CANDY

FULL USER MANUAL

www.candy-home.com

Candy Hoover Group S.r.l.

English
Français
Italiano
Deutsch
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Polski
Čeština
Română
Magyar
Slovenščina
Српски
Lietuvių
Eesti
Latviešu
Български
Hrvatski

WELCOME

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

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

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

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

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

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

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

5. COOKING GUIDELINES
5.1. General Cooking tables
5.2. How To Use The Steam Tank For Steam Cooking Programs
5.3. Fresh Flavour Table

6. CARE & CLEANING
6.1. General recommendations
6.2. Cleaning the oven
6.2.1. Inside the oven: cleaning functions
6.2.1.1. Descale
6.2.1.2. Draining
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 appliance at the rated frequencies.

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MAINTENANCE

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

WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

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

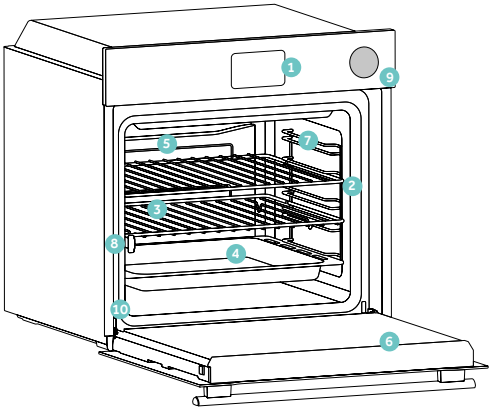
WARNINGS (FOR FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **WARNING:** When filling the Steam Tank, the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank.
- Use only drinking water to fill in the tank.
- When filling the Steam Tank, the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank.

* Depending on the oven model.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

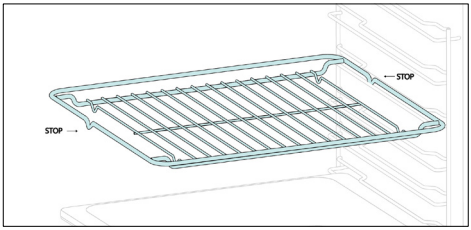


1. **Control Panel**
2. **Shelf Positions Numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan Cover**
6. **Oven Door**
7. **Lateral Wire Grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Telescopic Guides**
9. **Steam Fresh Water Tank**
10. **Serial Number & QR Code**

Write here your serial number for future reference.

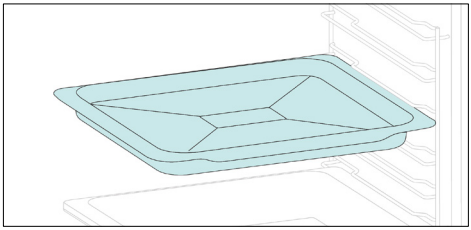
2.2. ACCESSORIES

Metal grid



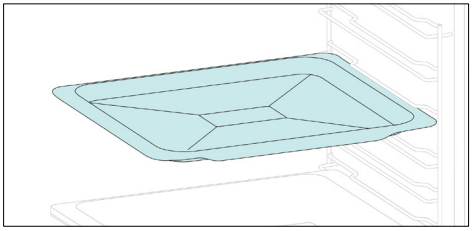
A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

Deeper Tray



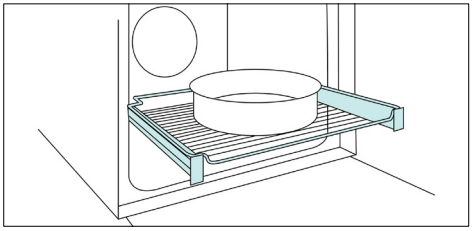
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Baking tray (only if present*)



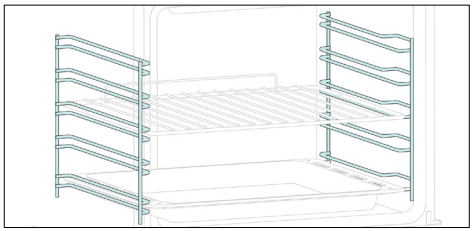
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Telescopic Guides (only if present*)



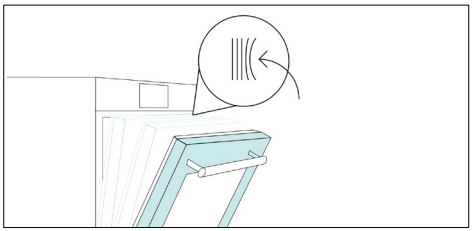
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Lateral wire grids (only if present*)



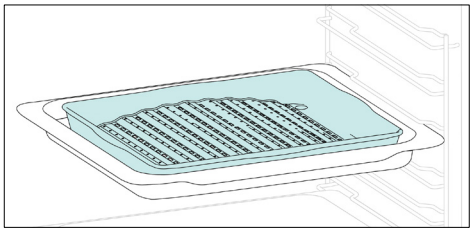
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



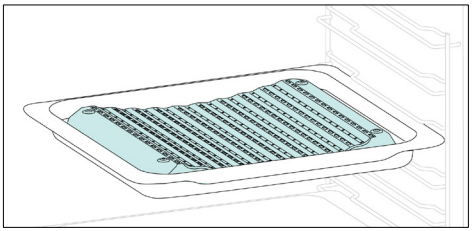
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

H-LAB Tray – BBQ mode (only if present*)



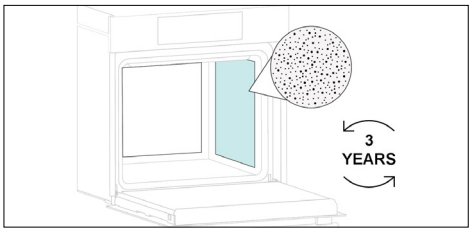
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

H-LAB Tray – STEAM mode (only if present*)

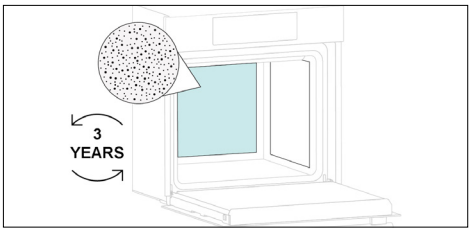


The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

Catalytic Panels (only if present*)

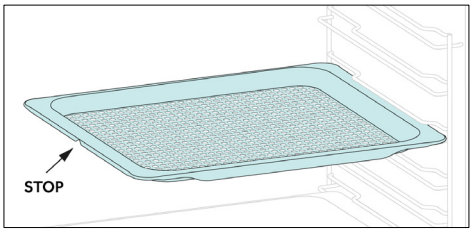


Catalytic Fan Cover (only if present*)



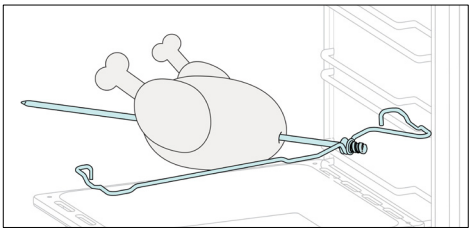
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Airfry tray (only if present*)



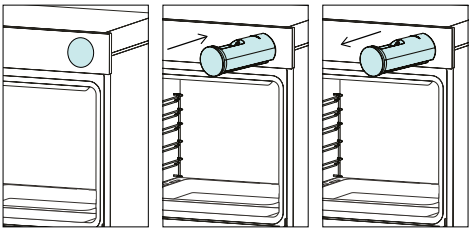
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

Turnspit (only if present*)



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

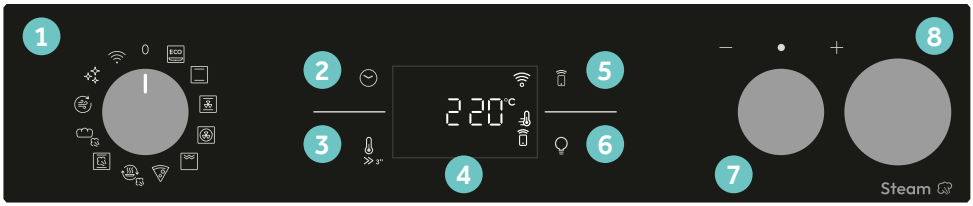
Steam Tank



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

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

2.3. CONTROL PANEL



Low Power Consumption Data According To Commission Regulation (EU) 2023/826
Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W
Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min

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

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

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.
3"	**Temperature**	Press once to check the cavity temperature, press and hold for 3 seconds to activate the fast-pre-heating option (only available during the oven's preheat phase). When the preheat is active, the releated icon will be shown on the display.
	Remote Control on/off	Press the button to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application).
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light.

2.4. CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

Product information for networked equipment

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

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

How to activate wireless network port:

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

How to deactivate wireless network port:

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

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

HOW TO INTERACT WITH THE APP

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

NOTE

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

Download on your smartphone.

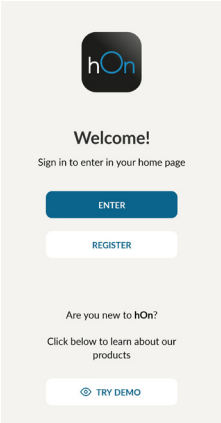
Available on the App Store

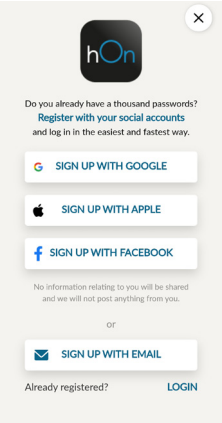
GET IT ON Google Play

The following pictures are for illustrative purposes only.

NEW USER REGISTRATION

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

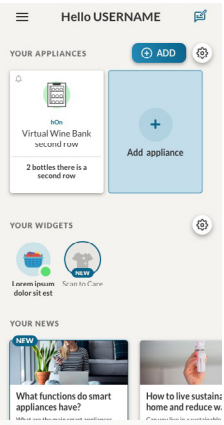




QUICK PAIR ENROLLMENT

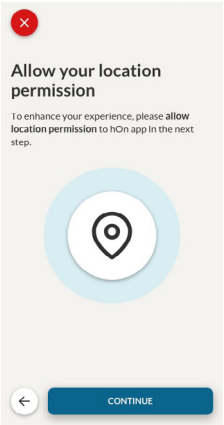
Step 1

- Select “Add appliance”.



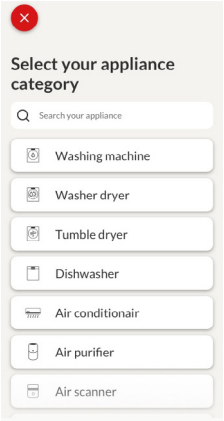
Step 2

- Allow your location permission.



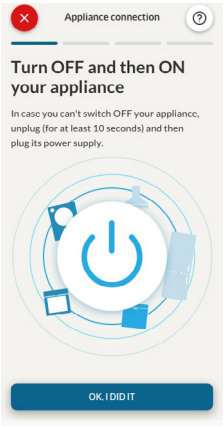
Step 3

- Select oven from the appliance category.



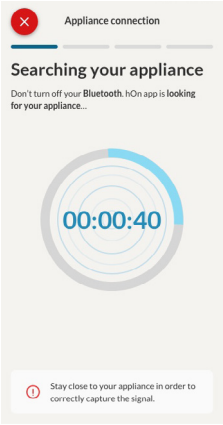
Step 4

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



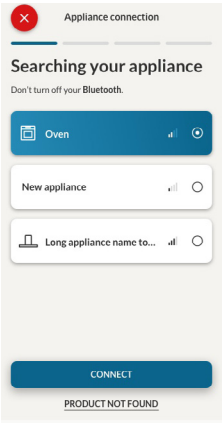
Step 5

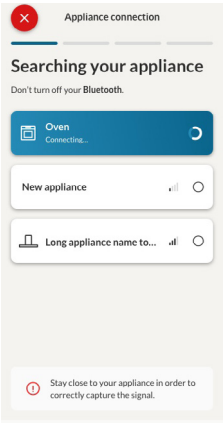
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



Step 6.1-6.2

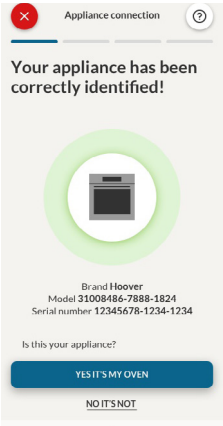
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.





Step 7

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

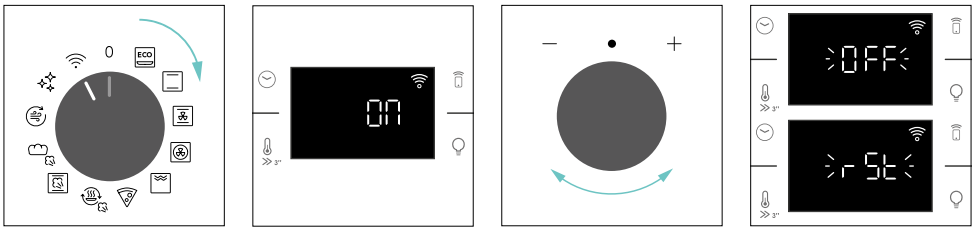


HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

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

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

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



REMOTE CONTROL

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

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

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

How to activate Remote Control:

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

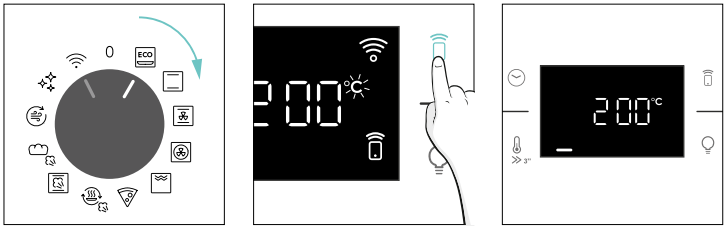


It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



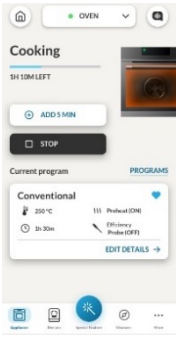
How to stop Remote Control:

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



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

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



OVER THE AIR UPDATE (OTA)

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



3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

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

How door works

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

How illumination works

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

How cooling fan works

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

(*only for pyro ovens)

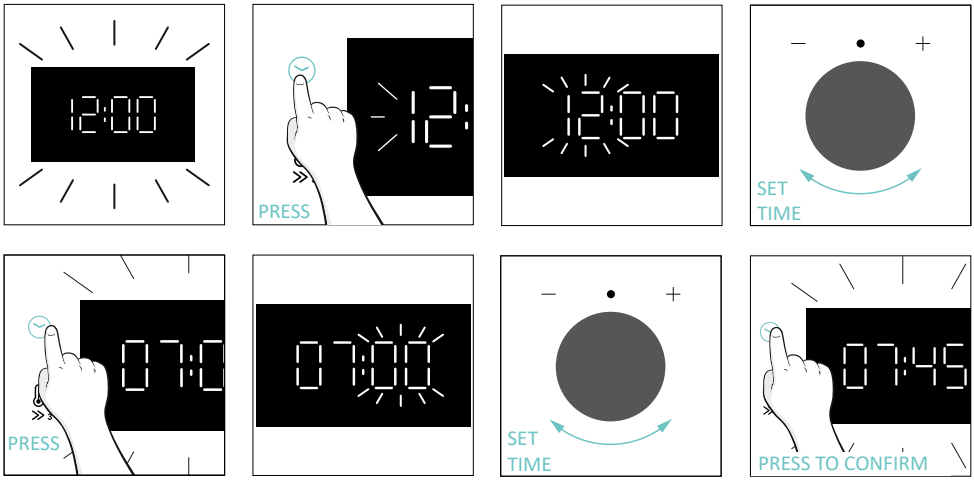
How status bar works

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

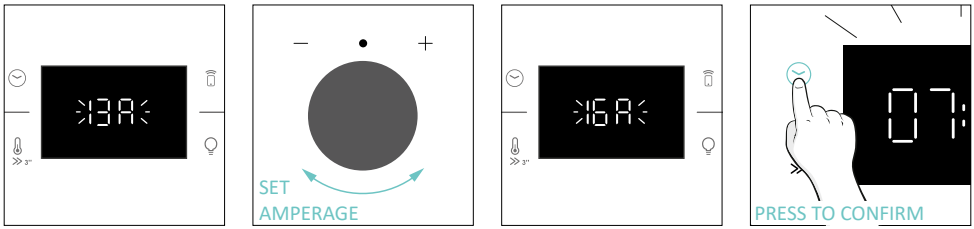
3.2. FIRST USAGE

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

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

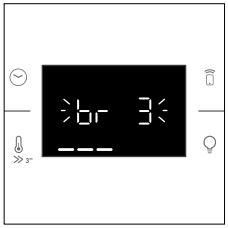
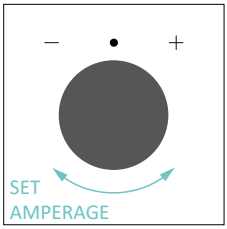


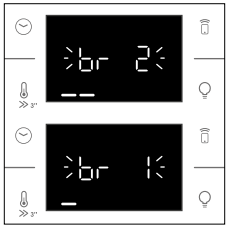
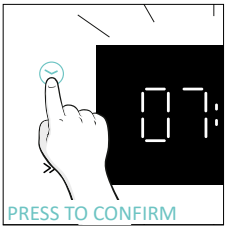
- **AMPERAGE:** This setting will only affect the power absorbed during fast preheating. 16A setting will guarantee a quicker preheating time when fast preheat is activated. If your home has lower available power, you can change this setting to 13A. Choosing the higher option (16A) means it heats up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



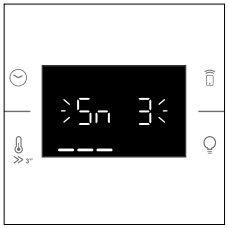
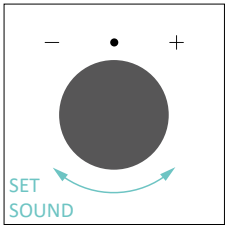
ⓘ **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

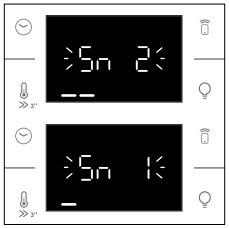
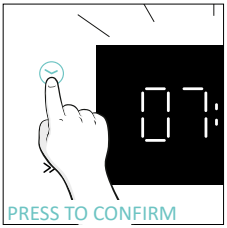
- **BRIGHTNESS:** The display shows the symbol “br”. The numbers represent the level of brightness intensity, editable turning the right knob. To confirm press

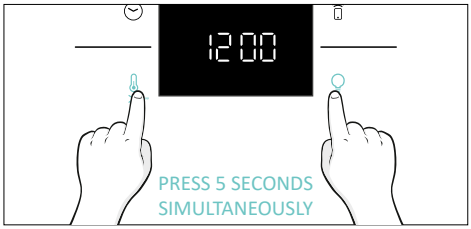
- **SOUND:** The display shows the symbol “Sn”. The numbers represent the level of sound intensity, editable turning the right knob. To confirm press

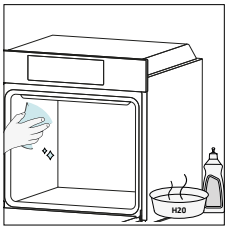
- **POST INSTALLATION INSTRUCTIONS**

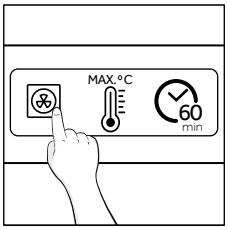
When oven is in stand-by mode, it is possible to go back to initial settings by pressing simultaneously Temperature and Lamp buttons for 5 sec.

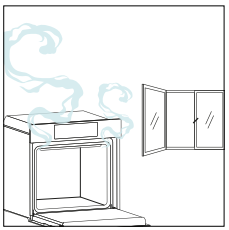


3.3. PRELIMINARY CLEANING

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







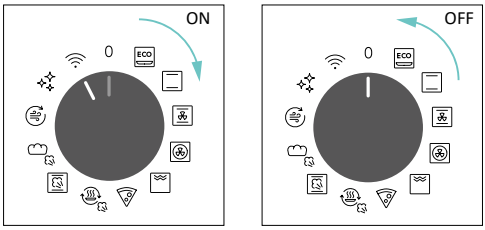
4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

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

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

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

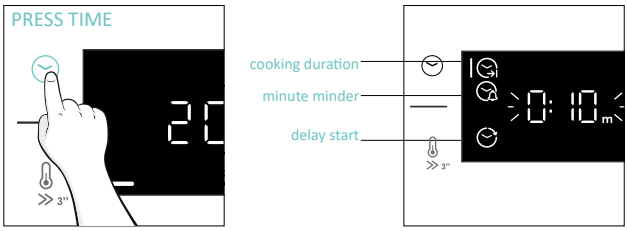


SET COOKING PROGRAM

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

TIME MENU

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

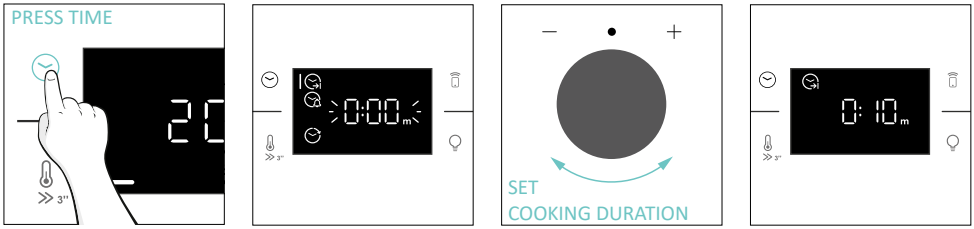


NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

COOKING DURATION

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

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



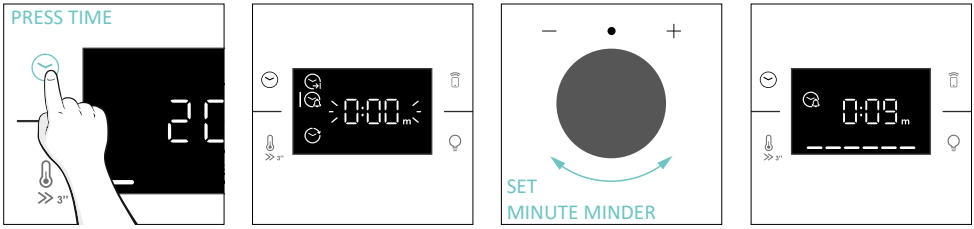
The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by turning the right knob. When duration is elapsed the cooking stops.

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

MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

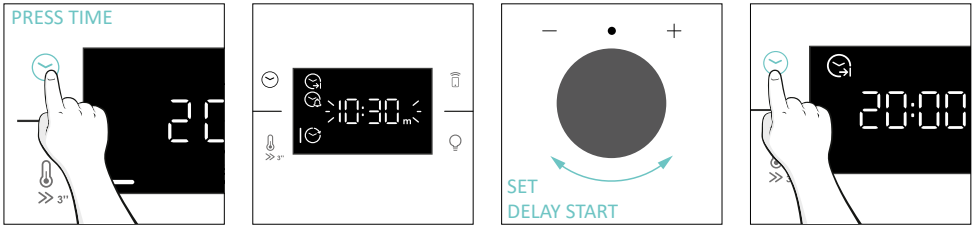
ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select “Minute minder” function. Then use the dial control to regulate the value.



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

DELAY START

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

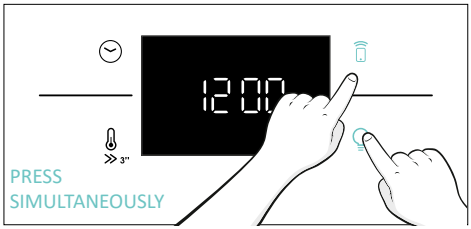


NOTE: Delay start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available with grill functions.

ADDITIONAL FUNCTIONS

CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate it, simultaneously press the Lamp and Remote Control buttons for 3 seconds.
An icon with a key will appear on the user interface. In this condition, the oven user interface is locked, and no changes in settings can be made. The child lock remains active even if the left knob is turned back to OFF.
To deactivate the child lock, press the Lamp and Remote Control buttons again for 3 seconds (the icon with the key will disappear).



4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

In order to accelerate preheating phase, the fast-preheating option can be selected by pressing the temperature icon for 3s after having selected cooking program and temperature. This option will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function.
To save energy, when fast preheating is activated the lamp will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature. When a cooking duration is set, once the oven will notify the end of the pre-heating, place the food inside the oven and give manual confirmation (tap time button) to start the cooking countdown. NOTE: If the delay start has been set the manual confirmation is not necessary, cooking will automatically start according to the programmed delay start

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

NOTE: for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating.
"YES/FAST PREHEAT" means that preheating is required and fast preheat option is available; "NO" means that preheat is not available and foods must be inserted with cold oven.
When preheating ends, the display will blink and a buzzer will beep: tap ⏲ to let the cooking program continue.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	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 30-250/300°C***	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.
	Convection+ Fan	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: baking roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with a high water content.
	Multi-Level	160°C 50-250/300°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.
	**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).
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Regeneration	110°C 110-160°C	L3/L4	NO	This function is designed to reheat previously prepared plated meals and baked items, ensuring they are refreshed for serving without any loss of quality. The steam-assisted regeneration function prevents surface drying. Heat is distributed gently and uniformly, preserving the food's original taste and aroma as if freshly prepared.
	Steam°	170°C 120-220°C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: vegetables, cakes, biscuits, rice, meats, fish, and poultry on one level using both upper and lower heating with assisted steam. The combination of steam and heat delivers a tender texture with a crusty surface. This function is also ideal for low temperature cooking ensuring tender, succulent, and evenly cooked roasts.
	Bread	210°C 190-220°C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: preparing different types of bread such as whole bread, ciabatta, and baguettes. Thanks to the special combination of steam and heat, the bread achieves professional-quality results, with excellent crispness, rich colour, and a glossy crust.

* 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

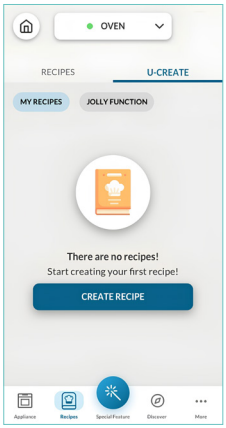
4.2.3. MULTI STEP FEATURE

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

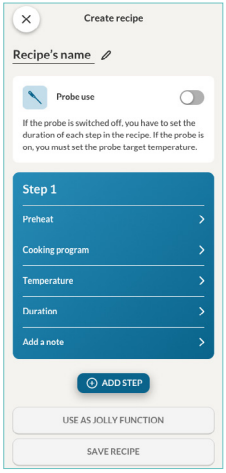
Multi-step recipes can be created on hOn App through the U-Create function and saved on the oven.

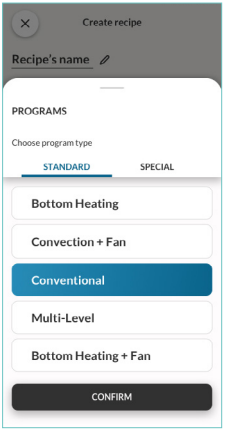
The user can save the Multi-step recipe as a Jolly Function to store it on the oven, or save it on hOn to start it remotely from the App.

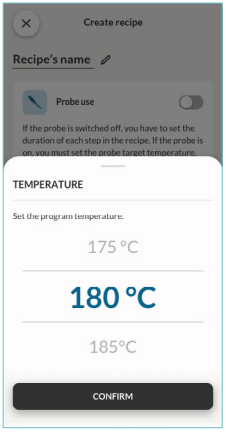
Step 1. From the U-Create section of the App, press “Create Recipe”.

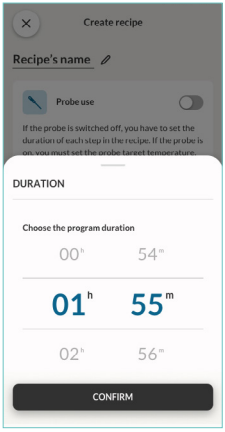


Step 2. Edit the recipe’s name and choose the parameters for the first step of the recipe.

