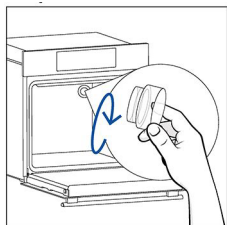
Passo 3



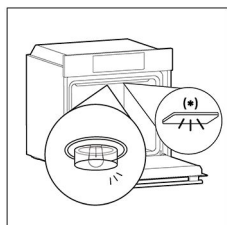
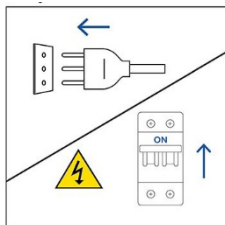
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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

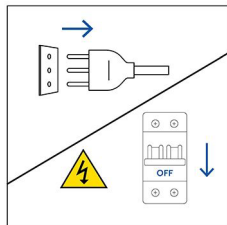
* Em caso de problemas com esta lâmpada, contactar o serviço de assistência ao cliente.



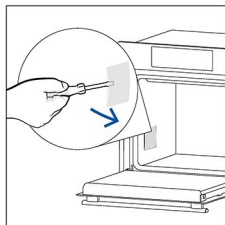
Substituição da lâmpada lateral:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Utilize uma chave de parafusos de cabeça plana, posicionando-a no lado do vidro de proteção e aplique uma ligeira pressão para o retirar.
3. Agarre cuidadosamente a lâmpada pela sua base.
4. Insira a nova.
5. Volte a instalar o vidro de proteção, pressionando-o suavemente até encaixar na sua posição.
6. Volte a ligar o forno à alimentação de rede.

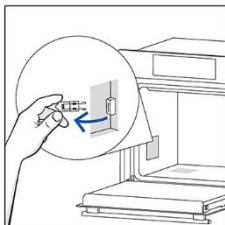
Passo 1



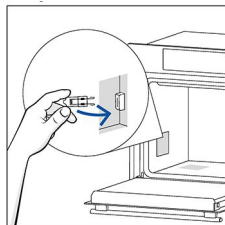
Passo 2



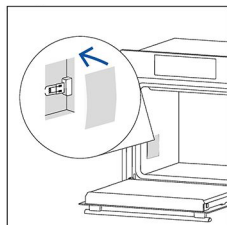
Passo 3



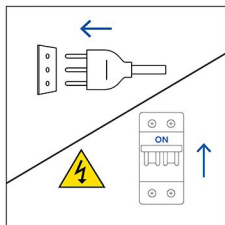
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código "ER" seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.

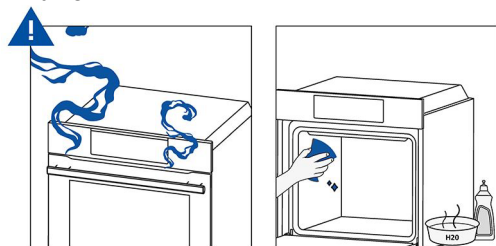
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.

Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte a assistência ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.

Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.

Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa “Cozinhar Adiado” torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de confeção comece no horário de tarifa reduzida.

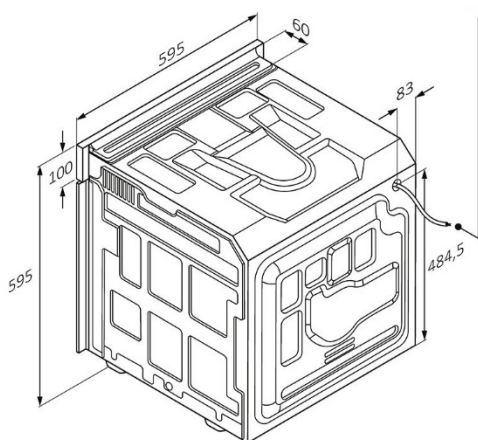
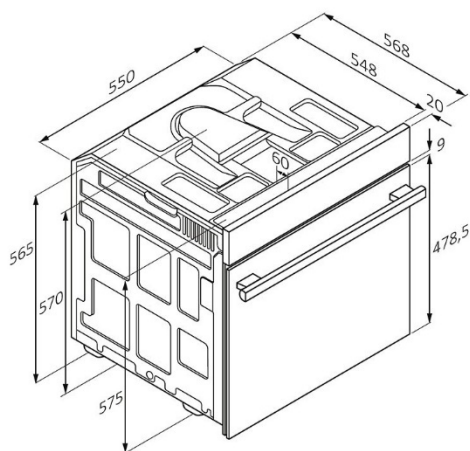
9. INSTALAÇÃO