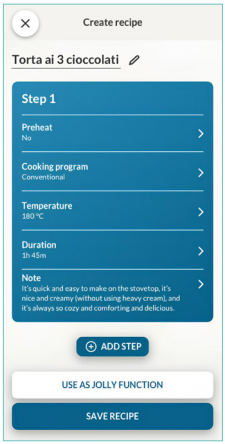




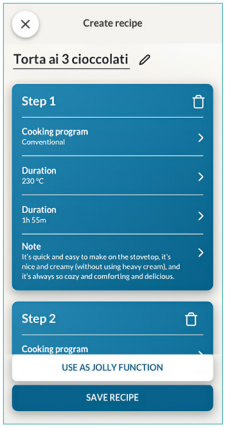


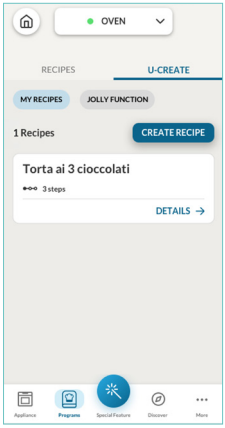


Step 3. After customizing the first step, press “Add step” to add another cooking function to the recipe and customize its parameters.



Step 4. Save the recipe on the app to start it from hOn remotely.





5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

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.

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

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

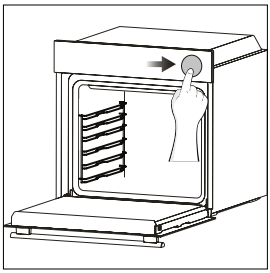
Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages	1	Supergrill	04	Y	Metal grid	L5	40-50
	Roast beef (500g)	1	Multilevel	220°C	Y	Baking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

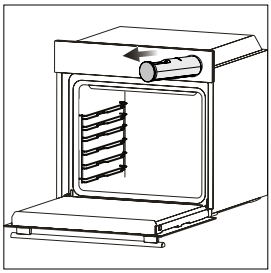
Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.
*if preheating required
** Depending on the oven model.

5.2. HOW TO USE THE STEAM TANK FOR STEAM COOKING PROGRAMS

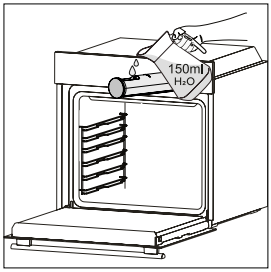
After selecting the steam cooking program, the UI will ask to add water through the dedicated accessory (Steam Tank), proceed as following.

1. Slightly press the Steam Tank to open it.

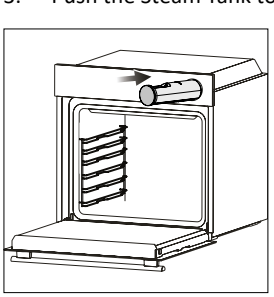


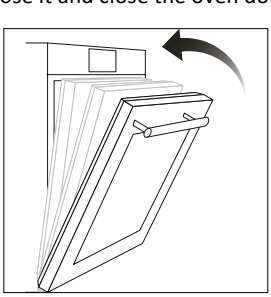


2. Add drinking water (150 ml) to the Steam Tank through a jug or directly from the sink. Do not exceed the maximum level of water indicated inside the tank.

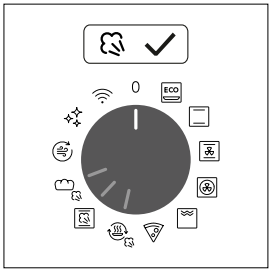


3. Push the Steam Tank to close it and close the oven door.





4. Select function and let the cooking start.



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.

NOTE: if too much water is loaded, the excess may remain in the steam tank; empty the tank at the end of cooking.

NOTE: when cooking with steam, some residual water or condensation may be observable on the cavity bottom at the end of cooking.

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.

5.3. FRESH FLAVOUR TABLE*

Fresh flavour table provides recommended settings for steam cooking programs. This table allows to cook a variety of recipes without preheating the oven. Actual cooking times may vary depending on the recipe, ingredients, and quantity of food.

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
White bread loaf	500-1000 gr	Bread	200	Deep tray	L3	30-40
Bread rolls	6-8 pc.	Bread	200	Deep tray	L3	25-35
Whole grain bread	400-600 gr	Bread	190	Deep tray	L3	20-35
Rye bread	500-1000 gr	Bread	190	Metal grid+mold	L3	30-45
Baguette	400-500 gr	Bread	200	Deep tray	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pc.	Bread	200	Deep tray	L3	25-35
Bagels	6-8 pc.	Bread	190	Deep tray	L2	25-35
Sandwich loafs	5-10 pc.	Bread	190	Deep tray	L3	15-25
Brioche	6-8 pc.	Bread	190	Deep tray	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 gr	Bread	220	Deep tray	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 gr	Steam°	220	Deep tray	L4	30-40
Beef Fillet, medium **	400-500 gr	Steam°	190	Metal grid + L2 Baking tray	L3	35-45
Beef Fillet, slow cooked **	400-500 gr	Steam°	110	Metal grid + L2 Baking tray	L3	40-50
Beef wellington	1000-1500 gr	Steam°	200	Deep tray	L3	40-50
Meatloaf	1000-1500 gr	Steam°	200	Deep tray	L3	40-50
Pork roast **	1000-1500 gr	Steam°	180	Metal grid + L2 Baking tray	L3	40-60
Pork roast, slow cooked **	1000-1500 gr	Steam°	110	Metal grid + L2 Baking tray	L3	80-100
Lamb rack	800-1000 gr	Steam°	190	Deep tray	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000 gr	Steam°	200	Deep tray	L3	80-100
Chicken breast	400-700 gr	Steam°	210	Deep tray	L3	30-40
Chicken drumsticks	1000 gr (app. 10 pc)	Steam°	220	Metal grid + L2 Baking tray	L3	40-50
Salmon fillet	600 gr (app. 4 pc)	Steam°	170	Deep tray	L3	20-30
Salmon fillet, slow cooked	600 gr (app. 4 pc)	Steam°	110	Deep tray	L2	25-35
Seabass fillet	500 gr (app. 4 pc)	Steam°	150	Deep tray	L3	10-25
Seabass fillet, slow cooked	500 gr (app. 4 pc)	Steam°	110	Deep tray	L3	20-30
Seabream	500-700 gr	Steam°	170	Deep tray	L3	20-35

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Small cakes/Muffins	10-20 pc.	Steam°	170	Deep tray	L3	35-45
Rich fruit cake, slow cooked	1000-1500 gr	Steam°	140	Metal grid+ mold	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 gr	Steam°	140	Metal grid+ mold	L2	60-80
Frozen croissant	4-6 pc.	Steam°	200	Deep tray	L3	20-30
Mix vegetable	1000-1500 gr	Steam°	220	Deep tray	L3	50-60
Roasted potatoes, halved	500-1000 gr	Steam°	210	Deep tray	L3	50-60
Eggplants, halved	400-500 gr	Steam°	210	Deep tray	L3	30-45
Cauliflowers	400-500 gr	Steam°	210	Metal grid+ pyrex	L3	30-40
Fennels	400-600 gr	Steam°	200	Metal grid+ pyrex	L3	45-55
Carrot sticks	250-500 gr	Steam°	200	Deep tray	L3	35-45
Pumpkins cubed	500-800gr	Steam°	160	Deep tray	L3	30-40
Broccoli	400-600gr	Steam°	150	Deep tray	L3	30-40
Vegetable flan	6 ramekins	Steam°	180	Deep tray	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 gr)	Regeneration	110	Pyrex/oven dish	L3	10-15
Focaccia	200-400 gr	Regeneration	110	Deep tray	L3	10-20
Bread rolls	300-500 gr	Regeneration	110	Deep tray	L3	15-25
Frozen bread	200-500 gr	Regeneration	150	Deep tray	L3	8-15
Bun rolls	200-500 gr	Regeneration	110	Deep tray	L3	10-20
Pasta	500-1000 gr	Regeneration	120	Deep tray	L3	20-30
Cakes (muffins)	100-300 gr	Regeneration	110	Deep tray	L3	10-20
Lasagna	500-1000 gr	Regeneration	140	Pyrex/oven dish	L3	25-35
One pan dishes (casseroles and roasted vegetables)	400-700 gr	Regeneration	120	Pyrex/oven dish	L3	30-40

*After cooking or regenerating some dishes, excess water may remain at the bottom of the cavity or in the steam tank. Drain any excess water from both compartments before starting a new cooking cycle.
** Before insert to the oven, sear the meat for a few minutes for all sides on a hot pan to produce that flavourful crust. You can use salt and fresh grounded pepper for seasoning before searing.

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)

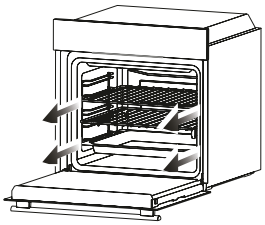
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

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

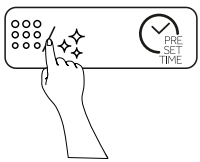
At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces. To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel wool. Suitable cleaning agents are hot soapy water or oven cleaner.

How does it work:

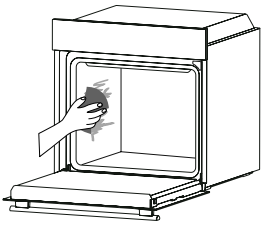
1. Remove any accessories from the oven, such as grids, side racks and side racks screw ;
2. Turn function knob on ✧ . Turn the dial control to set the Pyrolytic program;
   Allow the function to operate for the preset time. During this process and the following cooling phase, the oven door will remain 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.



1



2



3

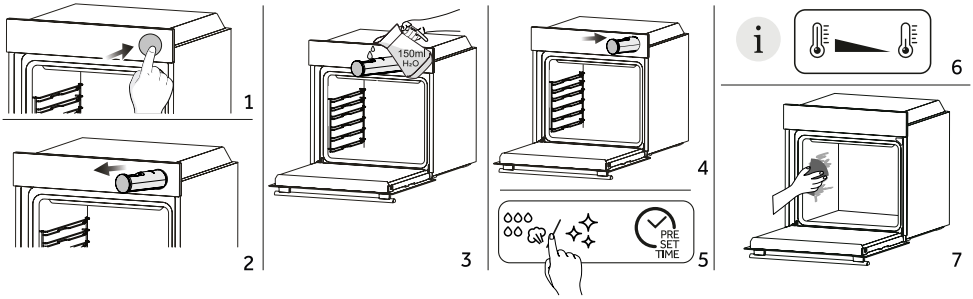
Aquactiva Steam

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

How does it work:

1. Pour 150 ml of water through the dedicated steam tank.
2. Turn the knob on . If necessary, turn the dial control to set the Steam 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.

⚠ **WARNING**: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrosions.



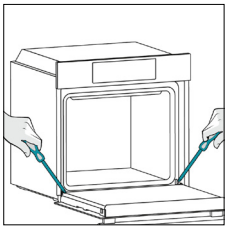
Catalytic cleaning (depending on the oven model)

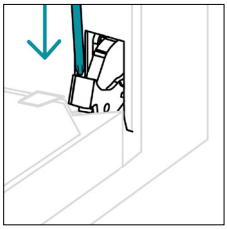
The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently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

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

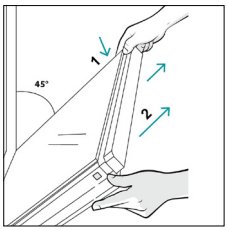
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

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

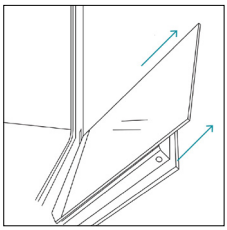




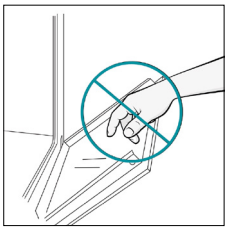
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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



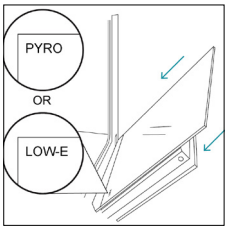
4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.



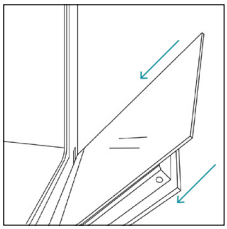
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



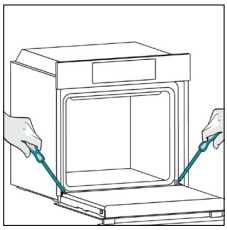
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

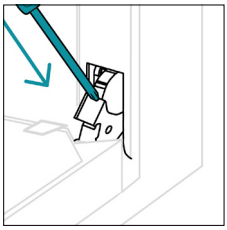


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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





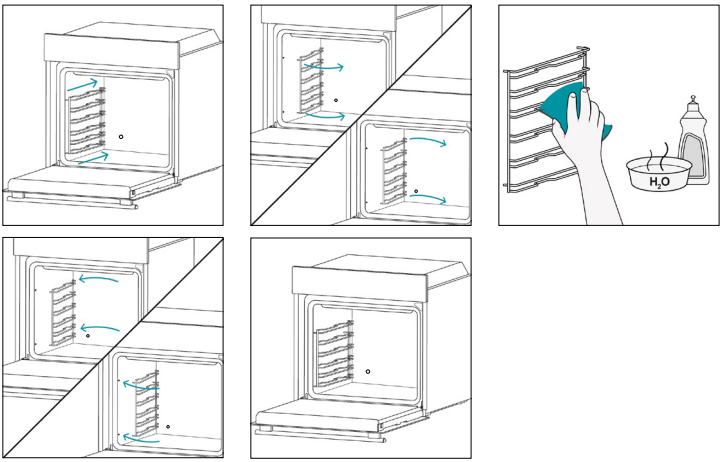
6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

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

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

CLEANING OF SIDE RACKS:

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



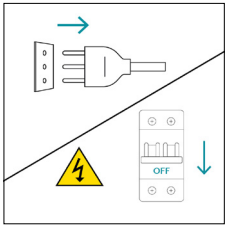
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

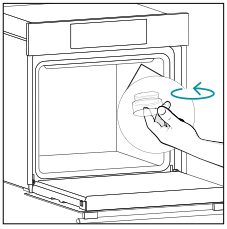
Changing the bulb on top:

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

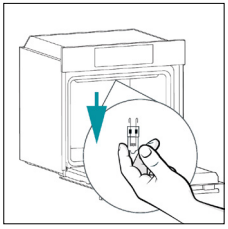
Step 1



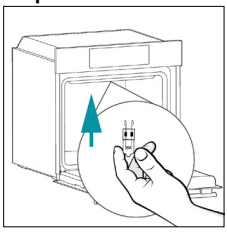
Step 2



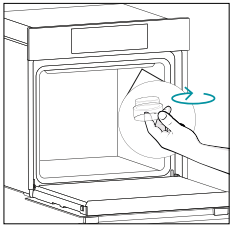
Step 3



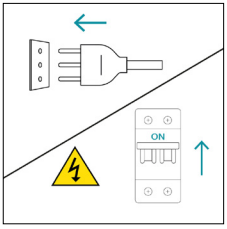
Step 4

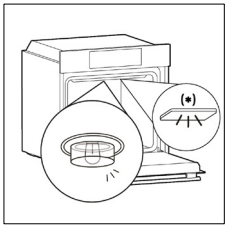


Step 5



Step 6



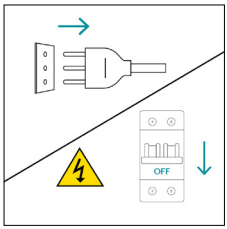


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)
* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

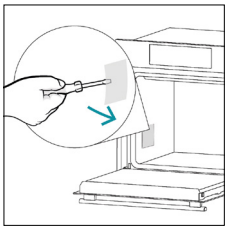
Changing the lateral bulb:

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

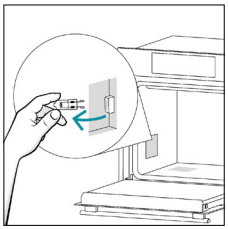
Step 1



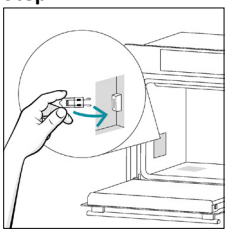
Step 2



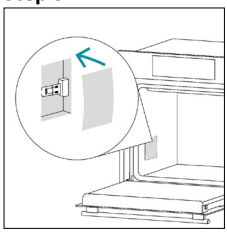
Step 3



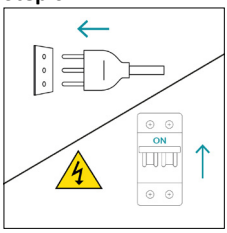
Step 4



Step 5



Step 6

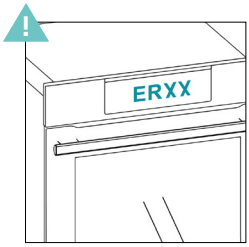


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

7. TROUBLESHOOTING

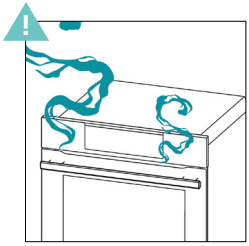
If, during oven use, an error occurs, the display will show the code “ER” followed by two digits, which will identify the error.
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.
If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn’t, call customer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

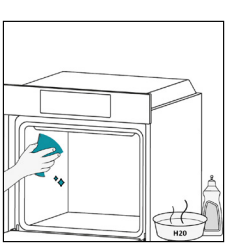
Error





Smoke





8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL



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

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

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

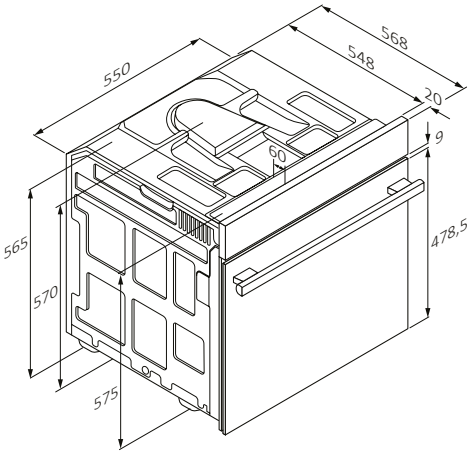
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

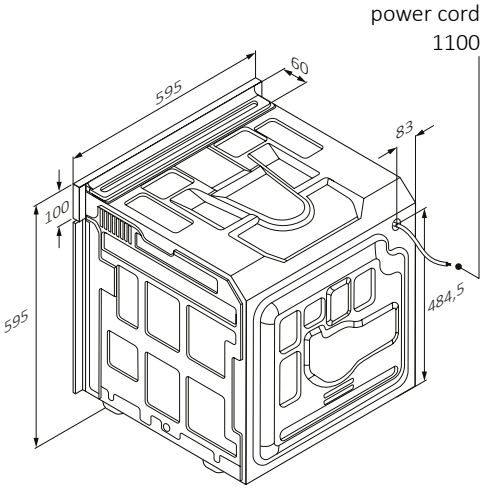
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

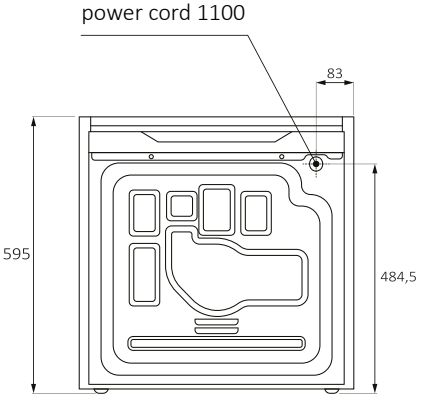
9. INSTALLATION

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

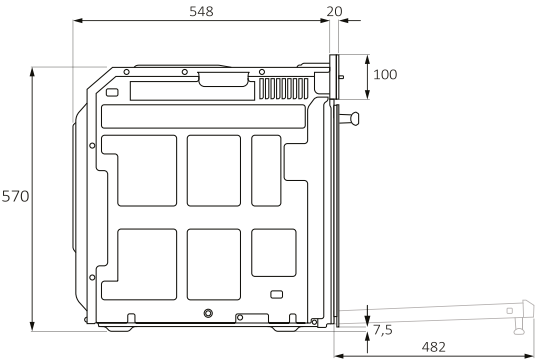
or by clicking this **link**





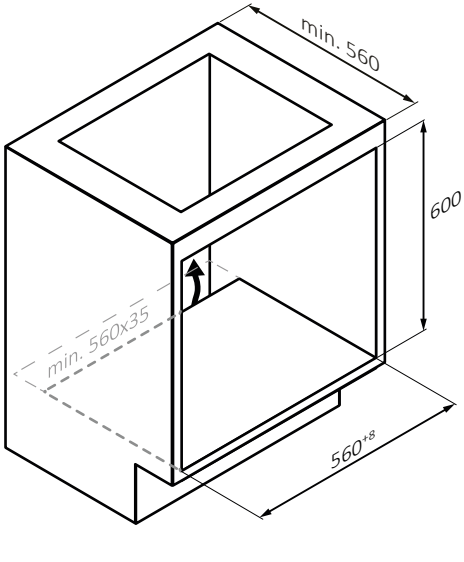


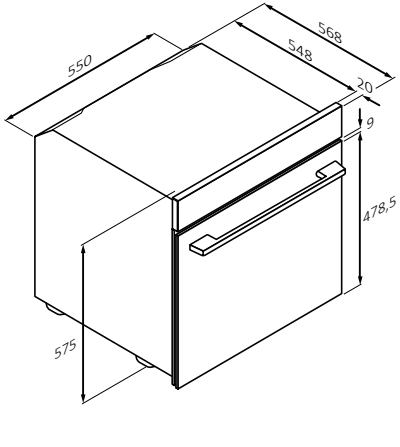
Back view

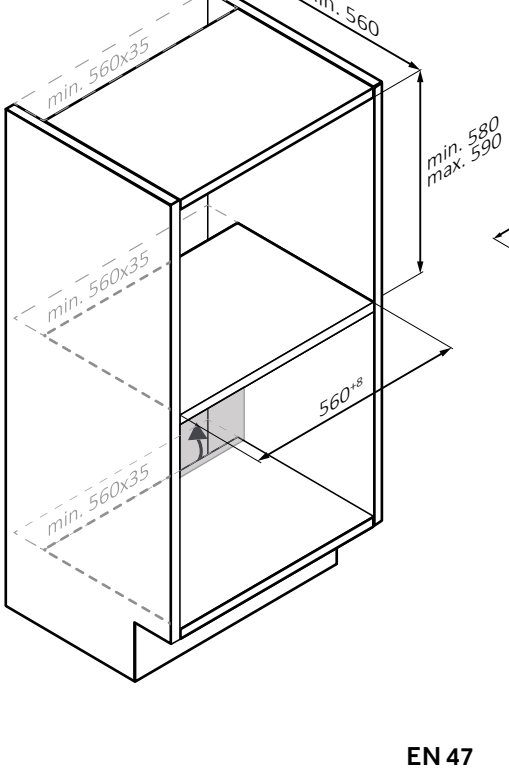


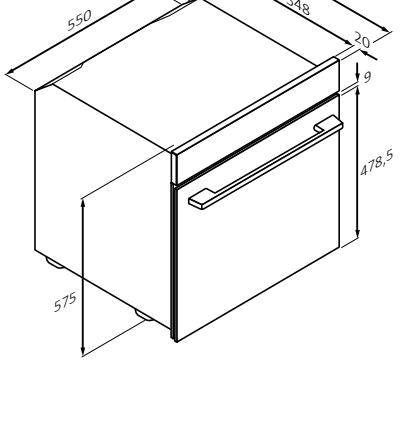
Side view

mm

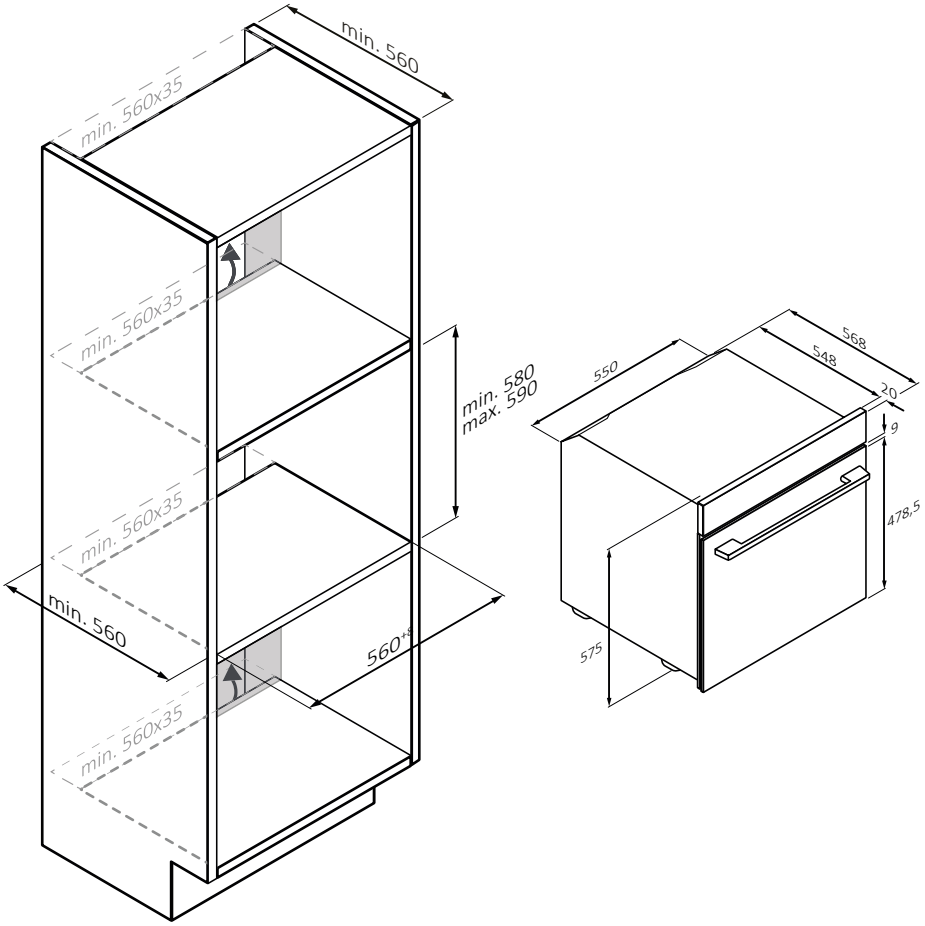

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

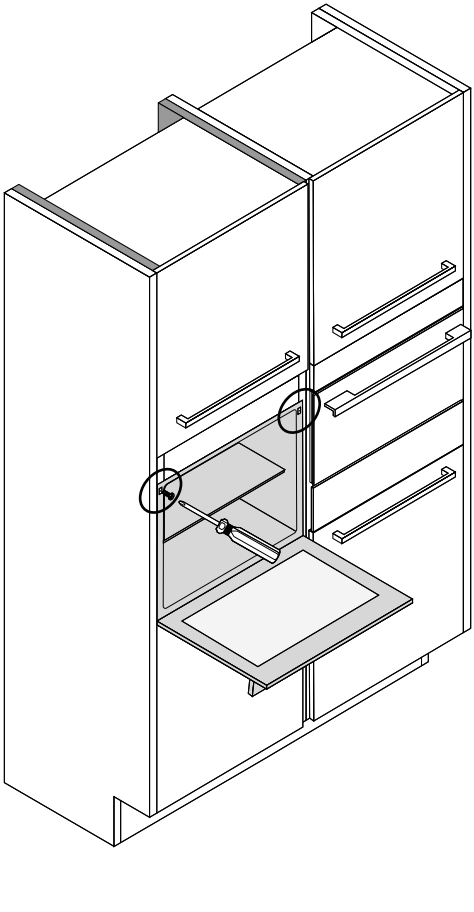

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

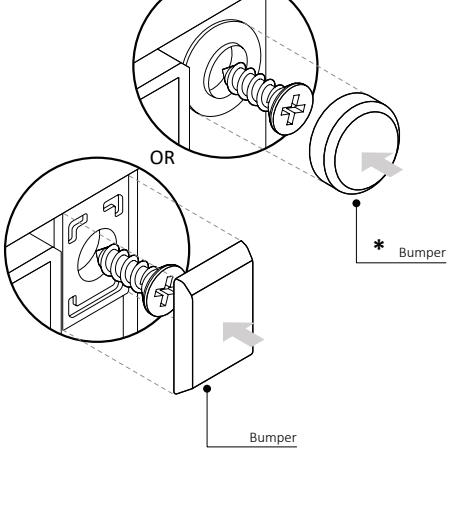

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(only if present*)

mm

BIENVENUE

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

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

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

5. DIRECTIVES DE CUISSON
5.1. Tableau Pour La Cuisine Generale
5.2. Comment Utiliser Le Réservoir À Vapeur Pour Les Programmes De Cuisson À La Vapeur
5.3. Tableau Cuisson Fraicheur

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

7. DÉPANNAGE

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

9. INSTALLATION

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Limites d'utilisation

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

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

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

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

La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

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

UTILISATION ET MAINTENANCE

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

AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

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

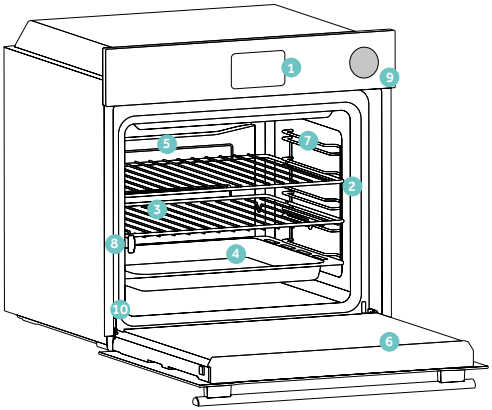
AVERTISSEMENTS (POUR FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Lors du remplissage du réservoir à vapeur, le niveau de l'eau ne doit pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le réservoir.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir.

* Selon le modèle de four.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

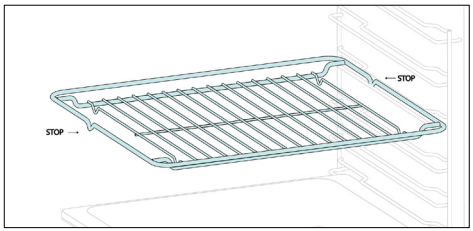


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des positions de la grille**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Cache ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. **Rails Télescopiques**
9. **Réservoir d'eau pour la vapeur**
10. **Numéro de série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

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

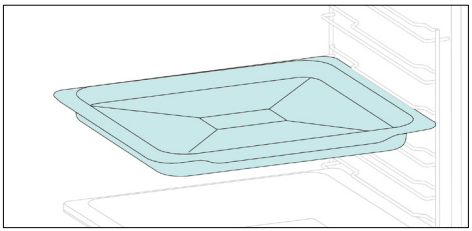
2.2. ACCESSOIRES

Grilles



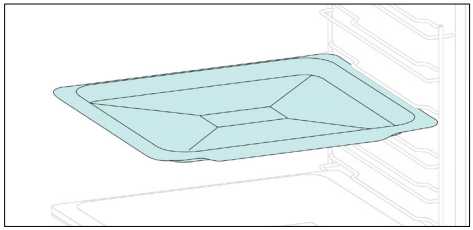
Une grille de four est une plaque amovible et réglable qui supporte les ustensiles de cuisine et peut être réglée à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins. Ne placez pas les aliments directement dessus ; utilisez plutôt du papier sulfurisé ou des plaques de cuisson adaptées.

Plaque plus profonde



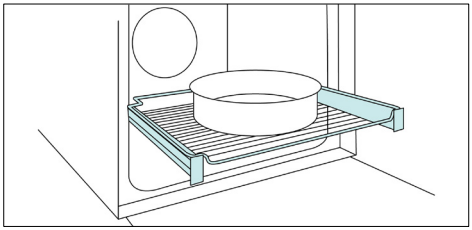
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Plaque du four (seulement si présent*)



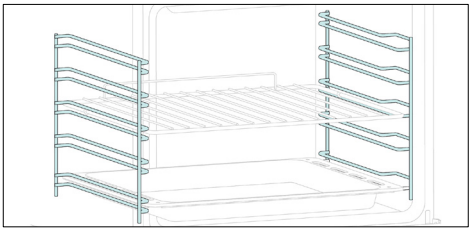
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Rails Télescopiques (seulement si présent*)



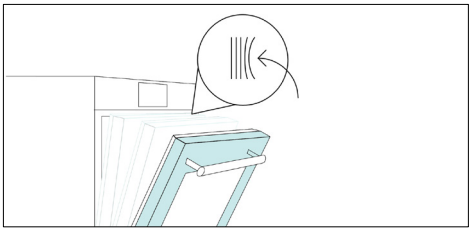
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Grilles Latérales (seulement si présent*)



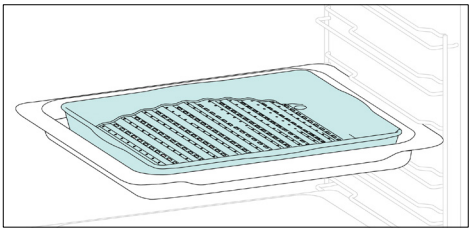
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

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



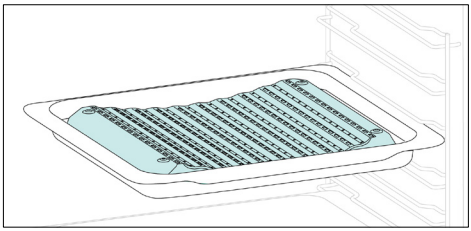
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

H-LAB Plaque – Mode BBQ
(seulement si présent*)



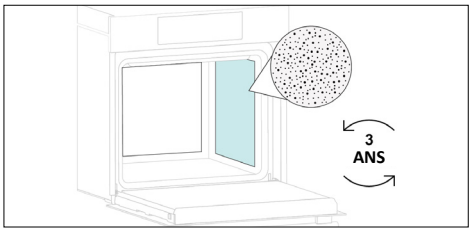
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

H-LAB Plaque – Mode Vapeur
(seulement si présent*)

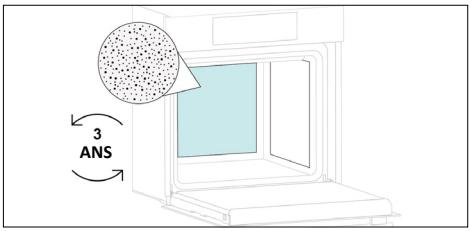


La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Panneaux Catalytiques
(seulement si présent*)

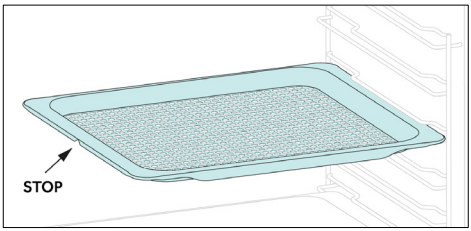


Cache ventilateur Catalytiques
(seulement si présent*)



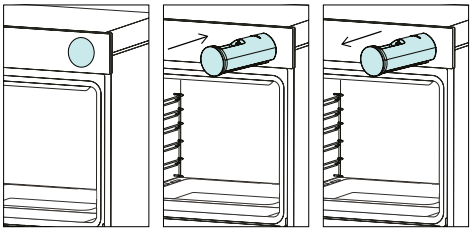
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Plat de cuisson Air Fry (seulement si présent*)



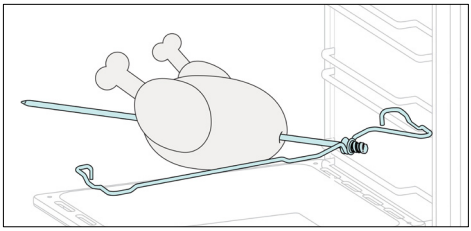
La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les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

Réservoir d'eau pour la vapeur



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

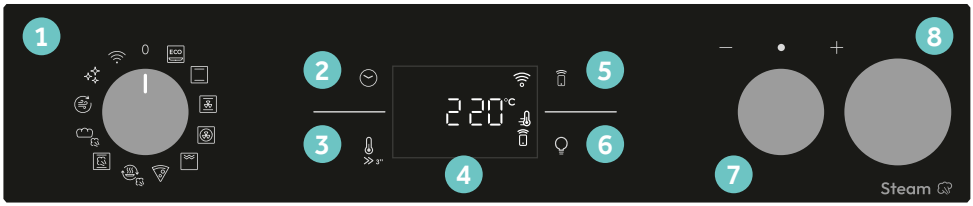
Tournebroche (seulement si présent*)



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

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

2.3. PANEL PANNEAU DE COMMANDE



Données De Faible Consommation D'électricité Selon Le Règlement (UE) 2023/826 De La Commission
Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min

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

1. Bouton sélecteur de fonction
2. Temps
3. Température
4. Affichage LED
5. Contrôle à distance
6. Lampe
7. Commande rotative
8. Réservoir d'eau pour la vapeur

FONCTIONS PRINCIPALES

L'écran a 4 fonctions principales :

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

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres Sans Fil

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

Informations Sur Le Produit Pour Les Équipements En Réseau

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

Comment activer le port de réseau sans fil :

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

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

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

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

COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

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

REMARQUE

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

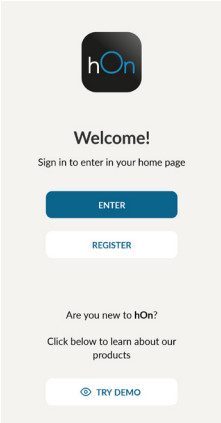
Téléchargez l'application hOn sur votre smartphone

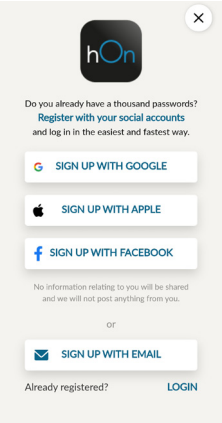
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

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

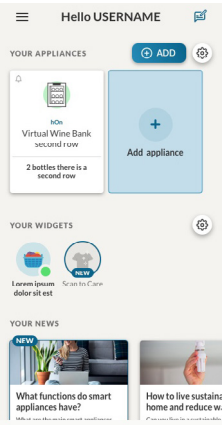




APPAIRAGE RAPIDE

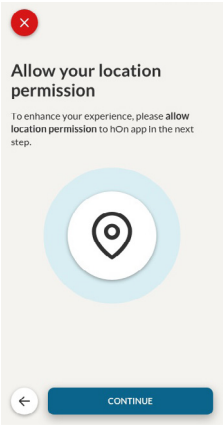
Étape 1

- Sélectionnez "Ajouter un appareil"



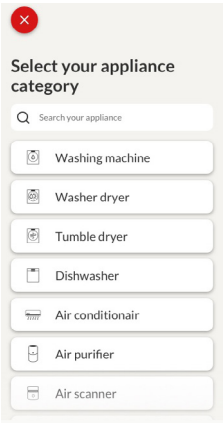
Étape 2

- Autorisez votre localisation



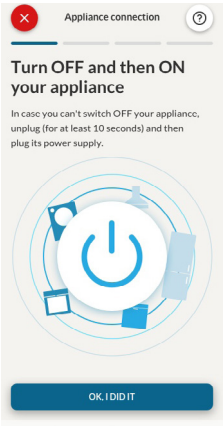
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils



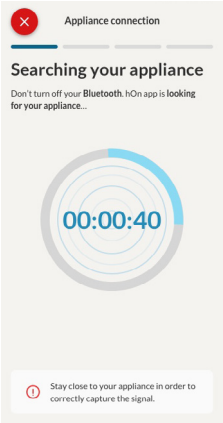
Étape 4

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



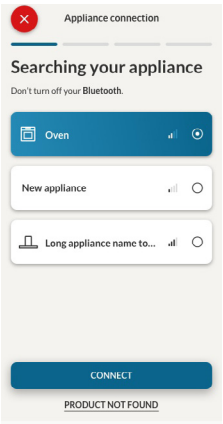
Étape 5

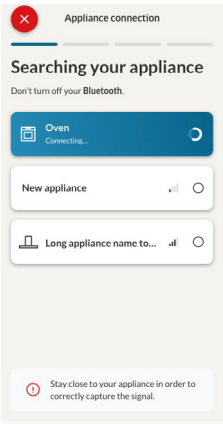
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager. L'icône Wi-Fi se met à clignoter sur votre écran



Étape 6.1-6.2

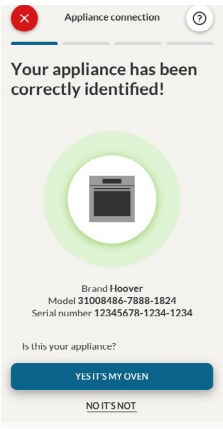
- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur "connecter" et attendez quelques secondes





Étape 7

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

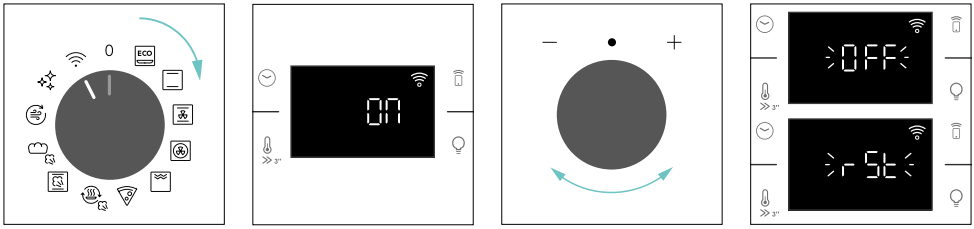


COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

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

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

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



CONTRÔLE À DISTANCE

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

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

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

Comment activer le contrôle à distance :

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



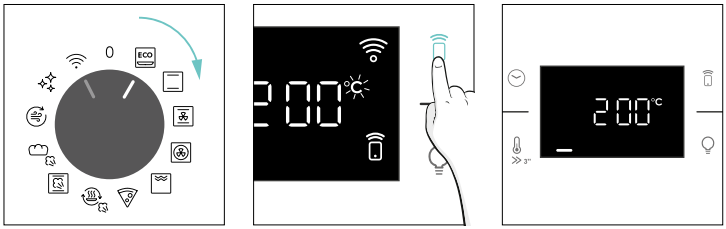
Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante



Comment arrêter le contrôle à distance :

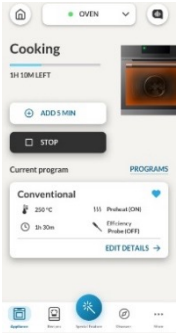
Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement à partir du produit lui-même en tournant le bouton de fonction sur une autre position. Ces actions interrompent le processus de cuisson.

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



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

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



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

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



3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

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

Fonctionnement de la porte

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

Comment fonctionne l'éclairage

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

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

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

(*uniquement pour les fours à pyrolyse)

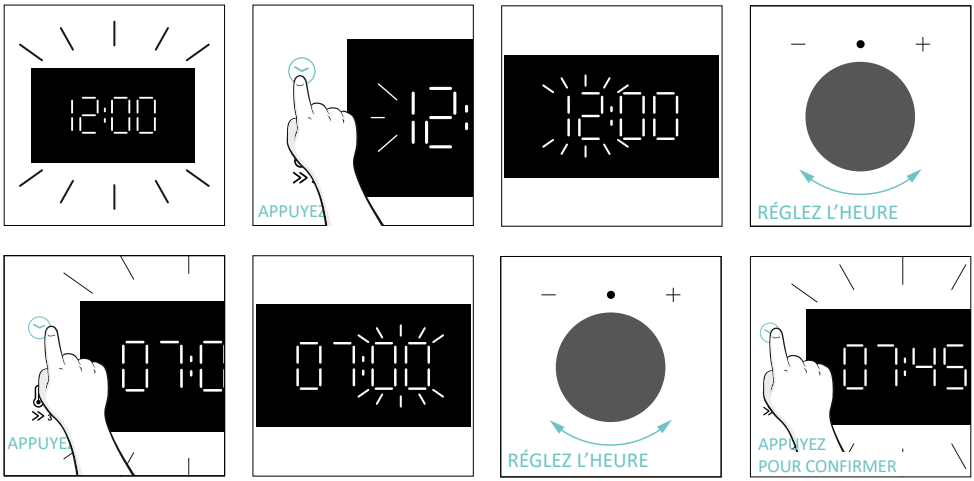
Fonctionnement de la barre d'état

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

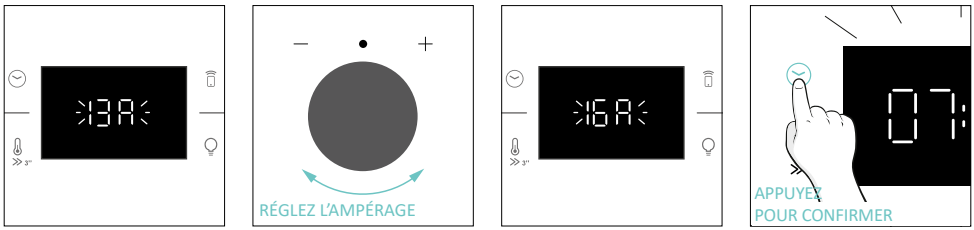
3.2. PREMIÉRE UTILISATION

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

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

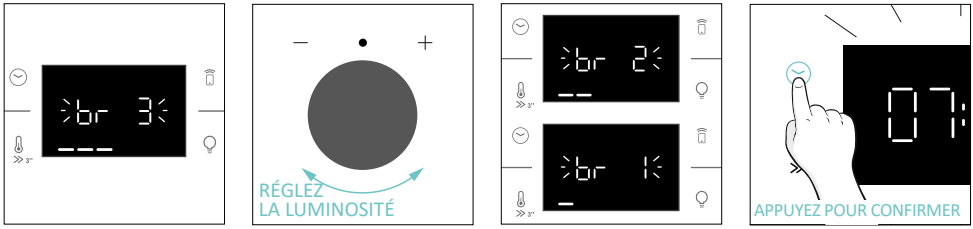


- **AMPÉRAGE:** Ce réglage affectera uniquement la puissance absorbée lors du préchauffage rapide. Le réglage sur 16A garantit un temps de préchauffage plus court lorsque le préchauffage rapide est activé. Si la puissance disponible dans votre logement est inférieure, vous pouvez changer ce réglage à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

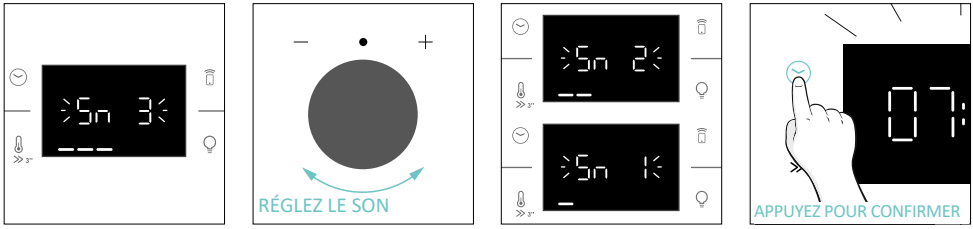


ⓘ **REMARQUE:** l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

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

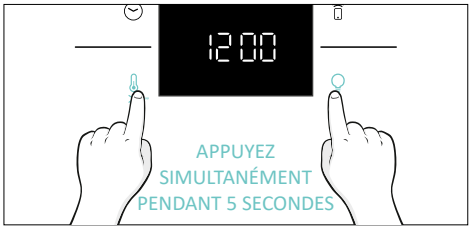


- **SON:** L'écran affiche le symbole « Sn ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur ⏲



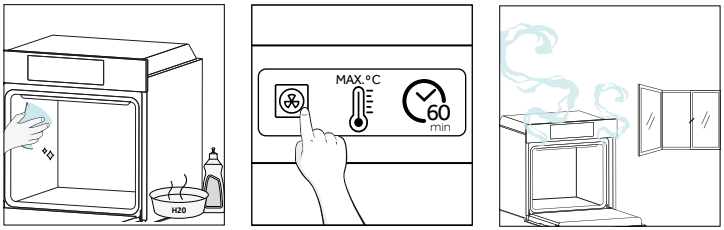
- **INSTRUCTIONS POST-INSTALLATION**

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



3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE

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



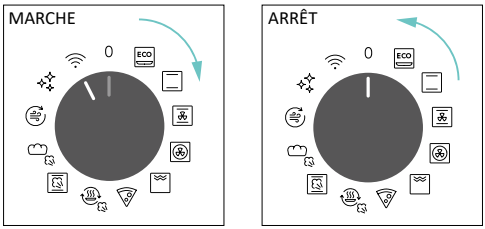
4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

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

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

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

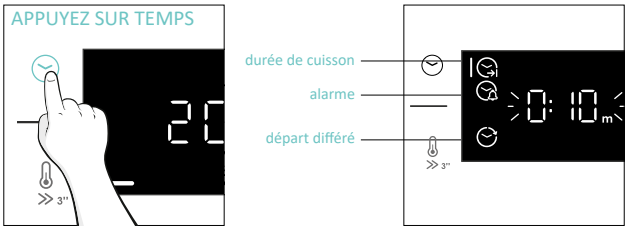


RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

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

MENU TEMPS

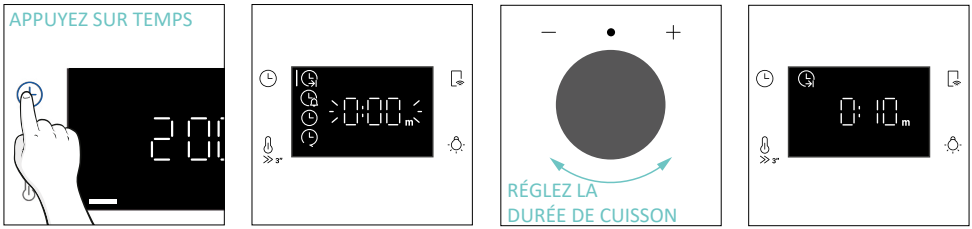
Accédez au menu Temps en appuyant sur ⏲. Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



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

DURÉE DE CUISSON

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



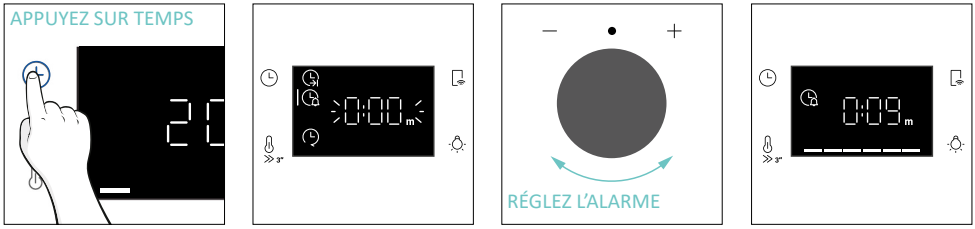
Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage (le cas échéant). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en tournant le bouton de droite. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson s'arrête.

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

ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

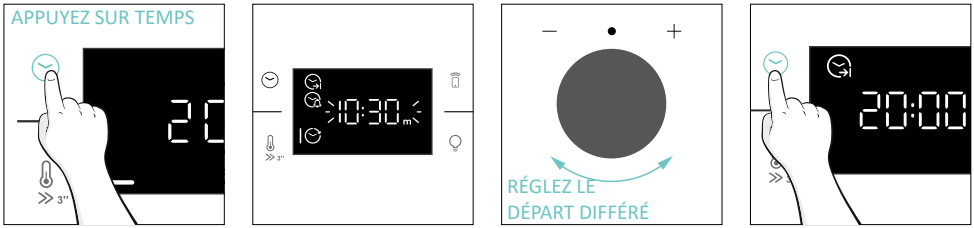
ACTIVATION : appuyez sur ⏲ pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.



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

DÉPART DIFFÉRÉ

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

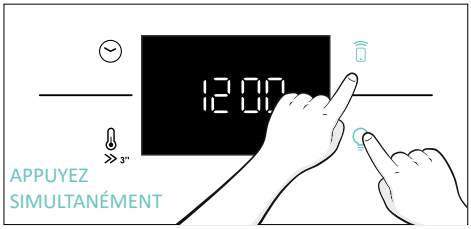


REMARQUE: Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et il n'est pas disponible avec les fonctions du gril.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

SÉCURITÉ ENFANT

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



4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Afin d'accélérer la phase de préchauffage, l'option de préchauffage rapide peut être sélectionnée en appuyant sur l'icône de température pendant 3 secondes après avoir sélectionné le programme de cuisson et la température. Cette option active une combinaison de ventilateur et résistances, quelle que soit la fonction de cuisson choisie. Pour économiser de l'énergie, lorsque le préchauffage rapide est activé, le ventilateur de la lampe sera éteint jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée. Quand une durée de cuisson est programmée, lorsque le four signale la fin du préchauffage, placez les aliments dans le four et confirmez manuellement (appuyez sur la touche du temps) pour lancer le compte à rebours de la cuisson. REMARQUE: Si le démarrage programmé a été réglé, la confirmation manuelle n'est pas nécessaire ; la cuisson commencera automatiquement selon le démarrage programmé.

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

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

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	*ÉCO	190 °C 150-220 °C	L3	Non	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
	*Convection naturelle	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Oui/ Préchauffage rapide	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.
	Convection + ventilateur	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Oui/ Préchauffage rapide	IDEAL FOR: baking roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with a high water content.
	Multiniveaux	160°C 50-250/300°C***	L4 (une plaque) L2+L5 (deux plaques) L2+L4+L6 (trois plaques)	Oui/ Préchauffage rapide	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	**Supergrill	05 01-05	L6 pour les aliments fins, L4 pour les aliments plus épais.	Non	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).
	Friture à l'air	200°C 150-250°C	L3/L4	Non	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.

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Régénération	110°C 110-160°C	L3/L4	Non	Cette fonction est conçue pour réchauffer des plats déjà préparés et cuits, sans aucune perte de qualité. La fonction de régénération assistée par vapeur empêche le dessèchement en surface. La chaleur est diffusée en douceur et de manière uniforme, préservant le goût et l'arôme d'origine des aliments, comme s'ils venaient d'être préparés.
	Vapeur °	170°C 120-220°C	L3/L4	Non	IDÉAL POUR : les légumes, gâteaux, biscuits, riz, viandes, poissons et volailles, sur un seul niveau, en utilisant la chaleur supérieure et inférieure combinée à la vapeur assistée. La combinaison de vapeur et de chaleur offre une texture tendre avec une croûte croustillante. Cette fonction est également idéale pour la cuisson à basse température, garantissant des rôtis tendres, savoureux et cuits de manière uniforme.
	Pain	210°C 190-220°C	L3/L4	Non	IDÉAL POUR : la préparation de différents types de pain tels que le pain complet, la ciabatta et les baguettes. Grâce à la combinaison spéciale de vapeur et de chaleur, le pain obtient un résultat de qualité professionnelle, avec un excellent croustillant, une couleur riche et une croûte brillante.

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

4.2.2. FONCTIONS SPECIALES

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	Non	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas sans préchauffer le four. Utilisez des températures plus basses pour les produits surgelés et 300 °C pour les recettes maison.

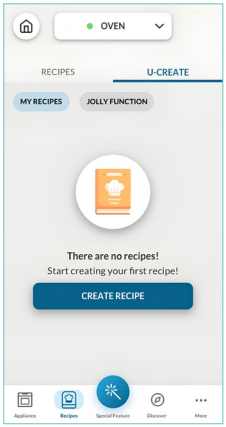
4.2.3. CARACTÉRISTIQUE MULTI-ÉTAPES

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

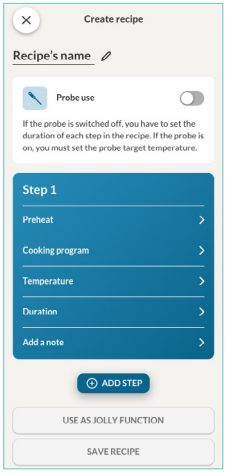
Les recettes multi-étapes peuvent être créées sur l'application hOn grâce à la fonction U-Create et être enregistrées sur le four.

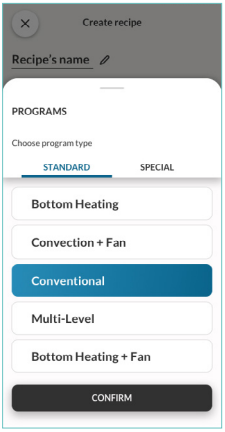
L'utilisateur peut enregistrer la recette multi-étapes en tant que fonction Jolly pour la stocker dans le four ou l'enregistrer sur hOn pour la démarrer à distance à partir de l'application.

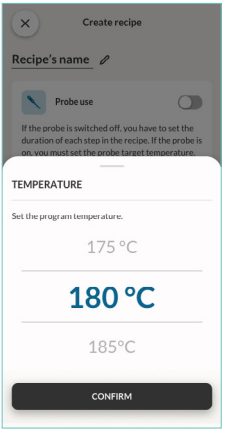
Étape 1. Dans la section U-Create de l'application, appuyez sur « Créer une recette ».

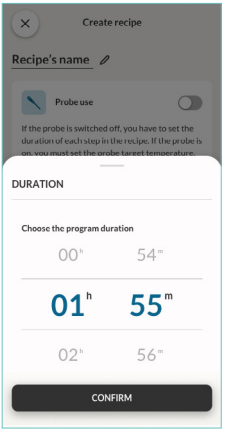


Étape 2. Modifiez le nom de la recette et choisissez les paramètres de la première étape de la recette.