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

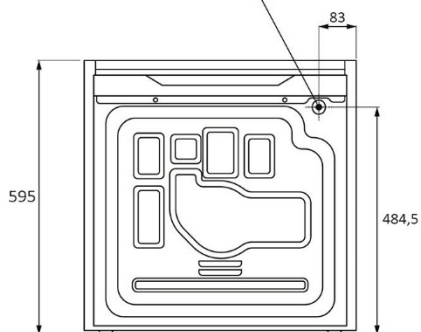


ou clicando neste [link](#)

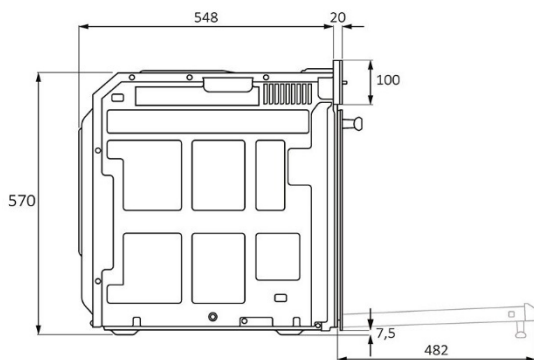
cabo de
alimentação 1100



cabo de
alimentação 1100



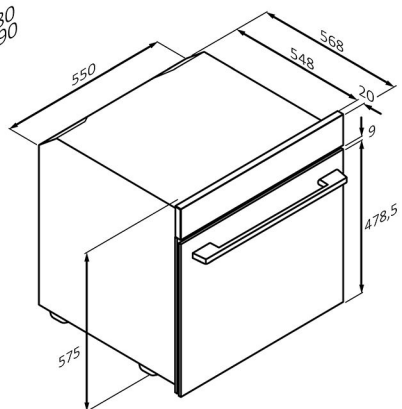
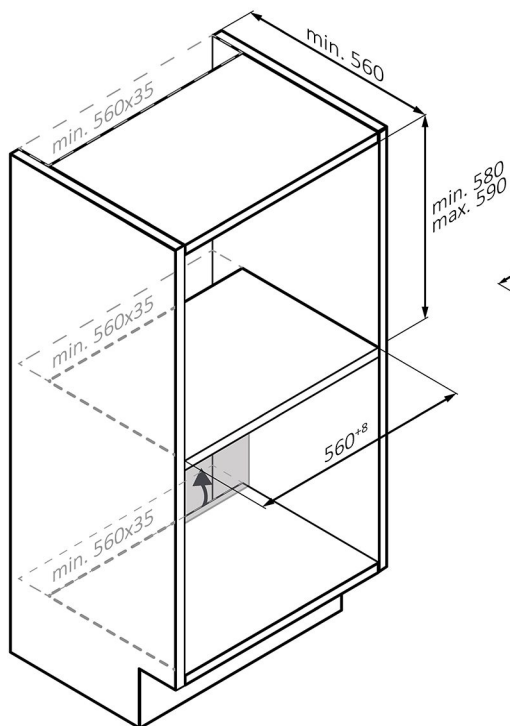
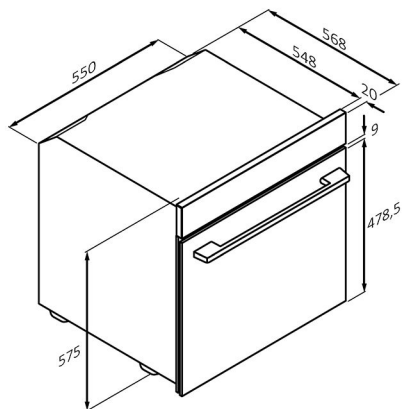
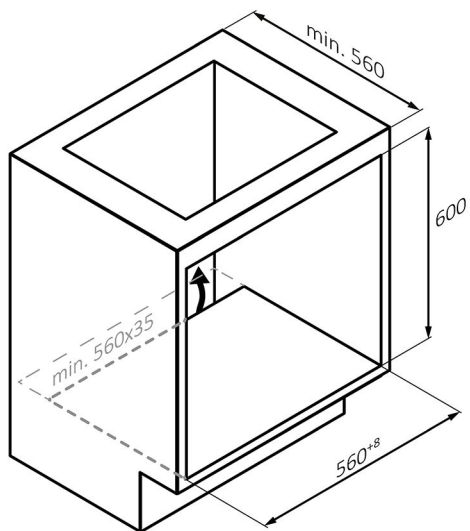
Vista traseira