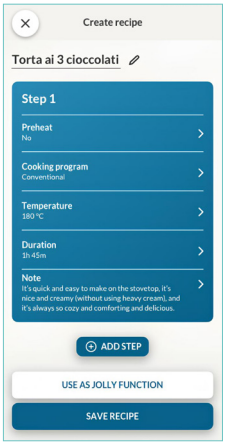




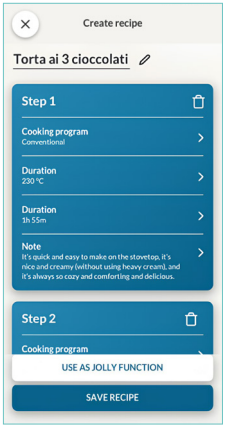


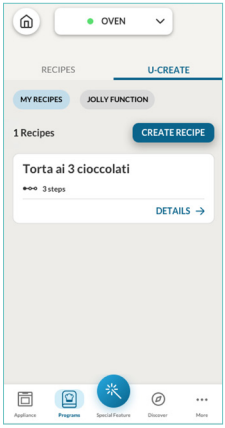


Étape 3. Après avoir personnalisé la première étape, appuyez sur « Ajouter une étape » pour ajouter une autre fonction de cuisson à la recette et personnaliser ses paramètres.



Étape 4. Enregistrez la recette sur l'application pour la démarrer à distance à partir de hOn.





5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GENERALE

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

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

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

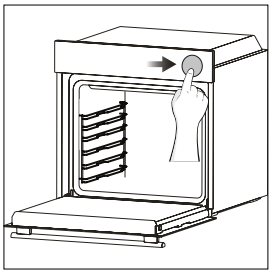
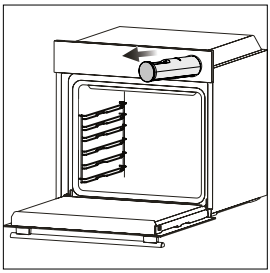
Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff-age	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Viande et volaille	Poulet entier rôti (1-1,2 kg)	1	ÉCO	220°C	O	Grille métalliq-ue Placer la pla-que de cuisson à L1 avec 150 ml d'eau	L4	40-60
	Canard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

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

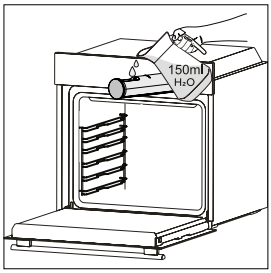
5.2. COMMENT UTILISER LE RÉSERVOIR À VAPEUR POUR LES PROGRAMMES DE CUISSON À LA VAPEUR ?

Après avoir sélectionné le programme de cuisson à la vapeur, l'interface utilisateur vous demandera d'ajouter de l'eau à l'aide de l'accessoire prévu à cet effet (Réservoir à vapeur). Procédez comme suit :

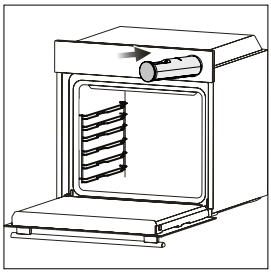
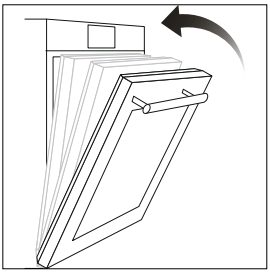
1. Appuyez légèrement sur le réservoir à vapeur pour l'ouvrir.

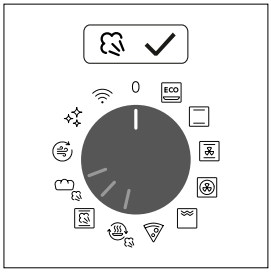
2. Ajoutez de l'eau potable (150 ml) dans le réservoir à vapeur à l'aide d'une carafe ou directement depuis le robinet. Ne dépassez pas le niveau maximal d'eau indiqué à l'intérieur du réservoir.



3. Poussez le réservoir à vapeur pour le fermer, puis fermez la porte du four.

4. Sélectionnez la fonction souhaitée et lancez la cuisson.



Le temps par défaut s'affiche alors et le programme de cuisson démarre automatiquement après une seconde. Le temps peut être modifié en tournant le bouton droit ; la température de cuisson peut être modifiée en appuyant sur l'icône correspondante. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une fourchette limitée, comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

REMARQUE: si trop d'eau est ajoutée, l'excédent peut rester dans le réservoir à vapeur ; videz le réservoir à la fin de la cuisson.

REMARQUE: lors de la cuisson à la vapeur, un peu d'eau résiduelle ou de condensation peut être observée sur le fond de la cavité à la fin de la cuisson.

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

5.3. TABLEAU CUISSON FRAICHEUR*

Le tableau cuisson fraîcheur propose des réglages recommandés pour les programmes de cuisson à la vapeur. Ce tableau permet de cuisiner une variété de recettes sans préchauffer le four. Les temps de cuisson réels peuvent varier en fonction de la recette, des ingrédients et de la quantité d'aliments.

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson (min)
Pain blanc	500-1000 g	Pain	200	Plateau Profond	L3	30-40
Petits pains	6-8 pces.	Pain	200	Plateau Profond	L3	25-35
Pain complet	400-600 g	Pain	190	Plateau Profond	L3	20-35
Pain de seigle	500-1000 g	Pain	190	Metal grid+mold	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Pain	200	Plateau Profond	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pces.	Pain	200	Plateau Profond	L3	25-35
Bagels	6-8 pces.	Pain	190	Plateau Profond	L2	25-35
Pains de mie	5-10 pces.	Pain	190	Plateau Profond	L3	15-25
Brioche	6-8 pces.	Pain	190	Plateau Profond	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pain	220	Plateau Profond	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Vapeur°	220	Plateau Profond	L4	30-40
Filet de bœuf à point **	400-500 g	Vapeur°	190	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	35-45
Filet de bœuf mijoté **	400-500 g	Vapeur°	110	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	40-50
Bœuf Wellington	1000-1500 g	Vapeur°	200	Plateau Profond	L3	40-50
Pain de viande	1000-1500 g	Vapeur°	200	Plateau Profond	L3	40-50
Rôti de porc **	1000-1500 g	Vapeur°	180	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	40-60
Rôti de porc mijoté **	1000-1500 g	Vapeur°	110	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	80-100
Carré d'agneau	800-1000 g	Vapeur°	190	Plateau Profond	L3	60-80
Gigogne d'agneau	1500-2000 g	Vapeur°	200	Plateau Profond	L3	80-100
Blanc de poulet	400-700 g	Vapeur°	210	Plateau Profond	L3	30-40
Pilons de poulet	1000 gr (app. 10 pces)	Vapeur°	220	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	40-50
Filet de saumon	600 gr (app. 4 pces)	Vapeur°	170	Plateau Profond	L3	20-30
Filet de saumon mijoté	600 gr (app. 4 pces)	Vapeur°	110	Plateau Profond	L2	25-35
Filet de bar	500 gr (app. 4 pces)	Vapeur°	150	Plateau Profond	L3	10-25

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson (min)
Filet de bar mijoté	500 gr (app. 4 pces)	Vapeur°	110	Plateau Profond	L3	20-30
Dorade	500-700 g	Vapeur°	170	Plateau Profond	L3	20-35
Petits gâteaux/Muffins	10-20 pces.	Vapeur°	170	Plateau Profond	L3	35-45
Gâteau aux fruits riche, cuit lentement	1000-1500 g	Vapeur°	140	Grille métallique + moule	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Vapeur°	140	Grille métallique + moule	L2	60-80
Croissant surgelé	4-6 pc.	Vapeur°	200	Plateau Profond	L3	20-30
Légumes variés	1000-1500 g	Vapeur°	220	Plateau Profond	L3	50-60
Pommes de terre rôties, coupées en deux	500-1000 g	Vapeur°	210	Plateau Profond	L3	50-60
Aubergines, coupées en deux	400-500 g	Vapeur°	210	Plateau Profond	L3	30-45
Choux-fleurs	400-500 g	Vapeur°	210	Grille métallique + Pyrex	L3	30-40
Fenouils	400-600 g	Vapeur°	200	Grille métallique + Pyrex	L3	45-55
Bâtonnets de carottes	250-500 g	Vapeur°	200	Plateau Profond	L3	35-45
Citrouille en dés	500-800 g	Vapeur°	160	Plateau Profond	L3	30-40
Brocoli	400-600 g	Vapeur°	150	Plateau Profond	L3	30-40
Flan aux légumes	6 ramekins	Vapeur°	180	Plateau Profond	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Régénération	110	Pyrex/oven dish	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Régénération	110	Plateau Profond	L3	10-20
Petits pains	300-500 g	Régénération	110	Plateau Profond	L3	15-25
Pain surgelé	200-500 g	Régénération	150	Plateau Profond	L3	8-15
Petits pains à la crème	200-500 g	Régénération	110	Plateau Profond	L3	10-20
Pâtes	500-1000 g	Régénération	120	Plateau Profond	L3	20-30
Gâteaux (muffins)	100-300 g	Régénération	110	Plateau Profond	L3	10-20
Lasagnes	500-1000 g	Régénération	140	Plat Pyrex/four	L3	25-35
Plats mijotés (gratins et légumes rôtis)	400-700 g	Régénération	120	Plat Pyrex/four	L3	30-40

*Après la cuisson ou le réchauffage de certains plats, il se peut que de l'eau reste au fond de la cavité ou dans le réservoir à vapeur. Videz l'eau restante des deux compartiments avant de démarrer un nouveau cycle de cuisson.

** Avant de placer la viande dans le four, saisissez-la quelques minutes sur tous les côtés dans une poêle chaude afin d'obtenir cette croûte savoureuse. Vous pouvez utiliser du sel et du poivre fraîchement moulu pour l'assaisonner avant de la saisir.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

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

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

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTERIEUR DU FOUR : FONCTIONS DE NETTOYAGE

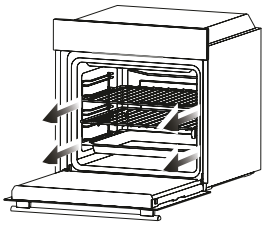
Pyrolyse (selon le modèle de four)

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

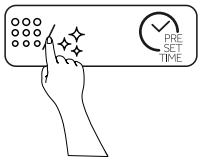
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.
À la fin du cycle de nettoyage, les résidus alimentaires laissent une couche blanche sur les surfaces émaillées. Pour éliminer ces particules, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et utilisez une brosse ou de la laine d'acier. Les produits de nettoyage adéquats sont l'eau chaude savonneuse ou le nettoyant pour four.

Comment ça marche :

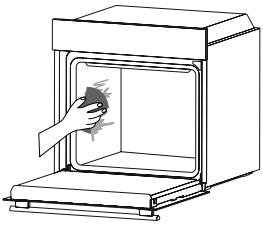
1. Retirez tous les accessoires du four, tels que les grilles, les grilles latérales et la vis des grilles latérales;
2. Tournez le bouton de fonction sur ✧. Tournez la molette pour régler le programme Pyrolyse ; Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie. Pendant ce processus et la phase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



1



2



3

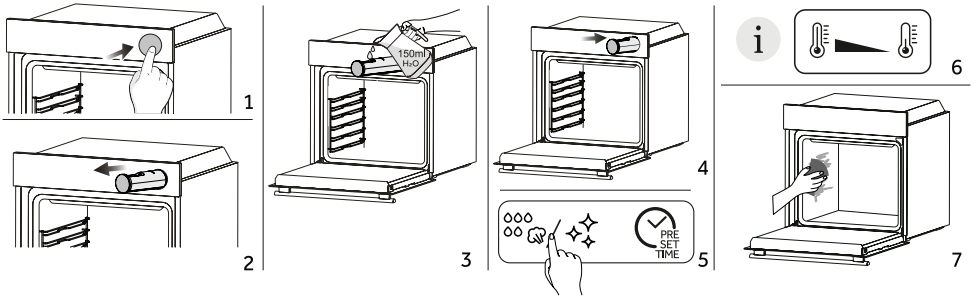
Vapeur Aquactiva

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

Comment ça marche :

1. Ajoutez 150 ml d'eau dans le réservoir à vapeur spécial.
2. Tournez le bouton sur . Si nécessaire, tournez la molette pour régler le programme Steam clean. Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.

⚠ **AVERTISSEMENT**: assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable. Essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement pour éviter d'éventuelles traces de corrosion.



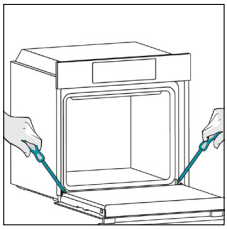
Nettoyage par catalyse (selon le modèle de four)

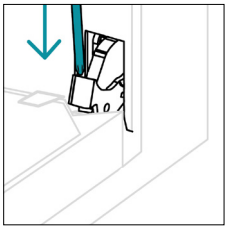
Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.
Grâce à une réaction chimique catalytique,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

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

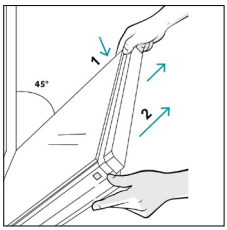
6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : Retrait Et Nettoyage De La Porte En Verre

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

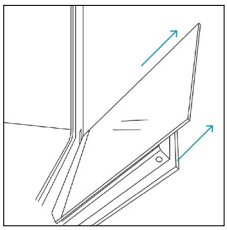




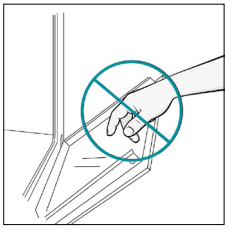
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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



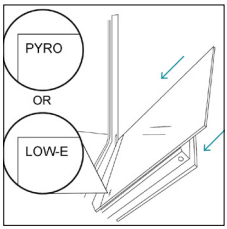
4. ⚠ **AVERTISSEMENT**: la vitre extérieure n'est pas amovible.



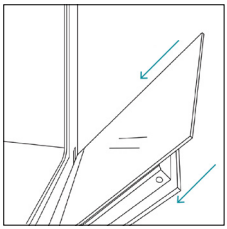
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



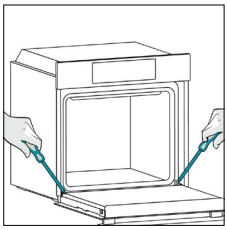
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « PYRO ou LOW-E » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

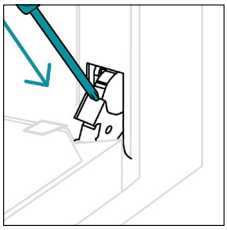


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



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





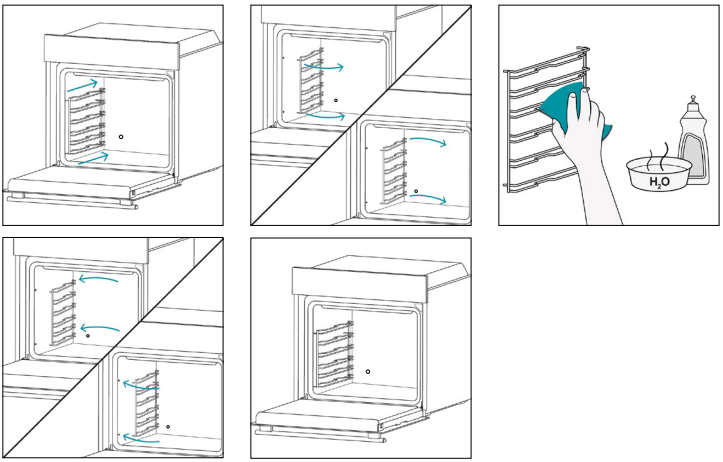
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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

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

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

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



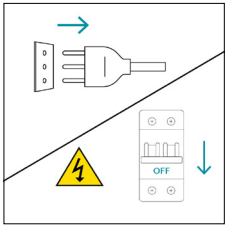
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

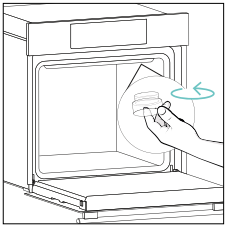
Changement de l'ampoule du haut :

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

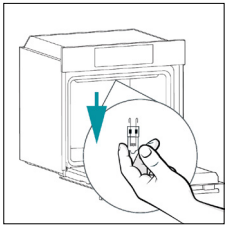
Étape 1



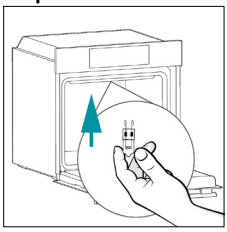
Étape 2



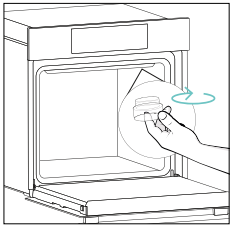
Étape 3



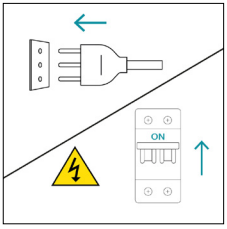
Étape 4

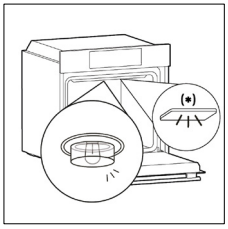


Étape 5



Étape 6



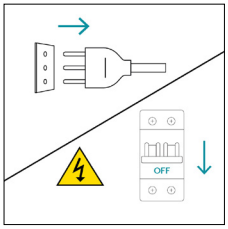


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)
* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service clientèle.

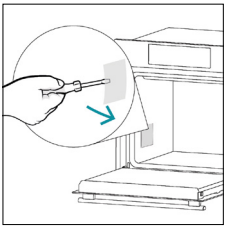
Changement de l’ampoule latérale :

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

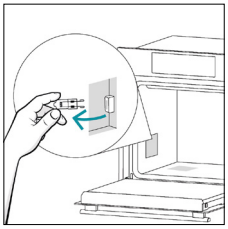
Étape 1



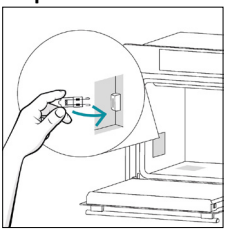
Étape 2



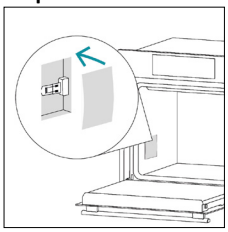
Étape 3



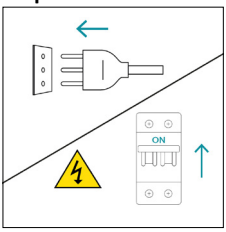
Étape 4



Étape 5



Étape 6



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

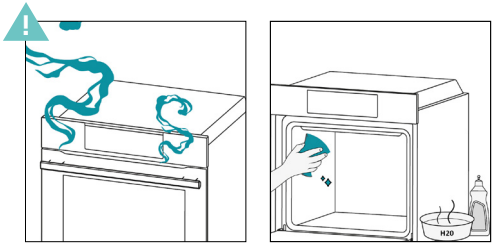
7. DÉPANNAGE

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

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



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

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

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

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

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

8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

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

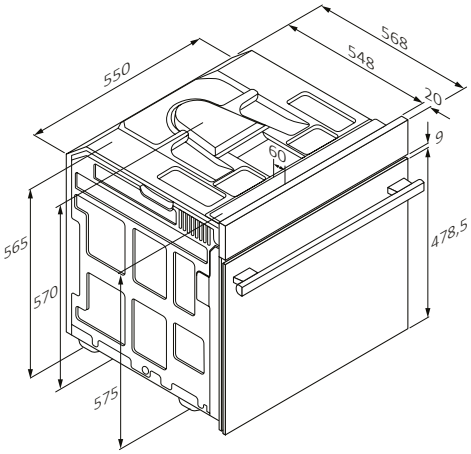
Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



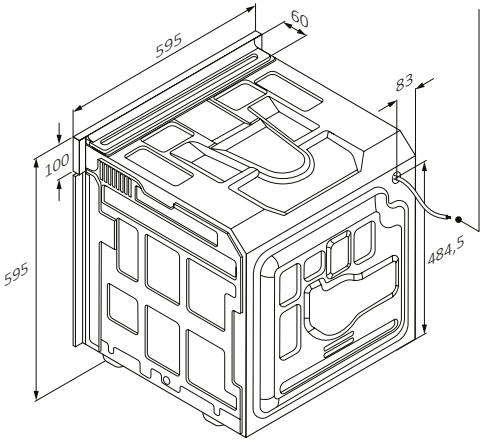
9. INSTALLATION

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

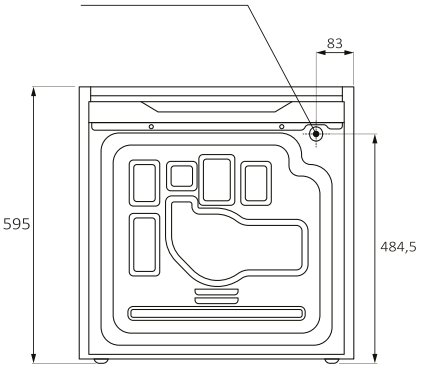
ou en cliquant ici **link**



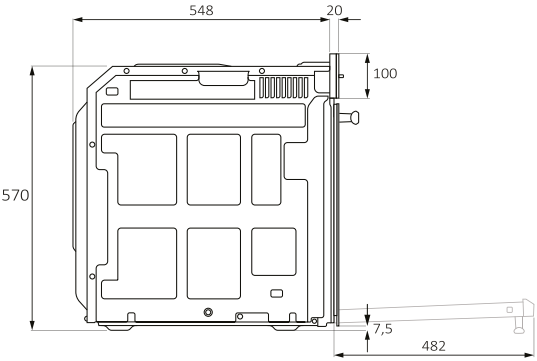
Câble 1100



Câble 1100

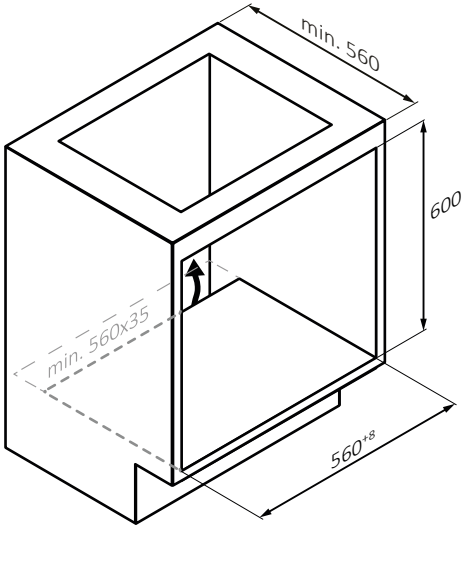


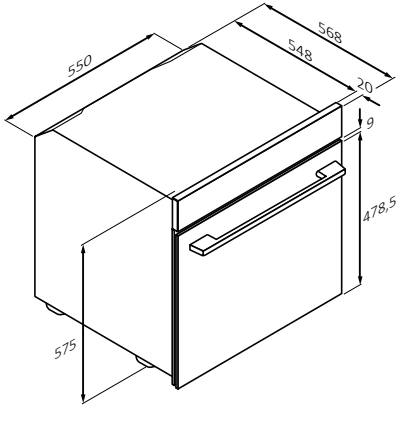
Vue arrière

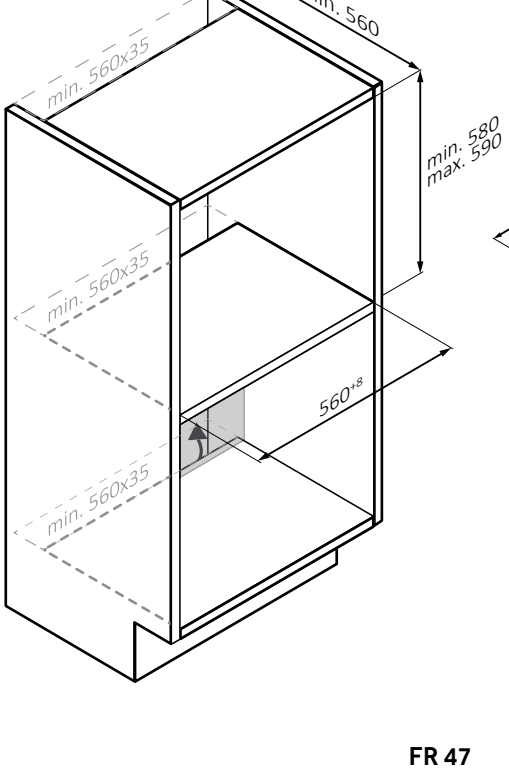


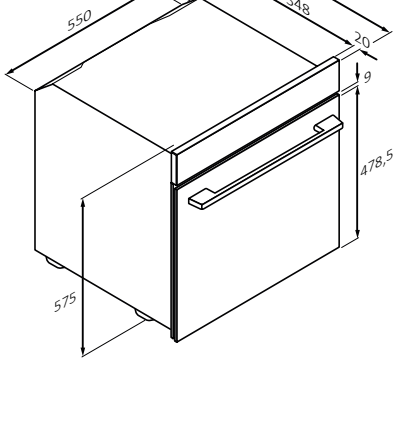
Vue d'ensemble

mm

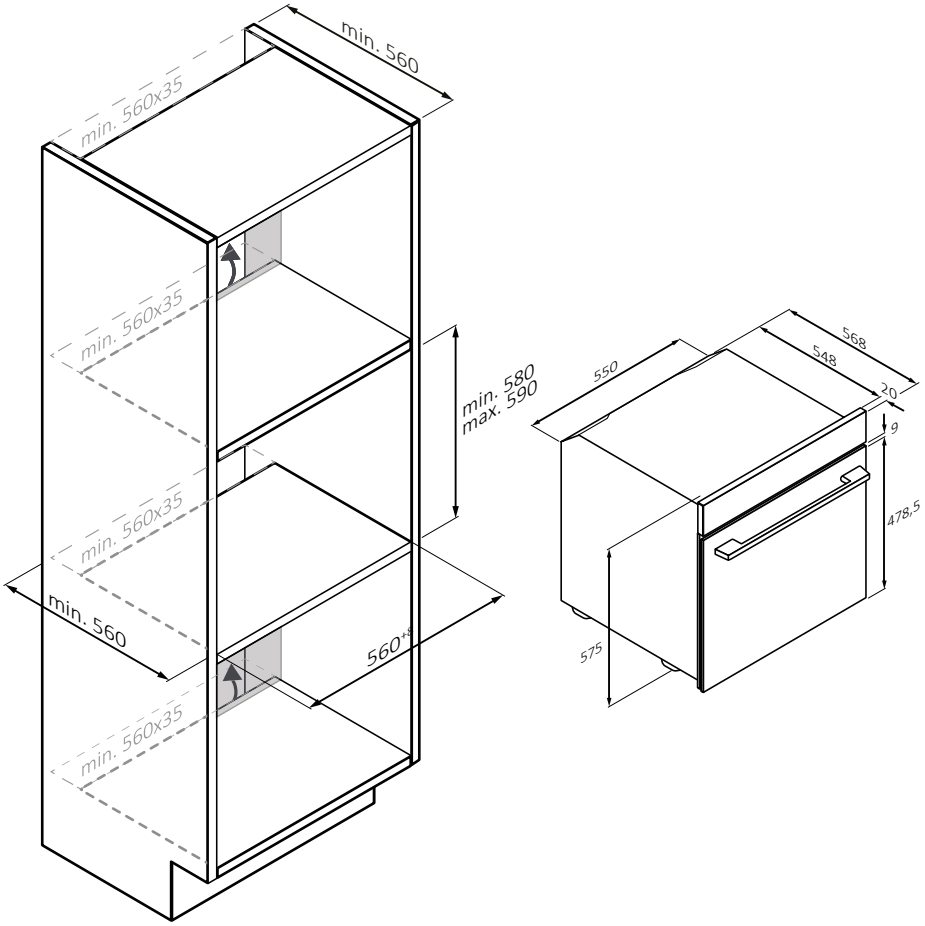

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

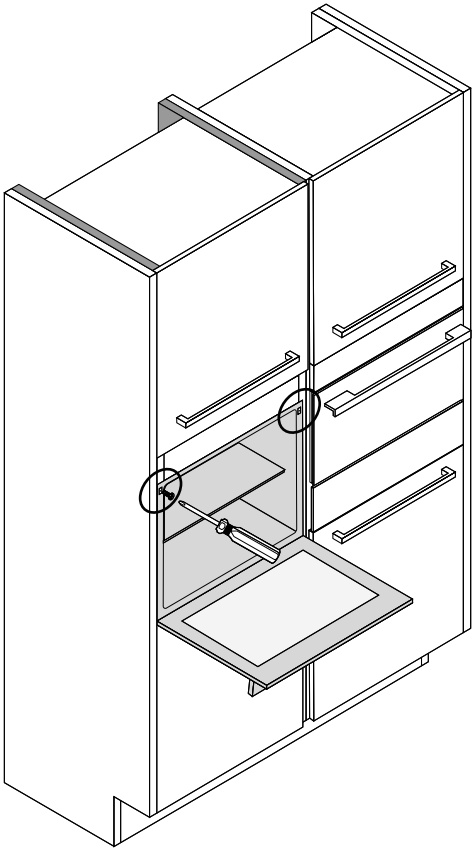

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

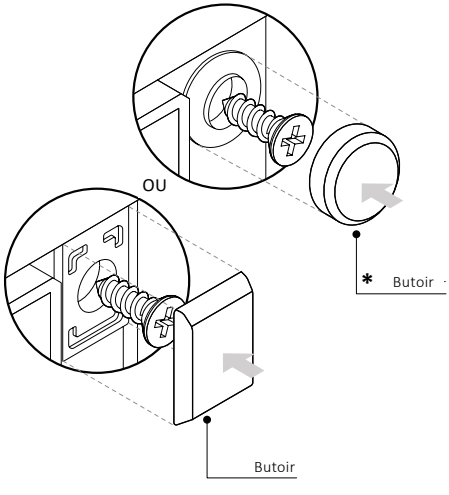

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(seulement si présent*)

mm

BENVENUTI

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

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

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

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

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

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA
5.1. Tabella di cottura Generale
5.2. Come utilizzare il serbatoio dell'acqua per i programmi di cottura a vapore
5.3. Tabella Fresh Flavour

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

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

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

Utilizzare in conformità all'uso previsto

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

Limiti d'uso

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

sportello decorativo.

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.

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

USO E MANUTENZIONE

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

AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)

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

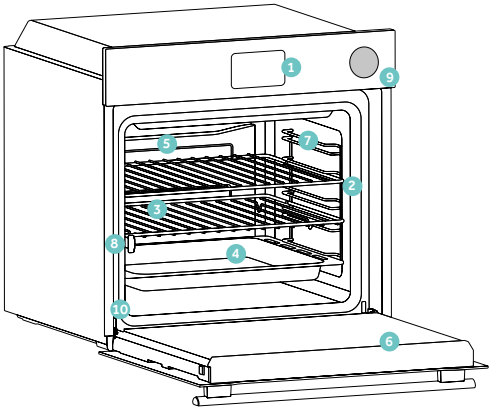
AVVERTENZE (PER FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **AVVERTENZA:** Quando viene riempito il serbatoio del vapore, il livello dell'acqua non deve superare il livello massimo indicato sul serbatoio
- Per il riempimento del serbatoio utilizzare solo acqua potabile.

* A seconda del modello di forno.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

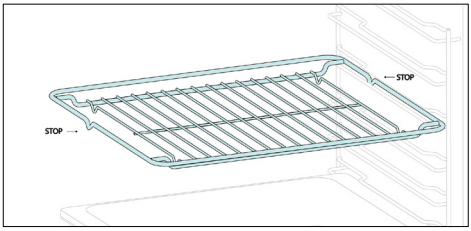


1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglie
4. Vassoi
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Guide Telescopiche
9. Serbatoio Steam Fresh
10. Numero di serie & QR Code

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

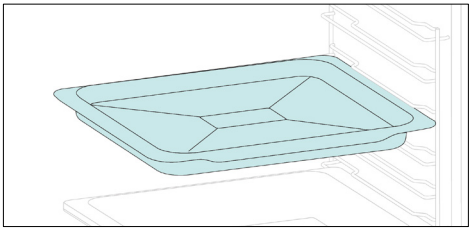
2.2 ACCESSORI

Griglia metallica



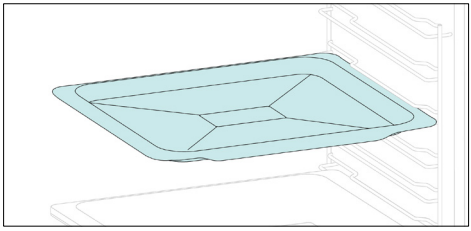
Una griglia metallica in un forno è un ripieno rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura e può essere inserita a diverse altezze per esigenze di cottura. Non posizionare cibo a diretto contatto, ma usare invece carte forno o teglie idonee.

Teglia profonda



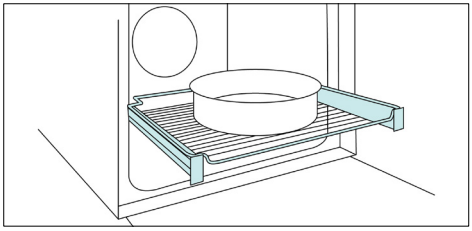
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Teglia (solo se presente*)



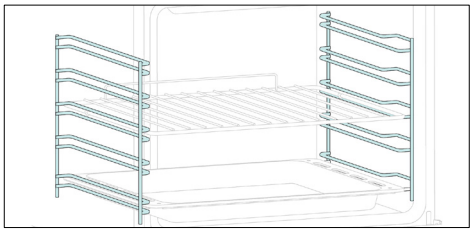
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Guide telescopiche (solo se presente*)



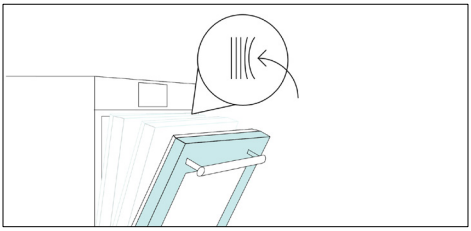
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Griglie metalliche laterali (solo se presente*)



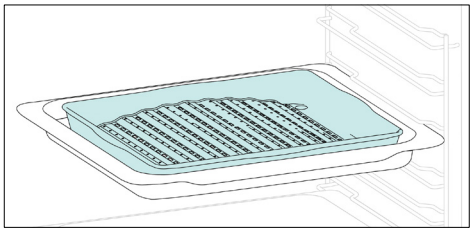
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Cerniere Softclose/Soft open (solo se presente*)



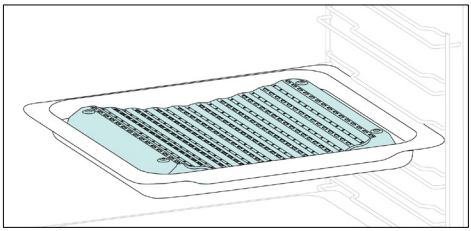
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

H-LAB teglia – BBQ mode (solo se presente*)



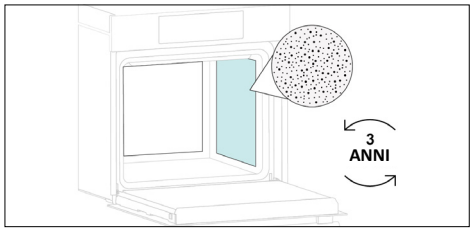
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo un risultato da barbeque anche in casa con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

H-LAB teglia – STEAM mode (solo se presente*)

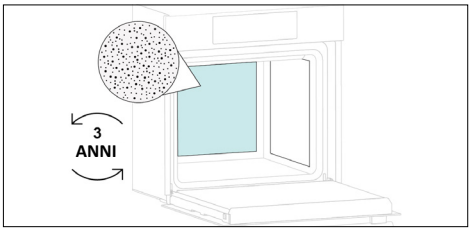


La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Pannelli catalitici
(solo se presente*)

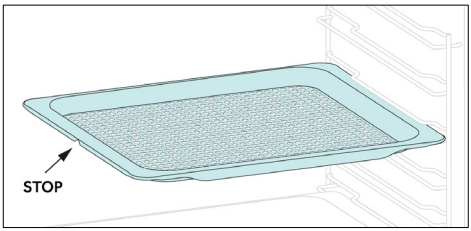


Catalitici copertura della ventola
(solo se presente*)



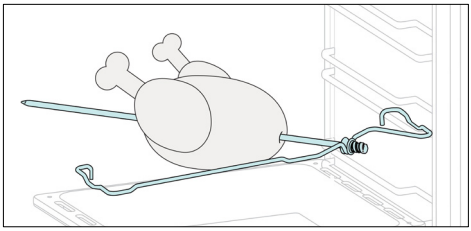
Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

Teglia Airfry (solo se presente*)



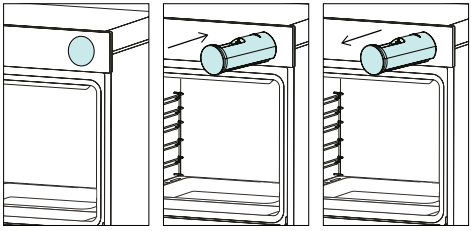
Grazie alla teglia Airfry, l'ari calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno.
Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli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

Girarrosto (solo se presente*)



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

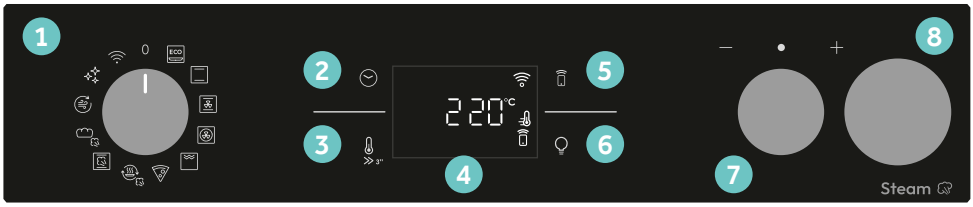
Serbatoio Steam Fresh



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

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

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione
Consumo energetico del prodotto in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 0,8 W
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 20 min

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

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

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 4 funzioni principali:

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

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

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

Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

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

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

Come attivare la porta di rete wireless:

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

Come disattivare la porta di rete wireless:

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

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

COME INTERAGIRE CON L'APP

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

NOTA

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

Scarica l'app sullo smartphone.

Available on the App Store

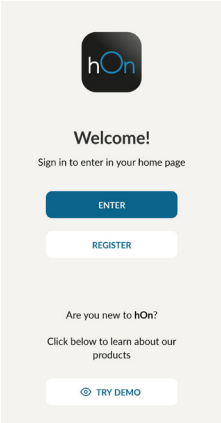
GET IT ON Google Play

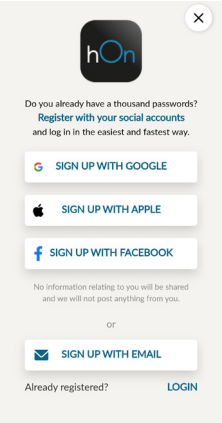
Le immagini seguenti sono unicamente a scopo illustrativo.

NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"

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

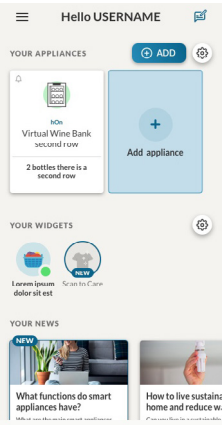




REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

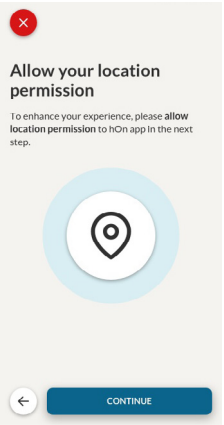
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



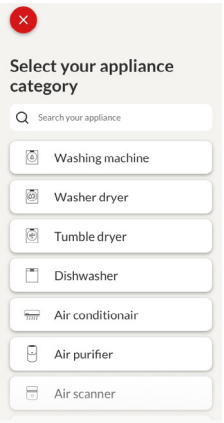
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



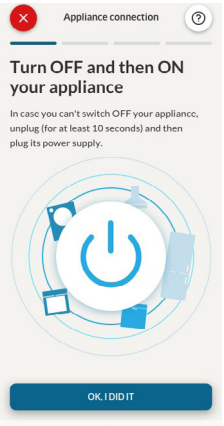
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



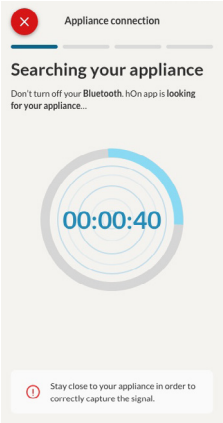
Passo 4

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



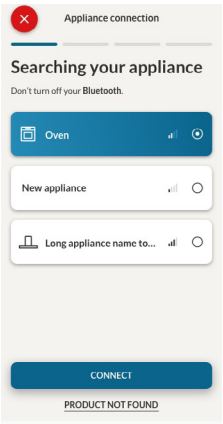
Passo 5

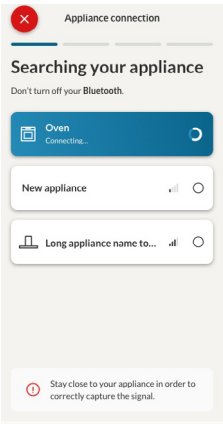
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



Passo 6.1-6.2

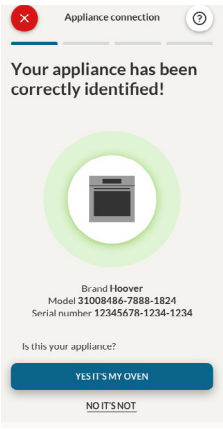
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo.





Passo 7

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

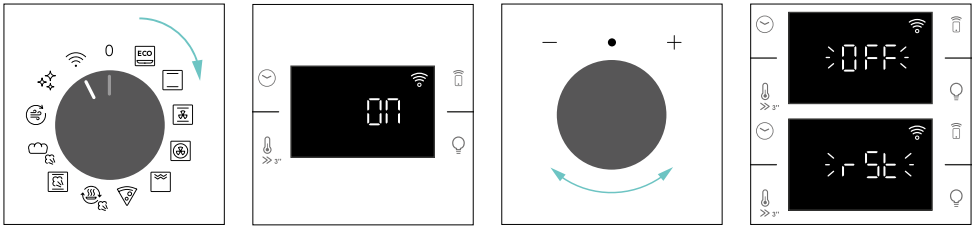


COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WIFI

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

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

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



CONTROLLO DA REMOTO

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

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

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

Come attivare il controllo da remoto:

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



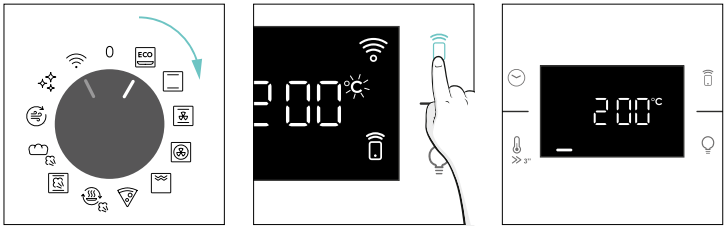
È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante



Come interrompere il controllo da remoto:

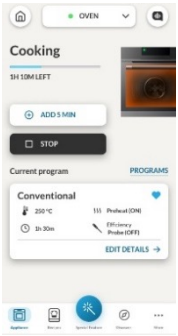
Mentre è in corso, è possibile interrompere il programma di cottura direttamente dal prodotto stesso ruotando la manopola delle funzioni in una posizione diversa. Queste azioni interrompono il processo di cottura.

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



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

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



AGGIORNAMENTO OVER THE AIR (OTA)

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



3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

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

Come funziona lo sportello

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

Come funziona l'illuminazione

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

Come funziona la ventola di raffreddamento

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

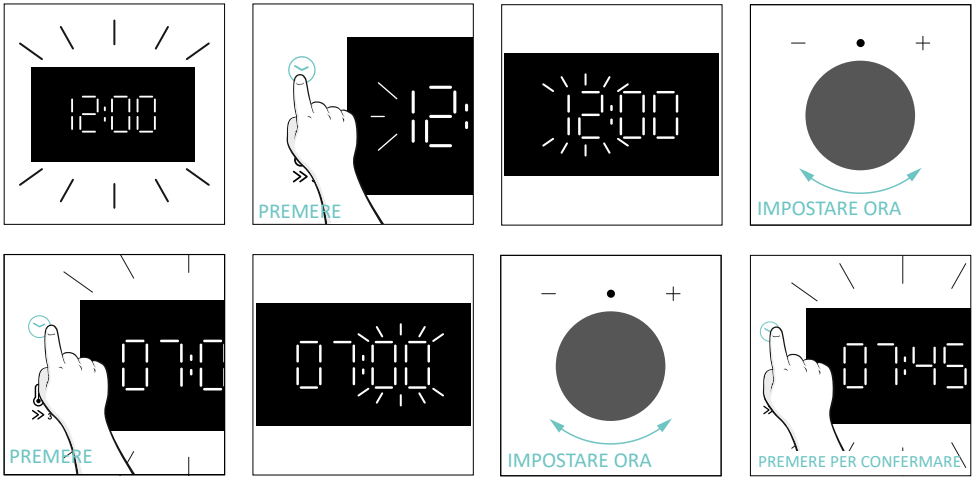
Come funziona la barra di stato

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

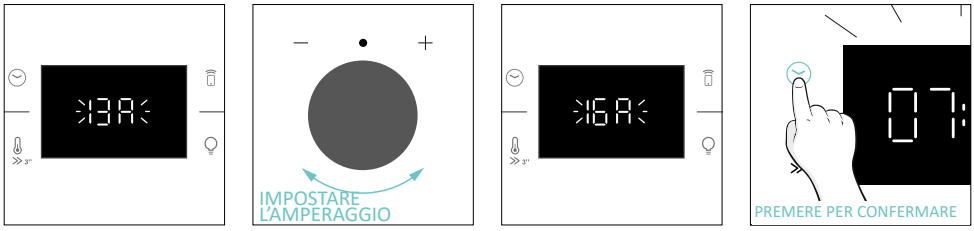
3.2. PRIMO UTILIZZO

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

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

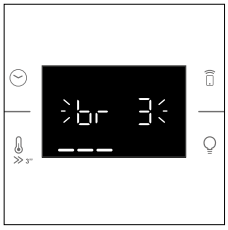
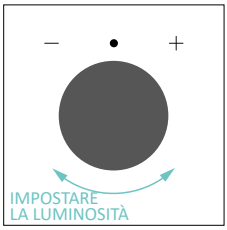


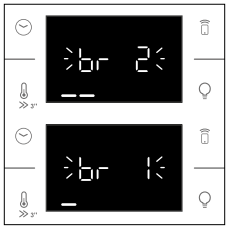
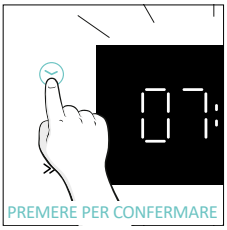
- **AMPERAGGIO:** Questa impostazione influirà solo sulla potenza assorbita durante il preriscaldamento rapido. L'impostazione a 16A garantisce un tempo di preriscaldamento più rapido quando il preriscaldamento veloce è attivato. Se la potenza disponibile nella tua casa è inferiore, puoi modificare questa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



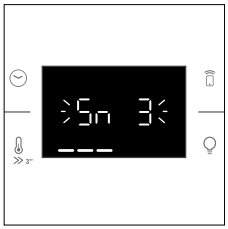
ⓘ **NOTA:** L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

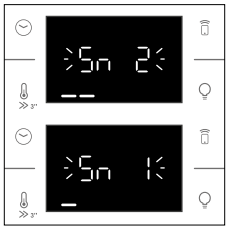
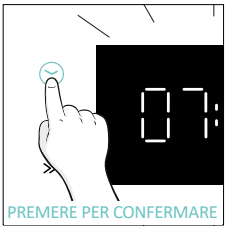
- **LUMINOSITÀ:** Sul display viene visualizzato il simbolo “br”. I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere ⏲

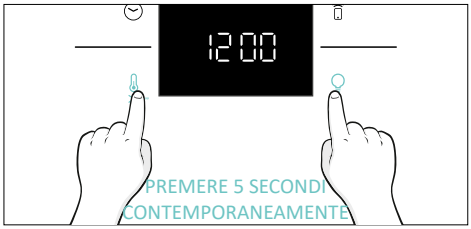
- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo “Sn”. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere ⏲



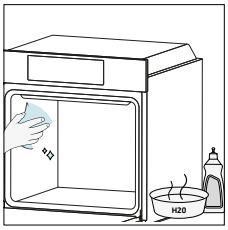
- **ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE**

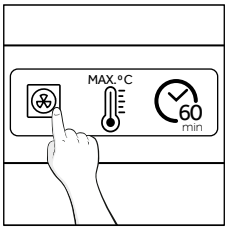
Quando il forno è in modalità stand-by, è possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo contemporaneamente i pulsanti della temperatura e della lampada per 5 secondi.

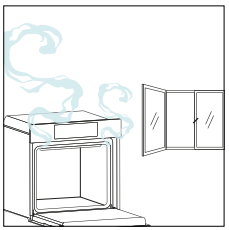


3.3. PULIZIA PRELIMINARE

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







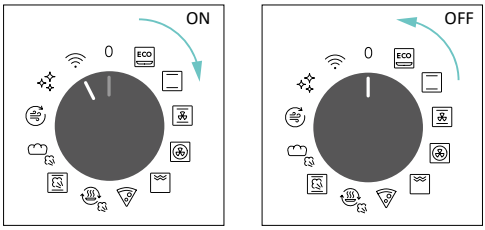
4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

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

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

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

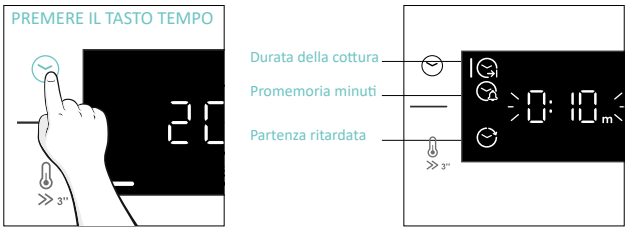


IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

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

MENU TEMPO

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

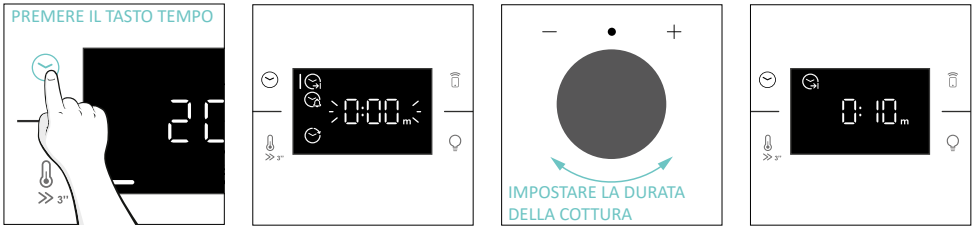


NOTA: non è possibile impostare più parametri contemporaneamente, pertanto rimane in memoria solo l’ultimo impostato mentre quello precedente viene cancellato.

DURATA DELLA COTTURA

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

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



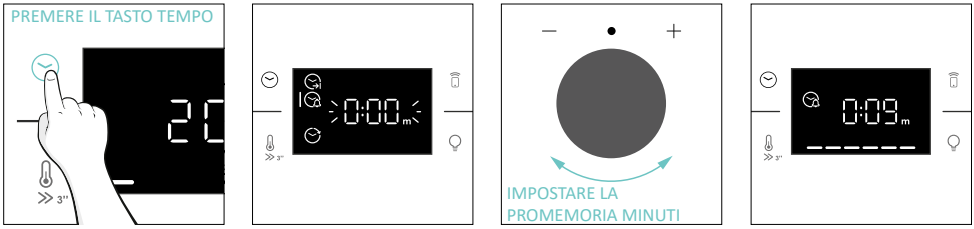
Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata ruotando la manopola destra. Trascorsa la durata, la cottura si interrompe.

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

PROMEMORIA MINUTI

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

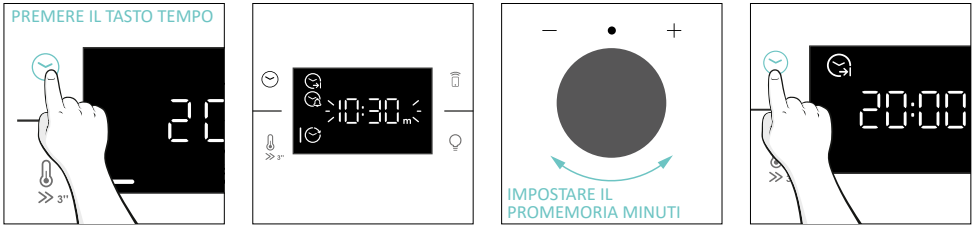
ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione “Promemoria minuti”. Quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il valore.



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

PARTENZA RITARDATA

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

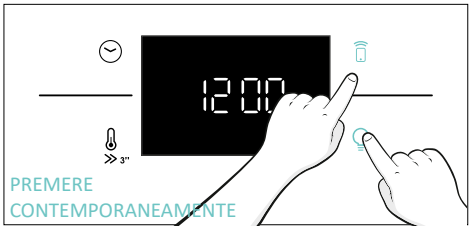


NOTA: La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

BLOCCO BAMBINI

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per impedire qualsiasi uso non desiderato da parte dei minori. Per attivarla, premere contemporaneamente i pulsanti Lampada e Telecomando per 3 secondi. Verrà visualizzata un'icona con una lucchetto sull'interfaccia utente. In questa condizione, l'interfaccia utente del forno è bloccata e non è possibile apportare modifiche alle impostazioni. Il blocco bambini rimane attivo anche se la manopola sinistra viene riportata su OFF. Per disattivare il blocco bambini, premere nuovamente i pulsanti Lampada e Telecomando per 3 secondi (l'icona con la chiave scomparirà).



4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per accelerare la fase di preriscaldamento, è possibile selezionare l'opzione di preriscaldamento rapido premendo l'icona della temperatura per 3 secondi dopo aver selezionato il programma di cottura e la temperatura. Questa opzione attiverà una combinazione di ventola e resistenze indipendentemente dalla funzione di cottura scelta. Per risparmiare energia, quando è attivato il preriscaldamento rapido, la ventola della cavità viene spenta finché il forno non raggiunge la temperatura desiderata. Una volta impostata la durata della cottura, quando il forno segnala la fine del preriscaldamento, infornare il cibo e dare conferma manuale (toccare il pulsante del tempo) per avviare il conto alla rovescia della cottura. NOTA: Se è stato impostato l'avvio programmato, non è necessaria la conferma manuale, la cottura inizierà automaticamente in base all'avvio programmato.

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Seguire le istruzioni nella tabella qui sotto per quanto riguarda il preriscaldamento. "SI/PRERISCALDAMENTO VELOCE" significa che è necessario il preriscaldamento e l'opzione di preriscaldamento rapido è disponibile; "NO" significa che il preriscaldamento non è disponibile e gli alimenti devono essere inseriti con il forno freddo.
Al termine del preriscaldamento, il display lampeggerà e un segnale acustico suonerà: tocca ⏲ per continuare il programma di cottura.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldare	Suggerimenti
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NO	IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdure Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta
	*Convenzionale	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Sì/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore. Compatibile con Preci Probe.
	Convenzionale + ventola	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Sì/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: arrosti, stufati, verdure e torte con ripieni umidi su un solo livello. Ideale per cucinare cibi con elevato contenuto d'acqua.
	Cottura multilivello	160°C 50-250/300°C***	L4 (una teglia) L2+L5 (due teglie) L2+L4+L6 (tre teglie)	Sì/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 per cibi sottili, L4 per cibi più densi.	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente sui cibi.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscal-dare	Suggerimenti
	Rigenera	110°C 110-160°C	L3/L4	NO	Questa funzione è progettata per riscaldare piatti già pronti e prodotti da forno, rigenerandoli senza alcuna perdita di qualità. La presenza di vapore nella funzione evita che la superficie degli alimenti si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, preservando il gusto e l'aroma originali dell'alimento, come se fosse appena preparato.
	Vapore°	170°C 120-220°C	L3/L4	NO	IDEALE PER: verdure, torte, biscotti, riso, carne, pesce e pollame su un unico livello, utilizzando il riscaldamento superiore e inferiore con l'aiuto del vapore. La combinazione di vapore e calore garantisce una consistenza morbida all'interno e una superficie croccante. Questa funzione è ideale anche per la cottura a bassa temperatura, assicurando arrosti teneri, succosi e cotti in modo uniforme.
	Pane	210°C 190-220°C	L3/L4	NO	IDEALE PER: preparare diversi tipi di pane, come pane integrale, ciabatta e baguette. Grazie alla speciale combinazione di vapore e calore, il pane raggiunge risultati di qualità professionale, con un'eccellente croccantezza, un colore intenso e una crosta lucida.