Vista lateral

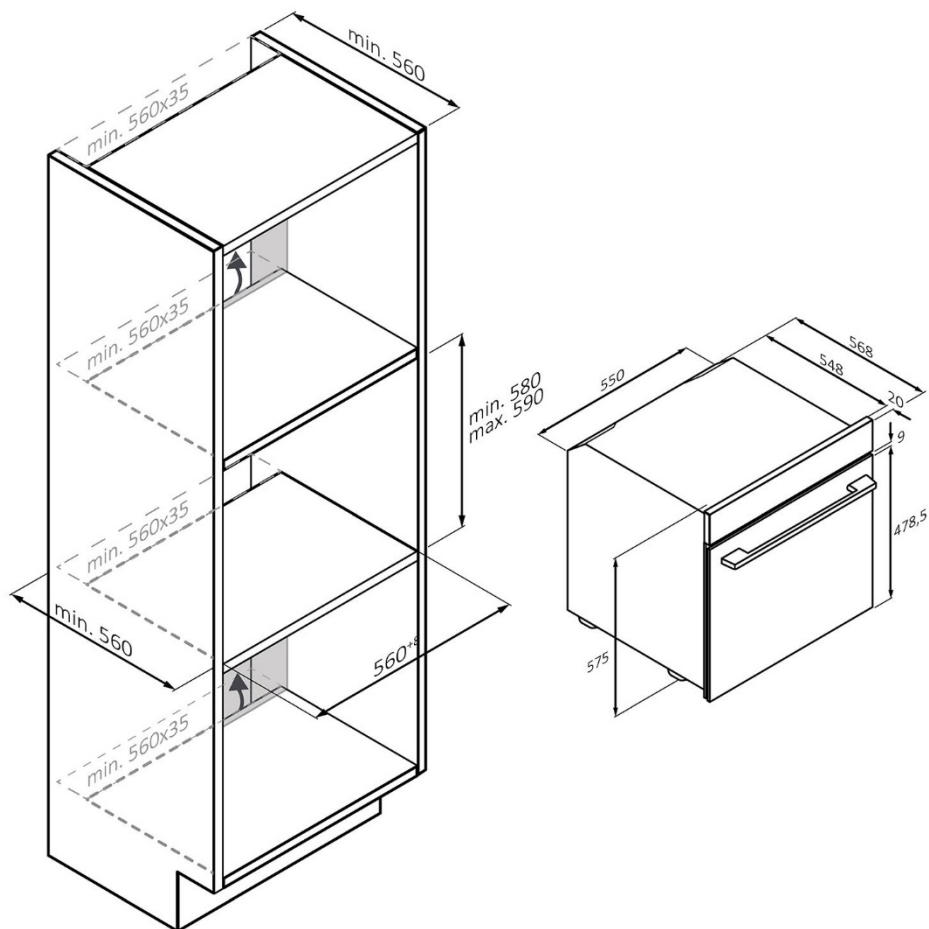
mm





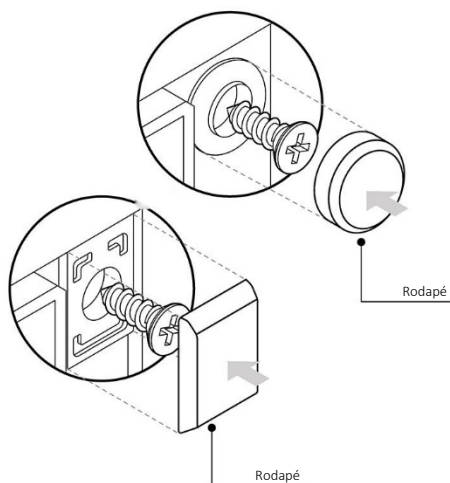
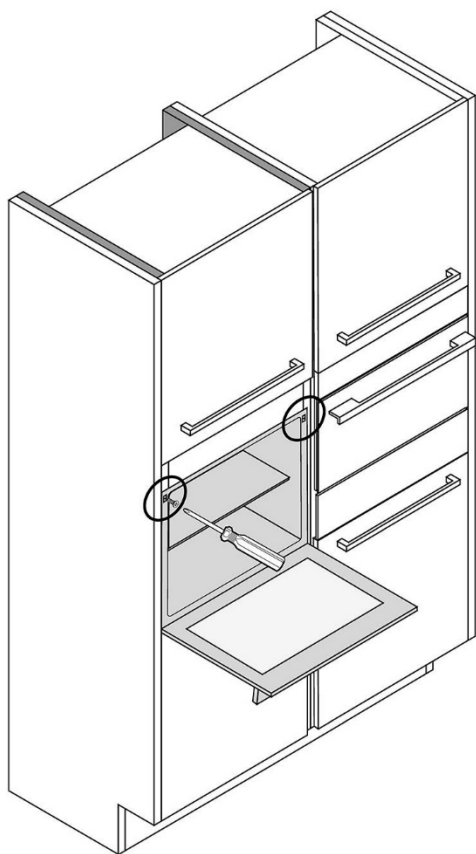
mm





mm





mm

Haier

70050064