4.2.2. FUNZIONI SPECIALI

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscal-dare	Suggerimenti
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno. Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300°C per le ricette fatte in casa

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

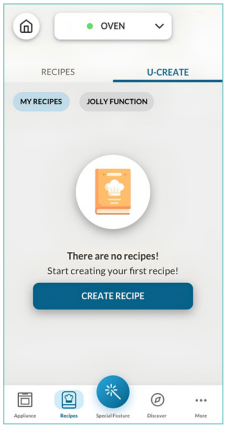
4.2.3. FUNZIONE MULTI-STEP

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

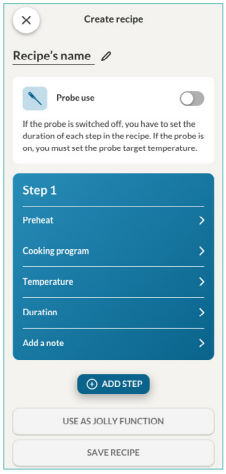
È possibile creare ricette Multi-step sull'app hOn tramite la funzione U-Create e salvarle sul forno.

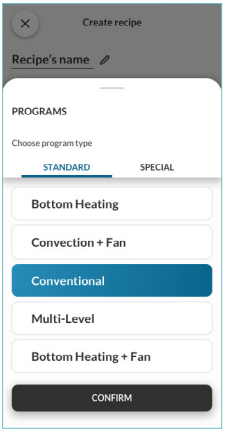
La ricetta Multi-step può essere salvata come Funzione Jolly per memorizzarla nel forno, oppure può essere salvata su hOn per avviarla da remoto tramite l'app.

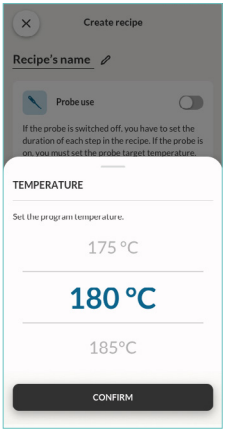
Passo 1. Nella sezione U-Create dell'app, premere "Crea Ricetta".

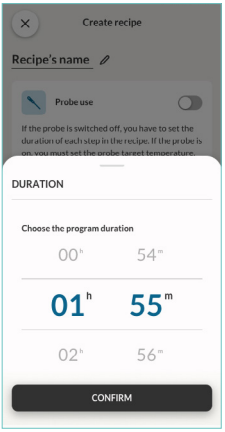


Passo 2. Modificare il nome della ricetta e scegliere i parametri per il primo passo della ricetta.

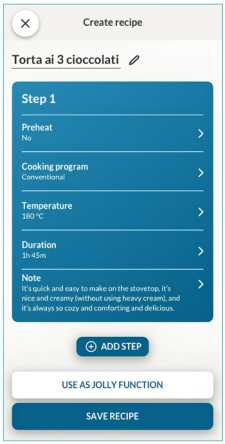




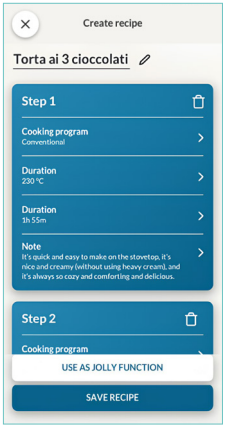


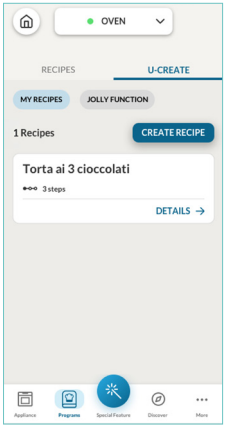


Passo 3. Dopo aver personalizzato il primo passo, premere “Aggiungi passo” per aggiungere un’altra funzione di cottura alla ricetta e personalizzarne i parametri.



Passo 4. Salvare la ricetta sull’app per avviarla da hOn da remoto.





5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

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

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

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

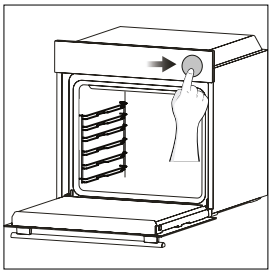
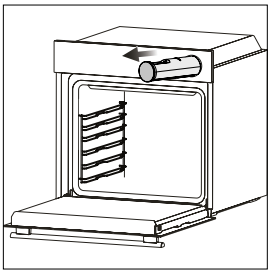
Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-dare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento*(min)
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce	1	Supergrill	04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

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

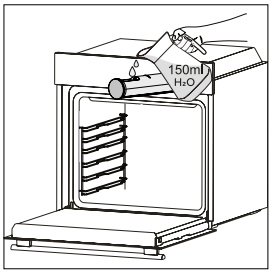
5.2. COME UTILIZZARE IL SERBATOIO DELL'ACQUA PER I PROGRAMMI DI COTTURA A VAPORE

Dopo aver selezionato il programma di cottura a vapore, l'interfaccia utente chiede di aggiungere acqua tramite l'accessorio dedicato (Serbatoio del vapore); procedere come segue.

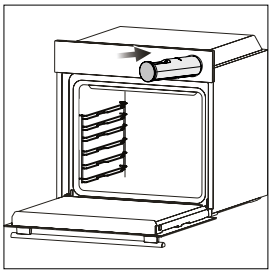
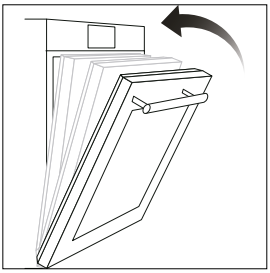
1. Premere leggermente il serbatoio del vapore per aprirlo.

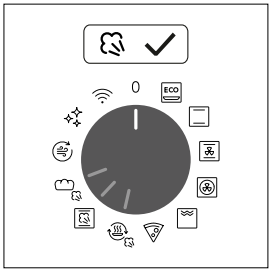
2. Versare 150 ml di acqua potabile nel serbatoio utilizzando una caraffa oppure direttamente dal rubinetto. Non superare il livello massimo dell'acqua indicato all'interno del serbatoio.



3. Spingere il serbatoio per chiuderlo e chiudere la porta del forno.

4. Selezionare la funzione desiderata e avviare la cottura.



Viene quindi visualizzata l'ora predefinita e il programma di cottura si avvia automaticamente dopo un secondo. Il tempo potrà essere modificato ruotando la manopola destra; è possibile modificare la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella riportata sopra.

NOTA: Se viene inserita una quantità eccessiva di acqua, quella in eccesso potrebbe rimanere nel serbatoio. Al termine della cottura, svuotare il serbatoio.

NOTA: al termine della cottura a vapore è possibile che sul fondo della cavità siano presenti residui di acqua o condensa.

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

5.3. TABELLA FRESH FLAVOUR*

La tabella Fresh Flavour fornisce le impostazioni consigliate per i programmi di cottura a vapore. Consente di preparare un'ampia varietà di ricette senza preriscaldare il forno. I tempi di cottura effettivi possono variare in base alla ricetta, agli ingredienti e alla quantità di cibo.

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Pagnotta di pane bianco	500-1000 g	Pane	200	Vassoio profondo	L3	30-40
Panini	6-8 pz.	Pane	200	Vassoio profondo	L3	25-35
Pane integrale	400-600 g	Pane	190	Vassoio profondo	L3	20-35
Pane di segale	500-1000 g	Pane	190	Griglia metallica + stampo	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Pane	200	Vassoio profondo	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pz.	Pane	200	Vassoio profondo	L3	25-35
Bagel	6-8 pz.	Pane	190	Vassoio profondo	L2	25-35
Pane per sandwich	5-10 pz.	Pane	190	Vassoio profondo	L3	15-25
Brioche	6-8 pz.	Pane	190	Vassoio profondo	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pane	220	Vassoio profondo	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Vapore°	220	Vassoio profondo	L4	30-40
Filetto di manzo, cottura media **	400-500 g	Vapore°	190	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	35-45
Filetto di manzo, cottura lenta **	400-500 g	Vapore°	110	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	40-50
Beef Wellington	1000-1500 g	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	40-50
Polpettone	1000-1500 g	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	40-50
Arrosto di maiale **	1000-1500 g	Vapore°	180	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	40-60
Arrosto di maiale, cottura lenta **	1000-1500 g	Vapore°	110	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	80-100
Carré d'agnello	800-1000 g	Vapore°	190	Vassoio profondo	L3	60-80
Coscia d'agnello	1500-2000 g	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	80-100
Petto di pollo	400-700 g	Vapore°	210	Vassoio profondo	L3	30-40
Cosce di pollo	1000 gr (app. 10 pz)	Vapore°	220	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	40-50
Filetto di salmone	600 gr (app. 4 pz)	Vapore°	170	Vassoio profondo	L3	20-30
Filetto di salmone, cottura lenta	600 gr (app. 4 pz)	Vapore°	110	Vassoio profondo	L2	25-35
Filetto di branzino	500 gr (app. 4 pz)	Vapore°	150	Vassoio profondo	L3	10-25
Filetto di branzino, cottura lenta	500 gr (app. 4 pz)	Vapore°	110	Vassoio profondo	L3	20-30

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Melanzane	500-700 g	Vapore°	170	Vassoio profondo	L3	20-35
Piccole torte/Muffin	10-20 pz.	Vapore°	170	Vassoio profondo	L3	35-45
Torta di frutta ricca, cotta lentamente	1000-1500 g	Vapore°	140	Griglia metallica + stampo	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Vapore°	140	Griglia metallica + stampo	L2	60-80
Croissant surgelato	4-6 pz.	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	20-30
Verdure miste	1000-1500 g	Vapore°	220	Vassoio profondo	L3	50-60
Patate arrosto, tagliate a metà	500-1000 g	Vapore°	210	Vassoio profondo	L3	50-60
Melanzane, tagliate a metà	400-500 g	Vapore°	210	Vassoio profondo	L3	30-45
Cavolfiori	400-500 g	Vapore°	210	Griglia metallica + Pyrex	L3	30-40
Finocchio	400-600 g	Vapore°	200	Griglia metallica + Pyrex	L3	45-55
Bastoncini di carota	250-500 g	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	35-45
Zucca a cubetti	500-800g	Vapore°	160	Vassoio profondo	L3	30-40
Broccoli	400-600g	Vapore°	150	Vassoio profondo	L3	30-40
Flane di verdure	6 ramekins	Vapore°	180	Vassoio profondo	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Rigenera	110	Pyrex/oven dish	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Rigenera	110	Vassoio profondo	L3	10-20
Panini	300-500 g	Rigenera	110	Vassoio profondo	L3	15-25
Pane surgelato	200-500 g	Rigenera	150	Vassoio profondo	L3	8-15
Panini per panini	200-500 g	Rigenera	110	Vassoio profondo	L3	10-20
Pasta	500-1000 g	Rigenera	120	Vassoio profondo	L3	20-30
Torte (muffin)	100-300 g	Rigenera	110	Vassoio profondo	L3	10-20
Lasagna	500-1000 g	Rigenera	140	Pyrex / teglia da forno	L3	25-35
Piatti unici (sformati e verdure arrosto)	400-700 g	Rigenera	120	Pyrex / teglia da forno	L3	30-40

* Dopo la cottura o la rigenerazione di alcune pietanze, potrebbe rimanere dell'acqua in eccesso sul fondo della cavità del forno o nel serbatoio dell'acqua. Eliminare l'acqua residua da entrambi i comparti prima di avviare un nuovo ciclo di cottura.
** Prima di inserire la carne nel forno, rosolala per alcuni minuti su ciascun lato in una padella ben calda, in modo da ottenere una crosta saporita. Prima della rosolatura è possibile insaporire la carne con sale e pepe nero macinato fresco.

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

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

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

6.2. PULIZIA DEL FORNO

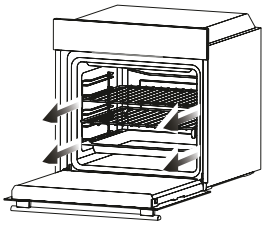
6.2.1. INTERNO DEL FORNO: FUNZIONI DI PULIZIA

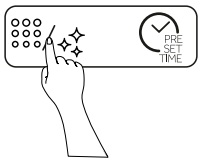
Pulizia pirolitica (a seconda del modello di forno)
Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

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

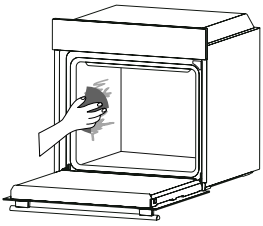
Come ci riesce?

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


1



2


3

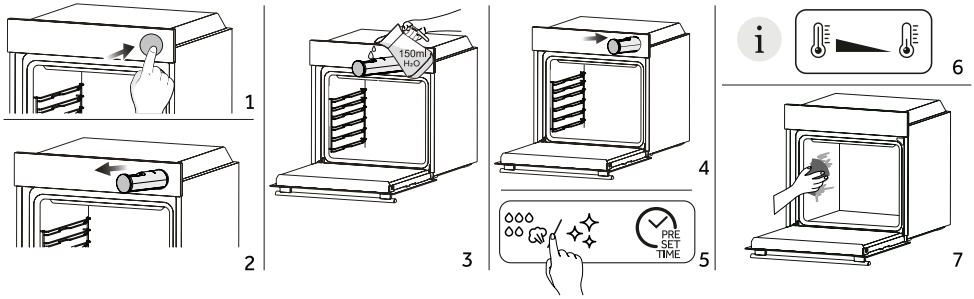
Vapore Aquactiva

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

Come ci riesce?

1. Aggiungere 150 ml di acqua nell'apposito serbatoio.
2. Ruotare la manopola su . Se necessario, ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Pulizia a vapore. Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.



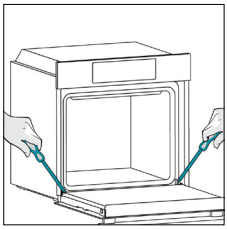
Pulizia catalitica (A seconda del modello del forno)

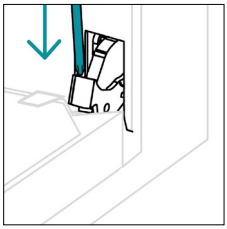
I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.
Attraverso una reazione chimica catalitica,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

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

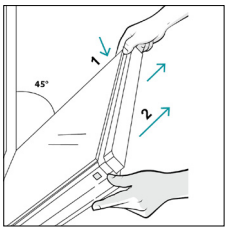
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro

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

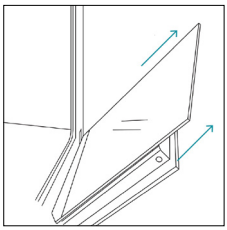




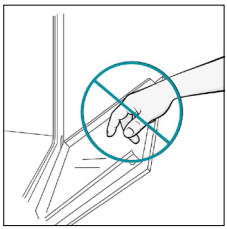
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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



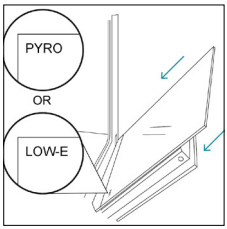
4. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



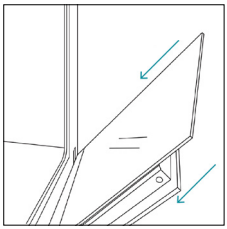
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



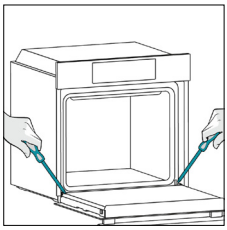
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/ PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

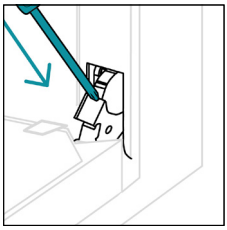


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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





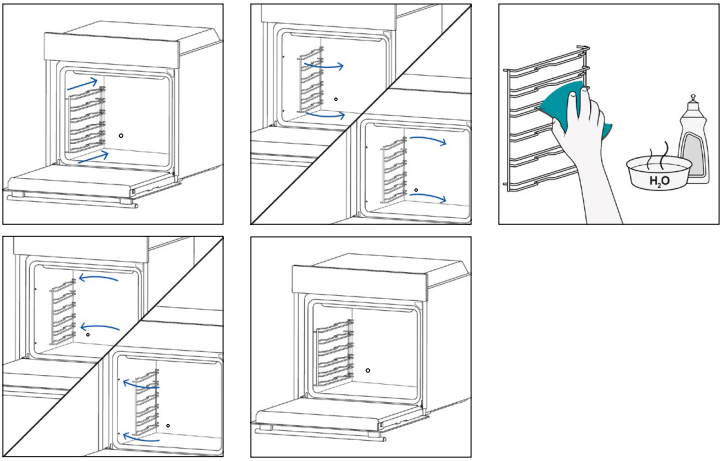
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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

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

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

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



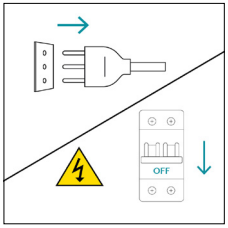
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

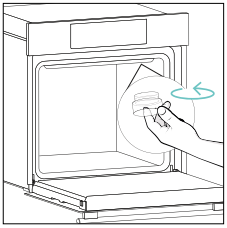
Sostituzione della lampadina in alto:

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

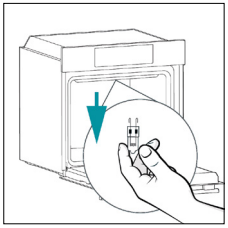
Passo 1



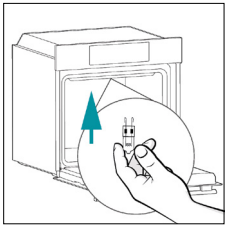
Passo 2



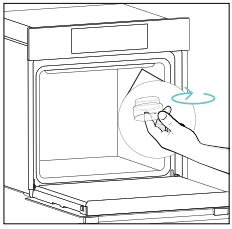
Passo 3



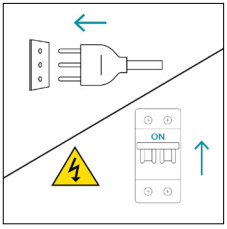
Passo 4

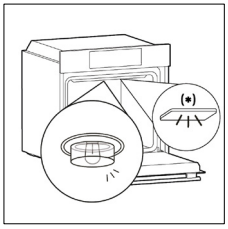


Passo 5



Passo 6



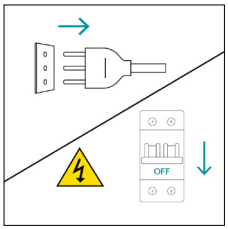


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

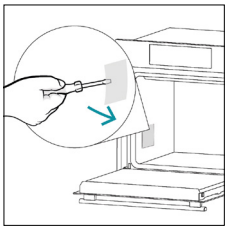
Sostituzione della lampadina laterale:

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

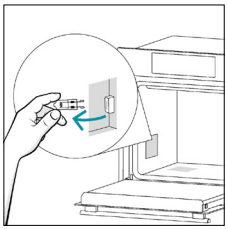
Passo 1



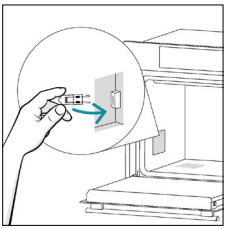
Passo 2



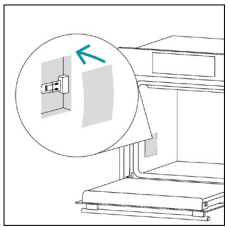
Passo 3



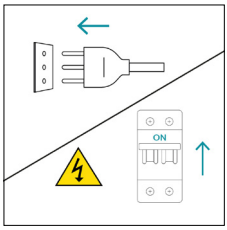
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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

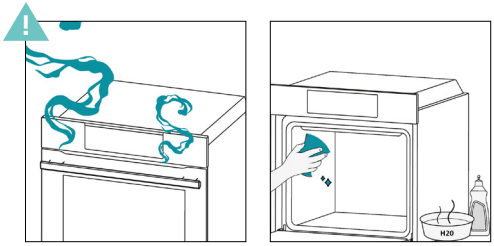
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Errore



Fumo



8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO



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

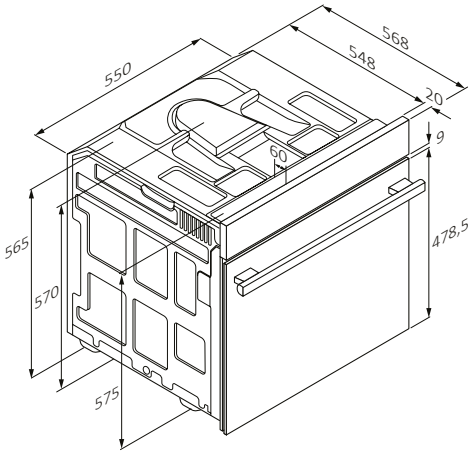
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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

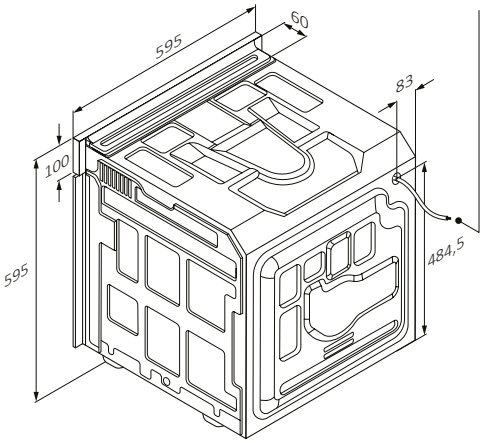
9. INSTALLAZIONE

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

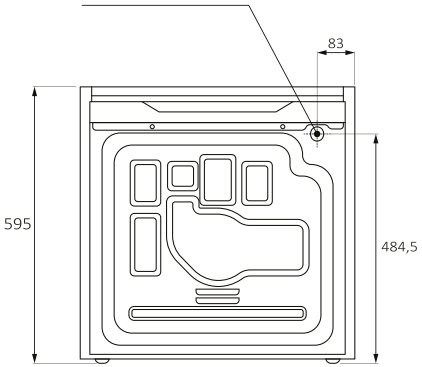
o cliccando qui **link**



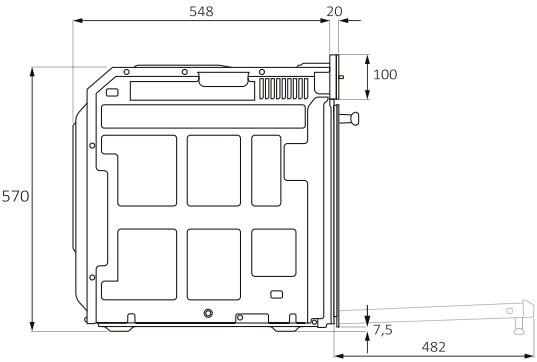
Cavo 1100



Cavo 1100

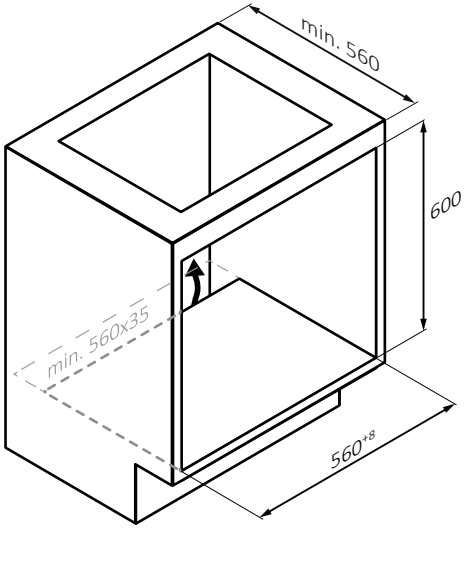


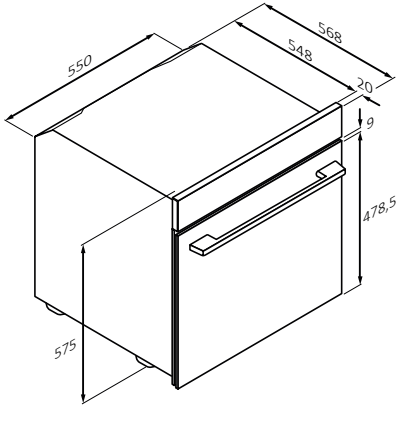
Vista posteriore

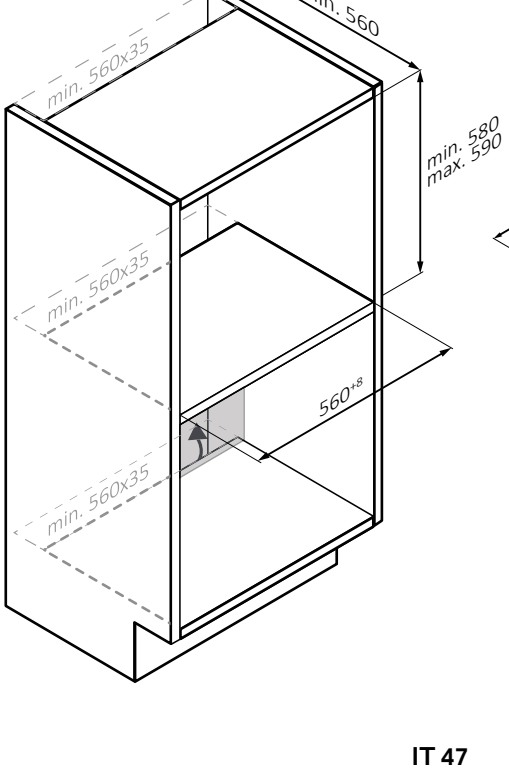


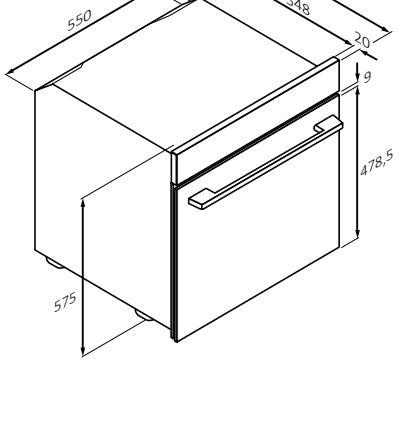
Vista laterale

mm

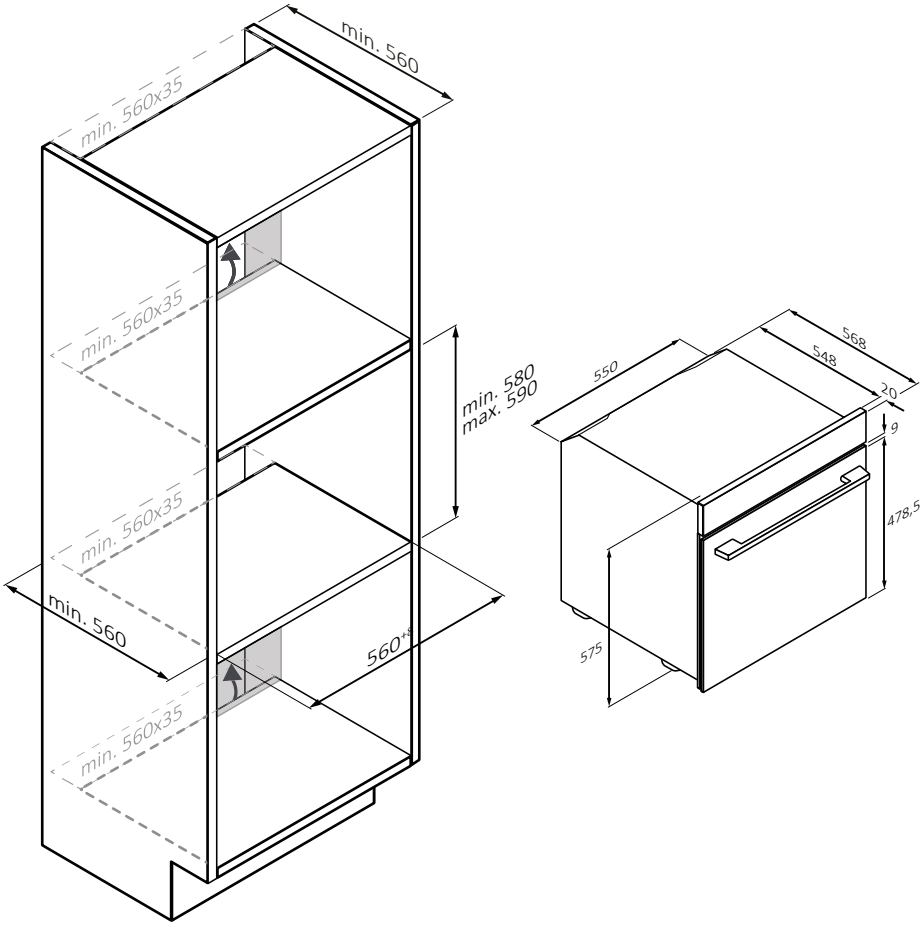

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

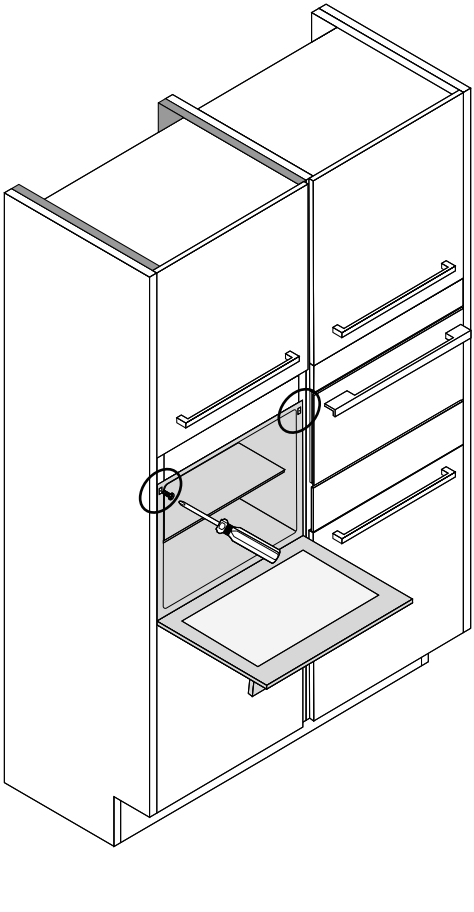

min. 560
min. 560x35
min. 560
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

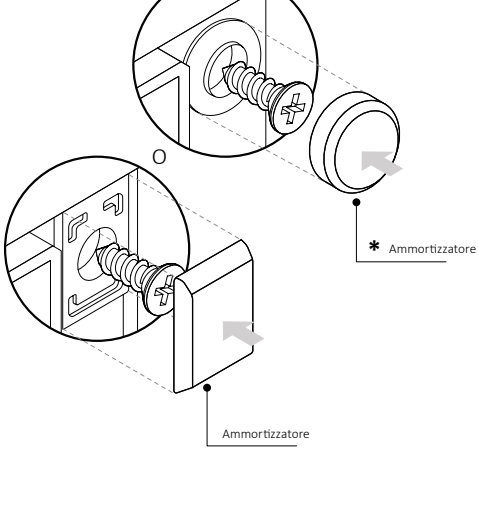

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(solo se presente*)

mm

WILLKOMMEN

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

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

ZUSAMMENFASSUNG

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

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

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

5. LEITFADEN ZUM GAREN
5.1. Allgemeine Gartabelle
5.2. Anleitung zur Verwendung des Frischwasserbehälters für Dampfgarprogramme
5.3. Fresh-Flavour-Tabelle

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

7. FEHLERSUCHE

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

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Nutzungsbeschränkungen

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

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.
- Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.

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

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.

- Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.
- Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät immer vorher von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
- ⚠**WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Den Ofen vor dem Herausnehmen der abnehmbaren Teile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- ⓘ**HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen.Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
- ⚠ **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht

über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

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

WARNHINWEISE (*FÜR PYROÖFEN)

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

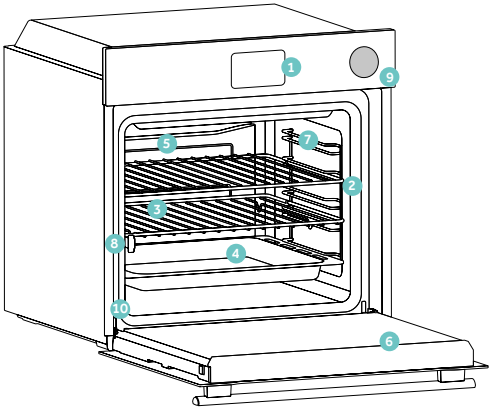
WARNUNGEN (FÜR FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **WARNUNG:** Beim Befüllen des Dampfkessels darf der Füllstand des Wassers den im Kessel angegebenen maximalen Füllstand nicht überschreiten.
- Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen des Tanks.

* Je nach Backofenmodell.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

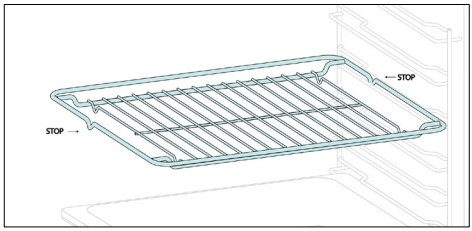


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Regalpositionen**
3. **Metallgitter**
4. **Bleche**
5. **Lüfterabdeckung**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Teleskopführungen**
9. **Wasserbehälter für Dampffunktion**
10. **Seriennummer & QR Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

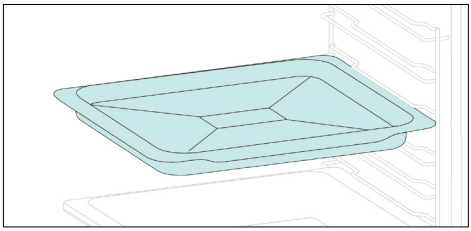
2.2. ZUBEHÖR

Metallrost



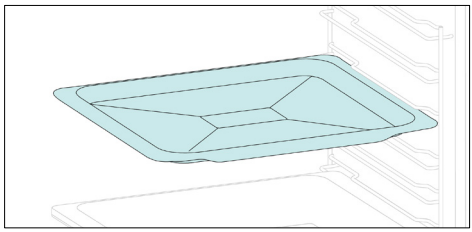
Ein Rost im Backofen ist ein herausnehmbarer und verstellbarer Rost, der Kochutensilien trägt und je nach Kochbedarf auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann. Legen Sie keine Lebensmittel direkt darauf; verwenden Sie stattdessen Backpapier oder geeignete Backbleche.

Tieferes Backblech



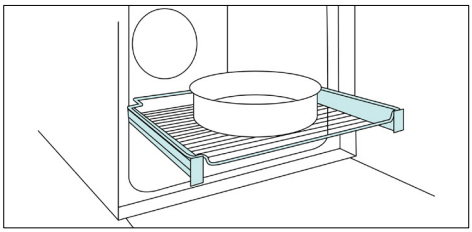
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Backblech (sofern vorhanden*)



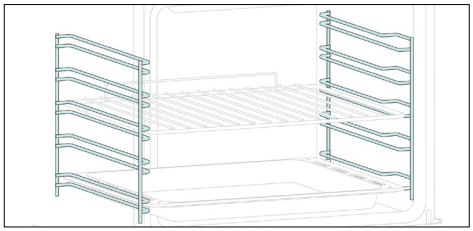
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



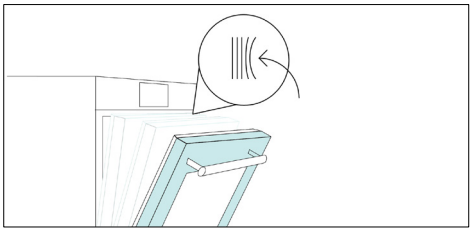
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

Seitliche Drahtgitter
(sofern vorhanden*)



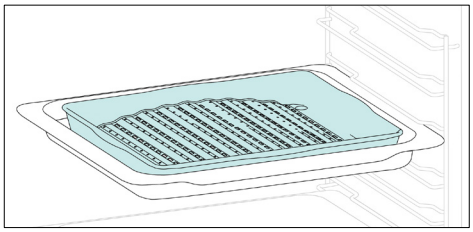
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

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



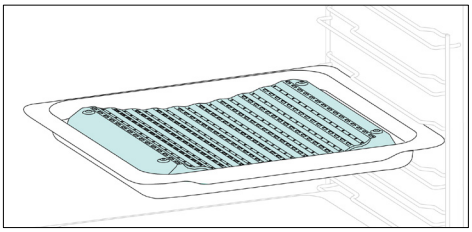
Die Soft Close - und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

H-LAB Blech – BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



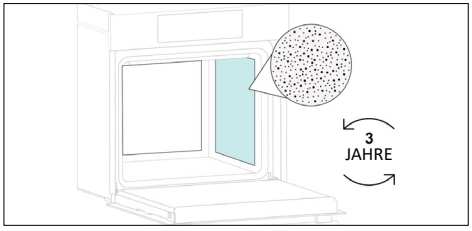
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

H-LAB Blech– DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)

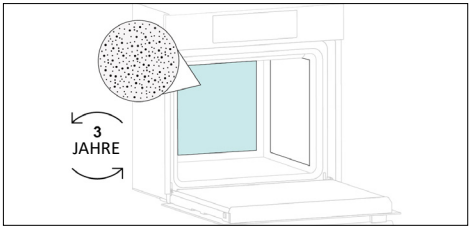


Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder "feuchteres" Garen erzielt.

Katalyse wände (sofern vorhanden*)

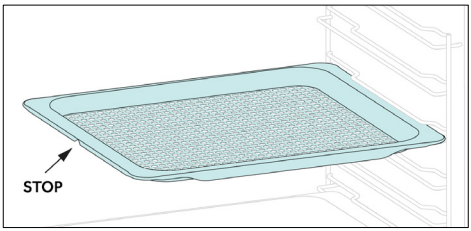


Katalyse Lüfterabdeckung (sofern vorhanden*)



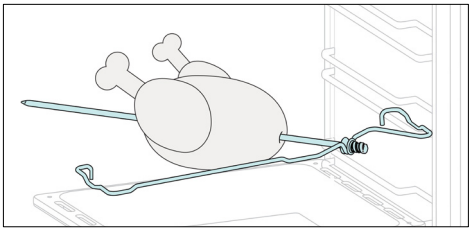
Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



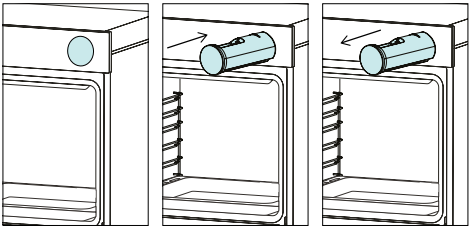
Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Um den Saft und die Panade aufzufangen, legen Sie sie auf das Backblech. Auf L1 kann optional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

Drehspieß (sofern vorhanden*)



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

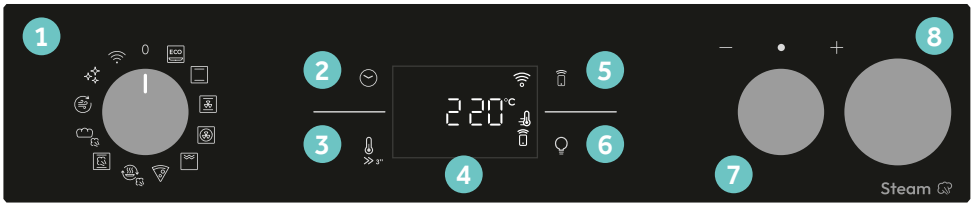
Wasserbehälter für Dampffunktion



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

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

2.3. BEDIENFELD



Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission
Stromverbrauch des Produkts im Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige: 0,8 W
Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige übergeht: 20 min

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

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

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 4 Hauptfunktionen:

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

2.4. KONNEKTIVITÄT

WLAN-Parameter

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

Produktinformationen für vernetzte Geräte

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

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

So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

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

So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

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

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

SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

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

HINWEIS

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

Laden Sie auf Ihr Smartphone herunter.

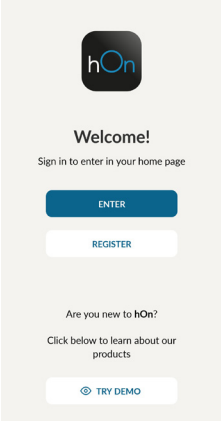
Available on the App Store

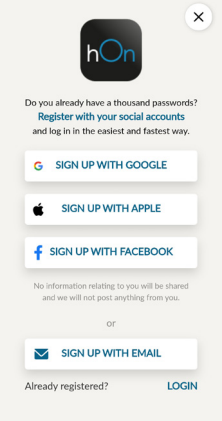
GET IT ON Google Play

Die folgenden Bilder dienen nur zu Illustrationszwecken.

REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

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

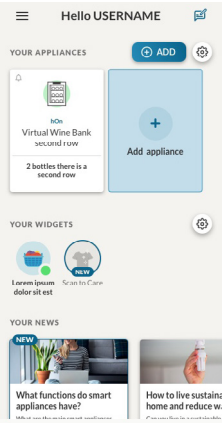




KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

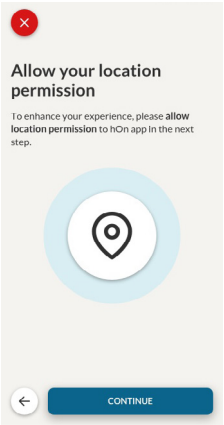
Schritt 1

- Wählen Sie "Gerät hinzufügen"



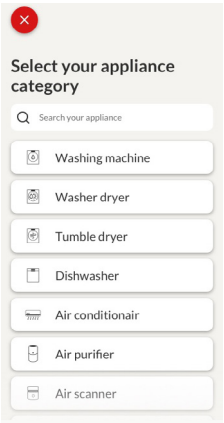
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



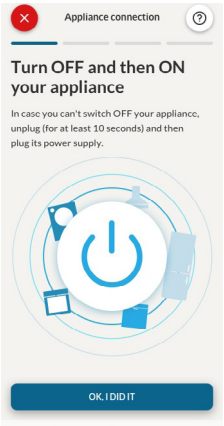
Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



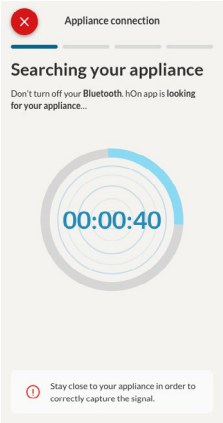
Schritt 4

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



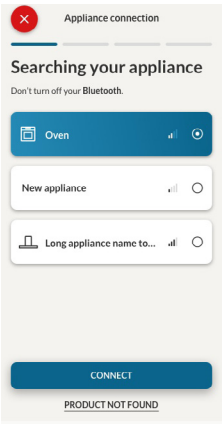
Schritt 5

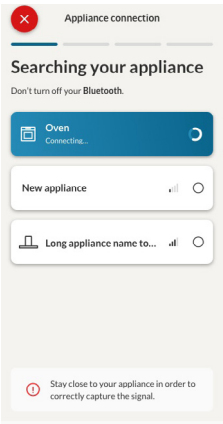
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

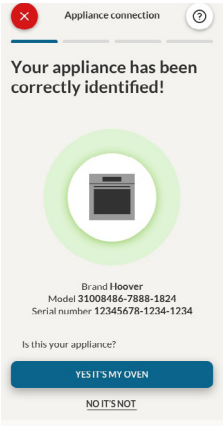
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf "Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.





Schritt 7

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

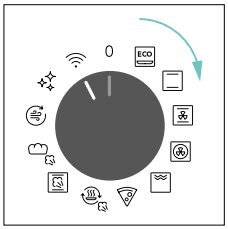
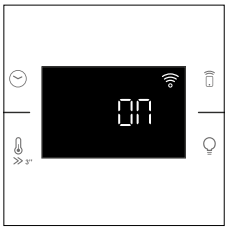


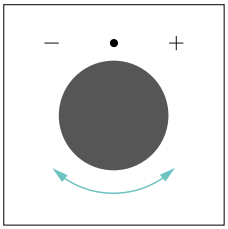
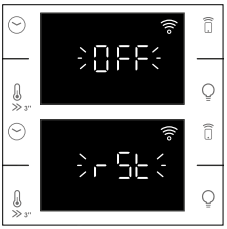
WIE MAN DIE WLAN-EINSTELLUNGEN ÄNDERT

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

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

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

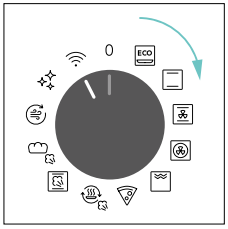
FERNSTEUERUNG

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

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

So aktivieren Sie die Fernsteuerung:

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

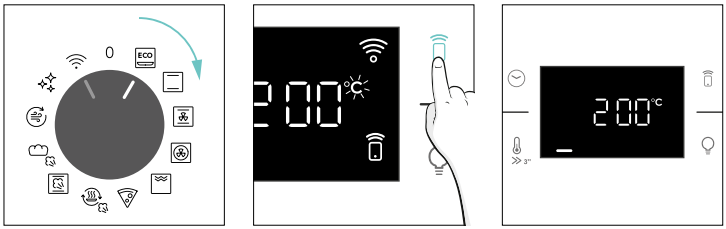




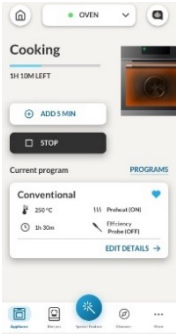

Es ist auch möglich, die Fernsteuerung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.



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



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



ACTUALIZACIÓN OVER THE AIR (OTA)

El horno está equipado con una función de actualización por el aire (OTA) que le permite mantener su horno actualizado con las últimas características sin esfuerzo. “
Wenn verfügbar, startet das Update automatisch, sobald der Ofen verbunden ist, wenn der Drehknopf auf „Wi-Fi“ gestellt ist oder ein Kochprogramm gerade beendet wurde. „OtA“ wird auf dem Display angezeigt, das Wi-Fi-Symbol blinkt und alle Produktbefehle sind vorübergehend nicht verfügbar. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern, daher bitte den Ofen währenddessen nicht trennen oder ausschalten. Sobald das Update abgeschlossen ist, blinkt „12:00“ auf dem Display. Stellen Sie einfach die Uhrzeit neu ein und beginnen Sie mit dem Kochen!”



3. VOR DEM START

3.1. INFORMATIONEN ZUM START

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

So funktioniert die Tür

Während der pyrolytischen Reinigung bleibt die Ofentür stets verschlossen. Wenn sie nicht verriegelt ist, zeigt der Ofen den Fehlercode 24 an und unterbricht die Reinigungsfunktion.

So funktioniert die Beleuchtung

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

So funktioniert das Kühlgebläse

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

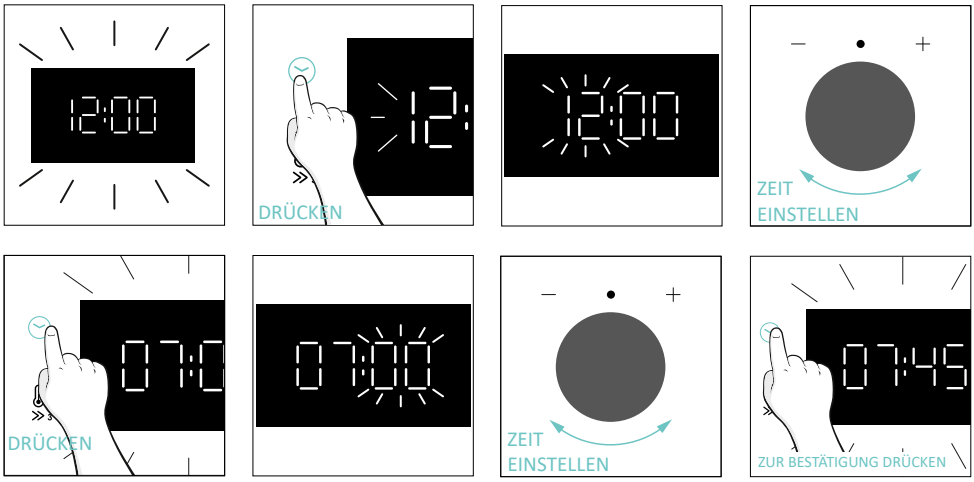
So funktioniert die Statusleiste

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

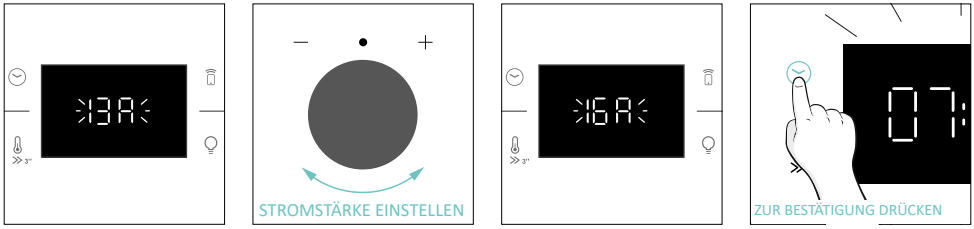
3.2. ERSTE VERWENDUNG

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

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

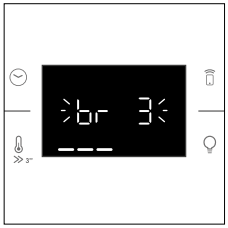
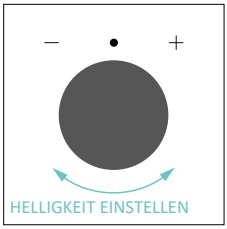


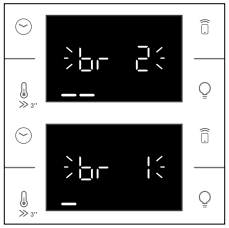
- **STROMSTÄRKE:** Diese Einstellung wirkt sich nur auf die beim Schnellvorheizen aufgenommene Leistung aus. Die 16A-Einstellung garantiert eine schnellere Vorheizzeit, wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist. Wenn in Ihrem Zuhause weniger Leistung verfügbar ist, können Sie diese Einstellung auf 13A ändern. Diese Einstellung bestimmt, wie schnell der Ofen aufheizt. Die Wahl der höheren Option (16A) bedeutet, dass er sich schneller aufheizt (weil die Leistungsaufnahme erhöht wird). Auf dem Display sehen Sie zwei Auswahlmöglichkeiten: 13A und 16A. Drehen Sie einfach den rechten Drehknopf, um die gewünschte Option auszuwählen, und drücken Sie zur Bestätigung auf ⏲ .



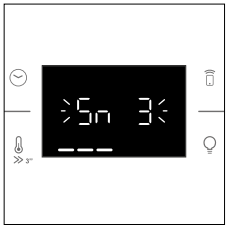
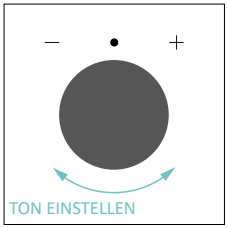
HINWEIS: Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar. Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

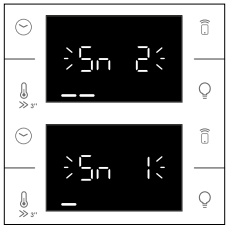
- **HELLIGKEIT:** Auf dem Display erscheint das Symbol "br". Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die durch Drehen des rechten Knopfes eingestellt werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ⏲




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



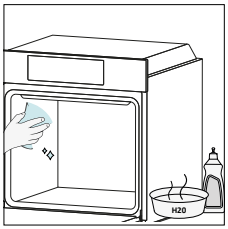

- **ANLEITUNG NACH DEM EINBAU**

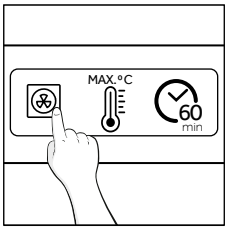
Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, können Sie zu den Anfangseinstellungen zurückkehren, indem Sie die Tasten Temperatur und Lampe gleichzeitig 5 Sekunden lang drücken.

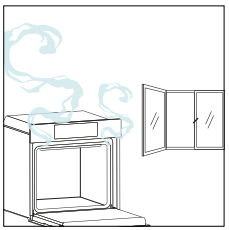


3.3. ERSTE REINIGUNG

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







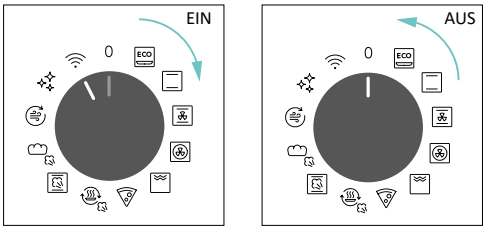
4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

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

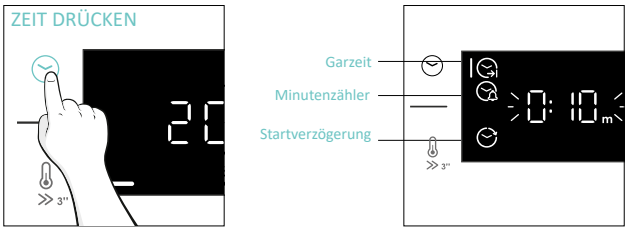


GARPROGRAMM EINSTELLEN

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

ZEITMENÜ

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

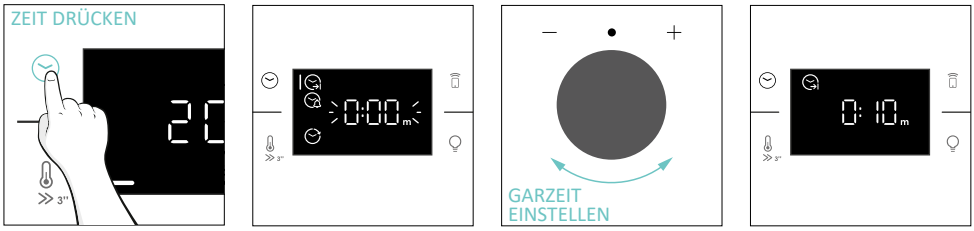


HINWEIS: Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

GARZEIT

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

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



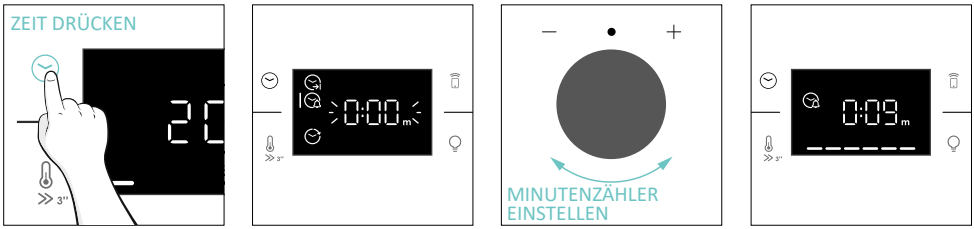
Der Countdown beginnt mit dem Ende des Vorheizens (sofern vorhanden). Während der Garphase kann der Wert der Dauer durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden. Nach Ablauf der Dauer wird der Garvorgang beendet.

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

MINUTENZÄHLER

Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.

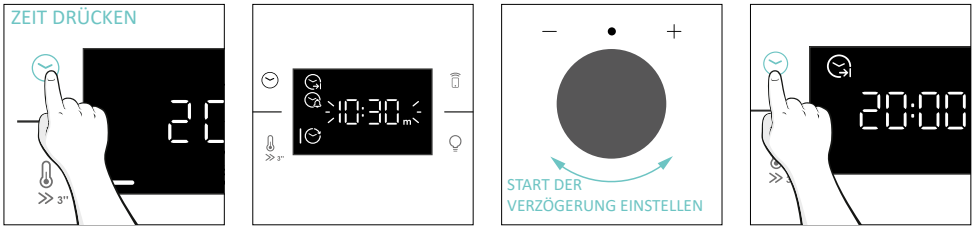
AKTIVIERUNG: Drücken Sie um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion “Minutenzähler“ auszuwählen. Verwenden Sie dann den Drehregler, um den Wert einzustellen.



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

STARTVERZÖGERUNG

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

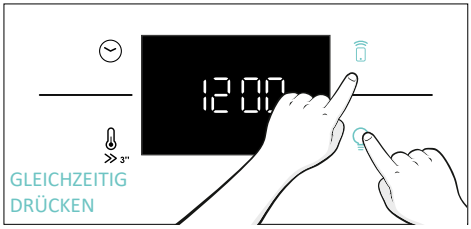


HINWEIS: Die Startverzögerung kann nur nach der Einstellung der Garzeit aktiviert werden und ist nicht mit den Grillfunktionen verfügbar.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

KINDERSICHERUNG

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Bildschirm zu sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um sie zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Lampen- und Fernbedienungstasten für 3 Sekunden. Ein Symbol mit einem Vorhängeschloss erscheint auf der Benutzeroberfläche. In diesem Zustand ist die Benutzeroberfläche des Ofens gesperrt, und es können keine Einstellungsänderungen vorgenommen werden. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Lampen- und Fernbedienungstasten für 3 Sekunden (das Symbol mit dem Schlüssel verschwindet).



4.2. GARFUNKTIONEN

OPTION SCHNELLES VORHEIZEN

Um die Vorheizphase zu beschleunigen, kann die Option Schnelles Vorheizen ausgewählt werden, indem das Temperatursymbol für 3s gedrückt wird, nachdem das Garprogramm und die Temperatur gewählt wurden. Mit dieser Option wird unabhängig von der gewählten Garfunktion eine Kombination aus Gebläse und Heizelementen aktiviert. Um Energie zu sparen, wird bei aktiviertem schnellen Vorheizen das Gebläse im Garraum ausgeschaltet, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Wenn eine Garzeit eingestellt ist, meldet der Ofen das Ende des Vorheizens. Schieben Sie das Gargut in den Ofen und bestätigen Sie manuell (tippen Sie auf die Zeit-Taste), um den Countdown zu starten. HINWEIS: Wenn die verzögerte Startzeit eingestellt wurde, ist eine manuelle Bestätigung nicht erforderlich, da das Kochen automatisch entsprechend der programmierten Verzögerung startet.

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

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

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Regalposition	Vorheizen	Empfehlungen
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NEIN	IDEAL FÜR: Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. Die Hohlraumlampe ist ausgeschaltet
	*Konventionell	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze. Kann mit Preci Probe verwendet werden.
	Konvektion + Ventilator	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse und Pasteten mit feuchter Füllung auf einer Ebene. Ideal zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt.
	Mehrstufig	160°C 50-250/300°C***	L4 (ein Blech) L2+L5 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche)	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit Preci Probe verwendet werden.
	**Supergrill	05 01-05	L6 für dünne Lebensmittel, L4 für dickere Lebensmittel.	NEIN	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgekochten Lebensmitteln, die normalerweise gebraten werden. Dank des speziellen Blechs kann die heiße Luft gleichmäßig über die Speisen strömen.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Regalposition	Vorheizen	Empfehlungen
	Speisen aufwärmen	110°C 110-160°C	L3/L4	NEIN	Mit dieser Funktion lassen sich bereits zubereitete Gerichte und Backwaren besonders schonend erwärmen. Die Dampfunterstützung verhindert das Austrocknen der Speisen, während die Wärme gleichmäßig verteilt wird. So bleiben Geschmack, Aroma und Konsistenz bestmöglich erhalten – für ein Ergebnis wie frisch zubereitet.
	Dampf°	170°C 120-220°C	L3/L4	NEIN	Geeignet für: Gemüse, Kuchen, Kekse, Reis, Fleisch, Fisch und Geflügel auf einer Ebene bei Ober-/Unterhitze mit Dampfunterstützung. Die Kombination aus Dampf und Hitze sorgt für eine saftige und zarte Inneres und eine knusprige Kruste. Diese Funktion eignet sich außerdem hervorragend für das Niedrigtemperaturgaren und gewährleistet besonders zarte, saftige und gleichmäßig gegarte Braten.
	Brot	210°C 190-220°C	L3/L4	NEIN	Geeignet für: verschiedene Brotsorten wie Vollkornbrot, Ciabatta oder Baguette. Dank der speziellen Kombination aus Dampf und Hitze gelingen Brote mit hervorragenden Backergebnissen – mit einer besonders knusprigen, goldbraunen und glänzenden Kruste.

4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

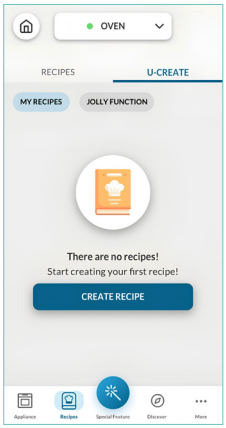
Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegebodenposition	Vorheizen	Empfehlungen
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NEIN	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen ohne Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für Gefriergut und 300°C für hausgemachte Rezepte.

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

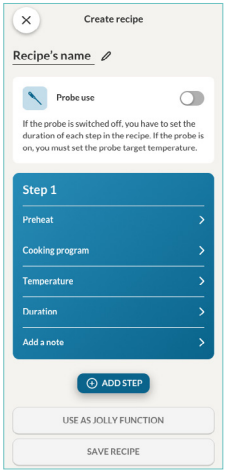
4.2.3. MEHRSTUFEN-FUNKTION

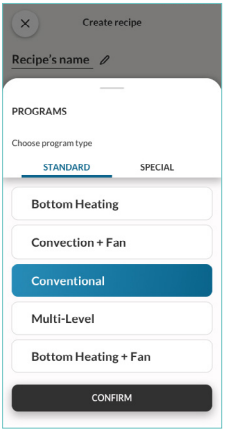
Die Mehrstufen-Funktion ermöglicht die Beibehaltung der zuvor eingestellten Garparameter (Temperatur und Zeit) bei gleichzeitigem Funktionswechsel während des Garens.
Mehrstufen-Rezepte können über die U-Create-Funktion in der hOn App erstellt und auf dem Backofen gespeichert werden.
Der Benutzer kann das Mehrstufen-Rezept als Jolly-Funktion speichern, um es im Ofen zu speichern, oder es auf hOn speichern, um es über die App zu starten.

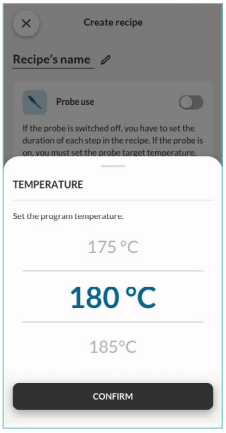
Schritt 1. Drücken Sie im U-Create-Bereich der App auf „Rezept erstellen“.

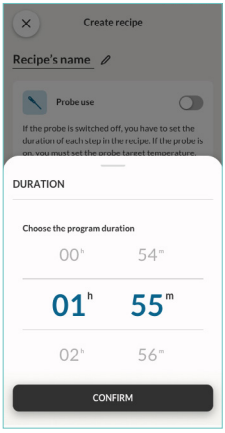


Schritt 2. Bearbeiten Sie den Namen des Rezepts und wählen Sie die Parameter für den ersten Schritt des Rezepts.

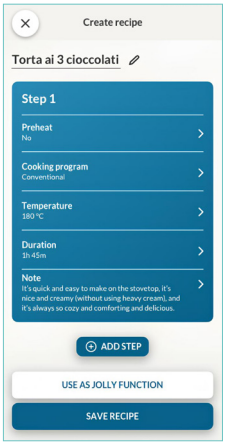




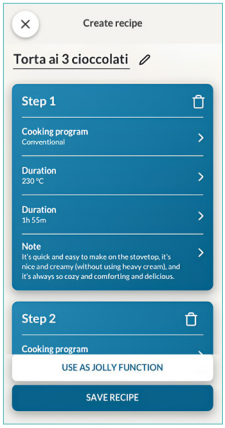


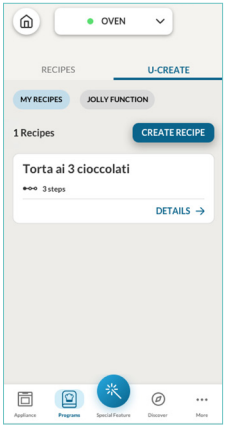


Schritt 3. Nachdem Sie den ersten Schritt angepasst haben, drücken Sie „Schritt hinzufügen“, um dem Rezept eine weitere Garfunktion hinzuzufügen und deren Parameter anzupassen.



Schritt 4. Speichern Sie das Rezept in der App, um es von hOn aus fernzustarten.





5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

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

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

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Pikante Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Konvektion + Ventilator Pizza	200°C	J N	Metallrost + Quicheform	L2	30-50
		2	Mehrstufig	180°C	J	Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Konventionell	200°C	J	Backblech + Formen	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Konvektion + Ventilator	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Konventionell	180°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Gebackene Nudeln	1	ECO	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	20-30
	Cannelloni, gefroren	1	Konventionell	180°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	45-55
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Konventionell Pizza	250°C 300°C	J N	Backblech	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Mehrstufig	180°C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
	Pizza, frisch (rund)	1	Konventionell Pizza	250°C 300°C	J N	Backblech	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Mehrstufig	180°C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Konventionell Pizza	220°C 200°C	J N	Metallrost	L2	10-15
		2	Mehrstufig	200°C	J	Metallrost	L2+L5	15-25
		3	Mehrstufig	180°C		Metallrost	L2+L4+L6	25-35
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2kg)	1	ECO	220°C	J	Metallgitter Backblech auf L1 mit 150ml Wasser platzieren	L4	40-60
	Gebratene Ente	1	ECO	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Hahn	1	Mehrstufig	220°C	J	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	ECO	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60

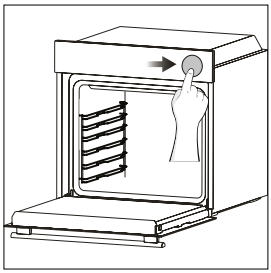
Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
	Schweinerip-pchen (1000-1200g)	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen	1	Supergrill	04	J	Metallrost	L5	40-50
	Rinderbraten (500g)	1	Mehrstufig	220°C	J	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Konventionell	180°C	J	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	ECO	200°C	J	Tieferes Backblech	L4	45-60
Fisch and Seafood	Gegrillte Meere-sfrüchte	1	Supergrill	04	N	Metallrost	L5	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Konventionell	200°C	J	Backblech	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200°C	N	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	L3	40-60
Backwa-ren	Gemüsegratin	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Konventionell	220°C	J	Backblech	L4	18-25
	Röstkartoffeln	1	Konventionell	200°C	J	Backblech	L4	30-50

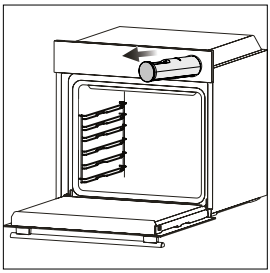
Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.
* Wenn Vorheizen erforderlich ist
** Je nach Backofenmodell.

5.2. ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG DES FRISCHWASSERBEHÄLTERS FÜR DAMPFGARPROGRAMME

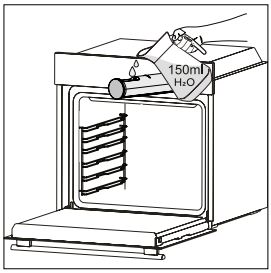
Nach der Auswahl des Dampfgarprogramms fordert die Benutzeroberfläche dazu auf, Wasser über das entsprechende Zubehör (Dampfkessel) einzufüllen.

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

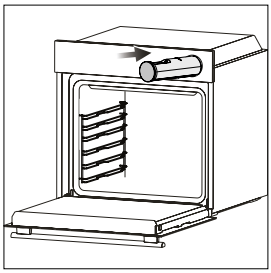


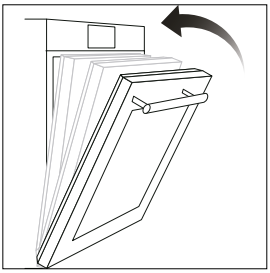


2. Füllen Sie 150 ml Trinkwasser mithilfe eines Messbechers oder direkt am Wasserhahn in den Frischwasserbehälter. Überschreiten Sie dabei nicht die markierte maximale Füllhöhe im Behälter.

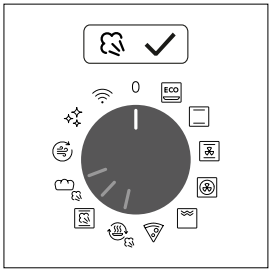


3. Schieben Sie den Frischwasserbehälter wieder vollständig ein und schließen Sie die Backofentür.





4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und starten Sie den Garvorgang.



Danach wird die Standardzeit angezeigt und das Garprogramm startet automatisch nach einer Sekunde. Die Zeit kann durch Drehen des rechten Knopfes eingestellt werden; die Gartemperatur kann durch Drücken des entsprechenden Symbols geändert werden. Beide Parameter können innerhalb eines begrenzten Bereichs, wie in der obigen Tabelle dargestellt, eingestellt werden.

HINWEIS: Wird zu viel Wasser eingefüllt, kann überschüssiges Wasser im Frischwasserbehälter verbleiben. Entleeren Sie den Behälter nach Abschluss des Garvorgangs.

HINWEIS: Beim Garen mit Dampf kann am Ende des Garvorgangs etwas Restwasser oder Kondenswasser auf dem Boden des Garraums zu sehen sein.

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

5.3. FRESH-FLAVOUR-TABELLE*

Die Fresh-Flavour-Tabelle enthält empfohlene Einstellungen für die Dampfgarprogramme. Sie ermöglicht die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten ohne Vorheizen des Backofens. Die tatsächliche Garzeit kann je nach Rezept, Zutaten und Lebensmittelmenge variieren.

Rezept	Größe der Portion	Garpro-gramm	T°C	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit (min)
Weißbrot	500-1000 gr	Brot	200	Tiefe backbleche	L3	30-40
Brötchen	6-8 stk.	Brot	200	Tiefe backbleche	L3	25-35
Vollkornbrot	400-600 gr	Brot	190	Tiefe backbleche	L3	20-35
Roggenbrot	500-1000 gr	Brot	190	Metallgitter + Form	L3	30-45
Baguette	400-500 gr	Brot	200	Tiefe backbleche	L3	25-35
Ciabatta	6-8 stk.	Brot	200	Tiefe backbleche	L3	25-35
Bagels	6-8 stk.	Brot	190	Tiefe backbleche	L2	25-35
Sandwichbrote	5-10 stk.	Brot	190	Tiefe backbleche	L3	15-25
Brioche	6-8 stk.	Brot	190	Tiefe backbleche	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 gr	Brot	220	Tiefe backbleche	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 gr	Dampf°	220	Tiefe backbleche	L4	30-40
Rinderfilet, medium **	400-500 gr	Dampf°	190	Metallgitter + L2 Backblech	L3	35-45
Rinderfilet, langsam gegart**	400-500 gr	Dampf°	110	Metallgitter + L2 Backblech	L3	40-50
Beef wellington	1000-1500 gr	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	40-50
Hackbraten	1000-1500 gr	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	40-50
Schweinebraten **	1000-1500 gr	Dampf°	180	Metallgitter + L2 Backblech	L3	40-60
Schweinebraten, langsam gegart **	1000-1500 gr	Dampf°	110	Metallgitter + L2 Backblech	L3	80-100
Lammkotelett	800-1000 gr	Dampf°	190	Tiefe backbleche	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000 gr	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	80-100
Hühnerbrust	400-700 gr	Dampf°	210	Tiefe backbleche	L3	30-40
Hähnchenschenkel	1000 gr (app. 10 stk.)	Dampf°	220	Metallgitter + L2 Backblech	L3	40-50
Lachsfilet	600 gr (app. 4 stk.)	Dampf°	170	Tiefe backbleche	L3	20-30
Lachsfilet, langsam gegart	600 gr (app. 4 stk.)	Dampf°	110	Tiefe backbleche	L2	25-35
Wolfsbarschfilet	500 gr (app. 4 stk.)	Dampf°	150	Tiefe backbleche	L3	10-25
Wolfsbarschfilet, langsam gegart	500 gr (app. 4 stk.)	Dampf°	110	Tiefe backbleche	L3	20-30
Goldbrasse	500-700 gr	Dampf°	170	Tiefe backbleche	L3	20-35

Rezept	Größe der Portion	Garpro-gramm	T°C	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit (min)
Kleine Kuchen/Muffins	10-20 stk.	Dampf°	170	Tiefe backbleche	L3	35-45
Reichhaltiger, langsam ge-backener Früchtekuchen	1000-1500 gr	Dampf°	140	Metallgitter + Form	L3	60-80
Käsekuchen	1000-1500 gr	Dampf°	140	Metallgitter + Form	L2	60-80
Tiefkühl Croissant	4-6 stk.	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	20-30
Gemischtes Gemüse	1000-1500 gr	Dampf°	220	Tiefe backbleche	L3	50-60
Halbierte Bratkartoffeln	500-1000 gr	Dampf°	210	Tiefe backbleche	L3	50-60
Halbierte Auberginen	400-500 gr	Dampf°	210	Tiefe backbleche	L3	30-45
Blumenkohl	400-500 gr	Dampf°	210	Metallgitter + Pyrex	L3	30-40
Fenchel	400-600 gr	Dampf°	200	Metallgitter + Pyrex	L3	45-55
Karottenstifte	250-500 gr	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	35-45
Kürbiswürfel	500-800gr	Dampf°	160	Tiefe backbleche	L3	30-40
Brokkoli	400-600gr	Dampf°	150	Tiefe backbleche	L3	30-40
Gemüseauflauf	6 ramekins	Dampf°	180	Tiefe backbleche	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 gr)	Speisen aufwärmen	110	Pyrex-Auflauf-form	L3	10-15
Focaccia	200-400 gr	Speisen aufwärmen	110	Tiefe backbleche	L3	10-20
Brötchen	300-500 gr	Speisen aufwärmen	110	Tiefe backbleche	L3	15-25
Tiefkühlbrot	200-500 gr	Speisen aufwärmen	150	Tiefe backbleche	L3	8-15
Brötchen	200-500 gr	Speisen aufwärmen	110	Tiefe backbleche	L3	10-20
Pasta	500-1000 gr	Speisen aufwärmen	120	Tiefe backbleche	L3	20-30
Kuchen (Muffins)	100-300 gr	Speisen aufwärmen	110	Tiefe backbleche	L3	10-20
Lasagne	500-1000 gr	Speisen aufwärmen	140	Pyrex-Auflauf-form	L3	25-35
Eintopfgerichte (Aufläufe und Ofengemüse)	400-700 gr	Speisen aufwärmen	120	Pyrex-Auflauf-form	L3	30-40

* Nach dem Garen oder Regenerieren einiger Speisen kann überschüssiges Wasser am Boden des Garraums oder im Frischwasserbehälter verbleiben. Entfernen Sie überschüssiges Wasser aus beiden Bereichen, bevor Sie einen neuen Garvorgang starten.
** Bevor Sie das Fleisch in den Ofen schieben, braten Sie es einige Minuten von allen Seiten in einer heißen Pfanne an, damit es eine aromatische Kruste bekommt. Vor dem Anbraten können Sie es mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

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

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

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: REINIGUNGSFUNKTIONEN

Pyrolytische Reinigung (je nach Ofenmodell)

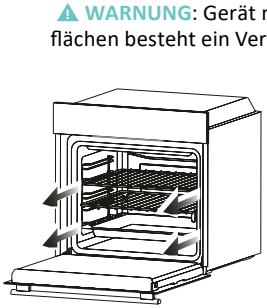
Dieses Verfahren beruht auf dem gleichnamigen chemischen Prozess, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410°C erhöht.

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

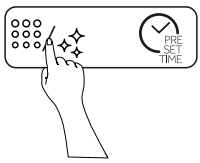
Am Ende des Reinigungszyklus hinterlassen Speisereste einen weißen Belag auf den Emailleflächen. Um diese Partikel zu entfernen, wischen Sie sie mit einem in heißer Seifenlauge getränkten Tuch und einer Bürste oder Stahlwolle ab. Geeignete Reinigungsmittel sind heiße Seifenlauge oder Ofenreiniger.

So funktioniert es:

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



1



2



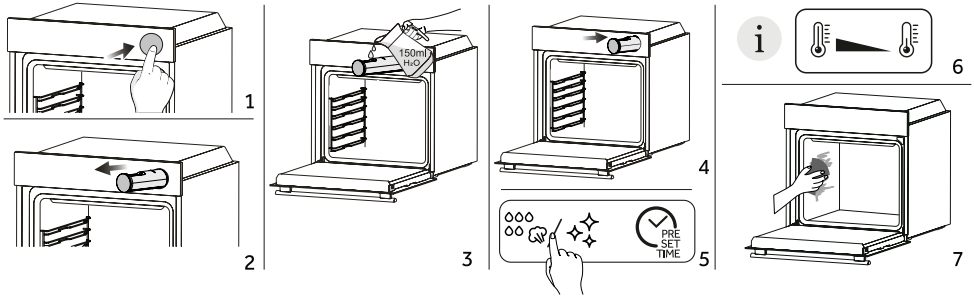
3

Aquactiva Dampf

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

So funktioniert es:

1. Füllen Sie 150 ml Wasser in den speziellen Frischwasserbehälter für die Dampffunktion.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf . Drehen Sie ggf. den Drehregler, um das Dampfreinigungsprogramm einzustellen. Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen.
3. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.
5. ⚠ **WARNUNG**: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser. Wischen Sie den Garraum ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen, um eine mögliche Korrosion zu vermeiden.



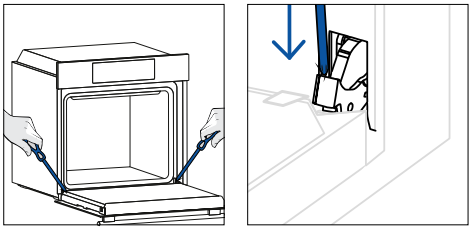
Katalytische Reinigung (je nach Backofenmodell)

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

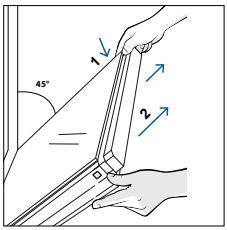
Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

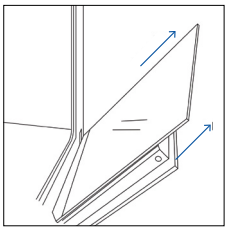
1. Stellen Sie die Tür auf 90°. Drehen Sie die Verriegelungslaschen des Scharniers vom Backofen weg nach außen.



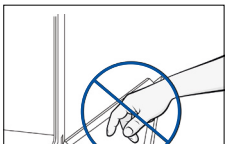
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



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



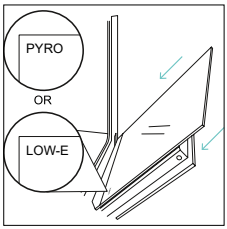
4. ⚠ **WARNUNG**: Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



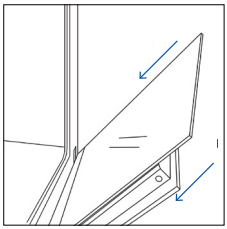
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



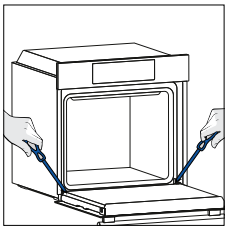
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“ / PYRO -Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

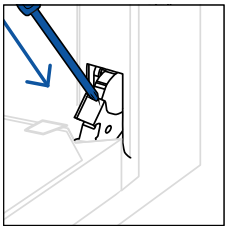


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



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





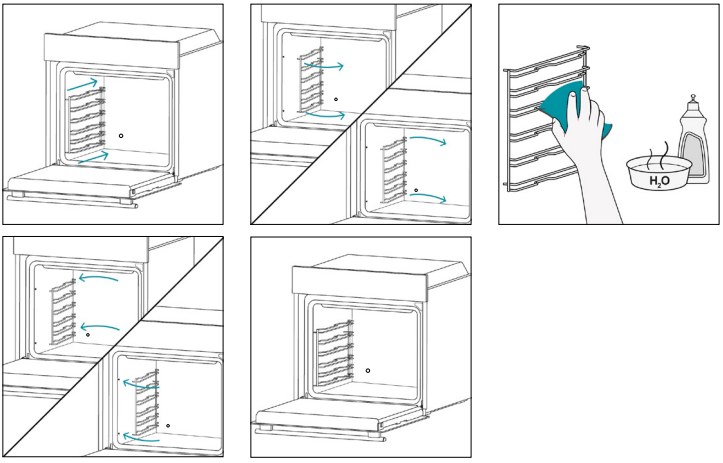
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

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

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

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

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



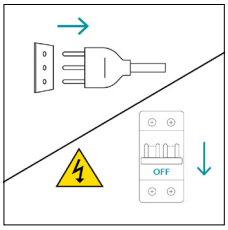
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

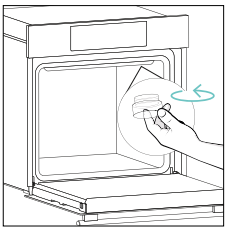
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

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

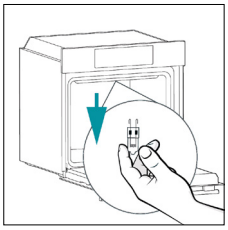
Schritt 1



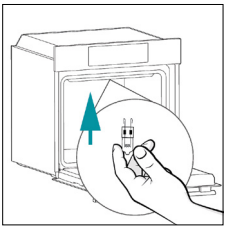
Schritt 2



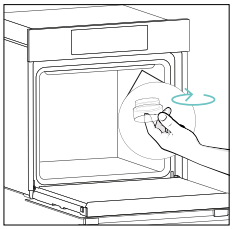
Schritt 3



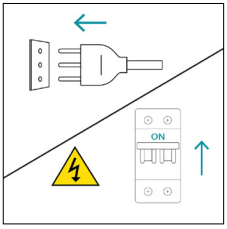
Schritt 4

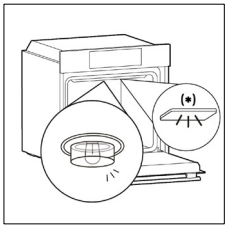


Schritt 5



Schritt 6



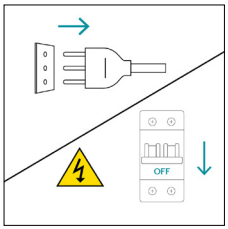


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).
Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich an den Kundenservice.

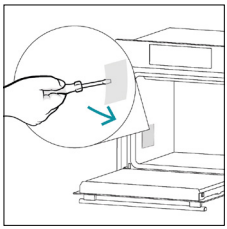
Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

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

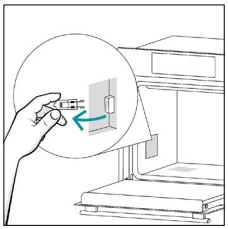
Schritt 1



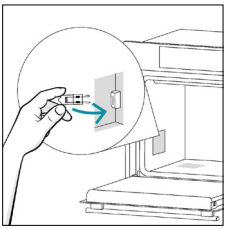
Schritt 2



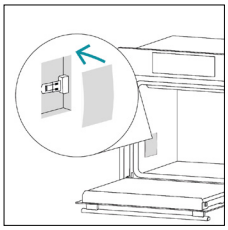
Schritt 3



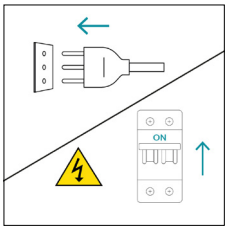
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6



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

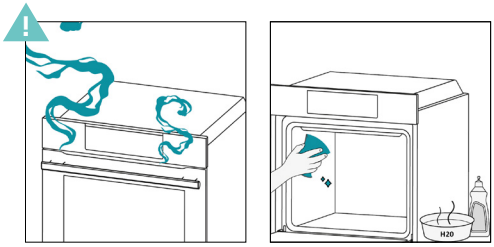
7. FEHLERSUCHE

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

Fehler



Rauch



8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN



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

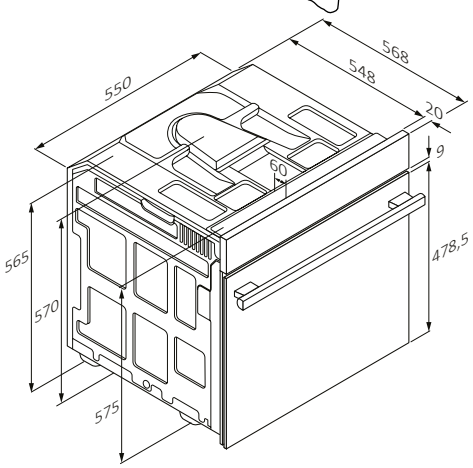
8.2. STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

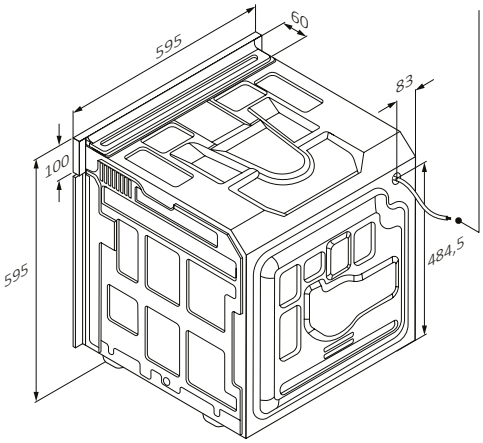
9. INSTALLATION

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

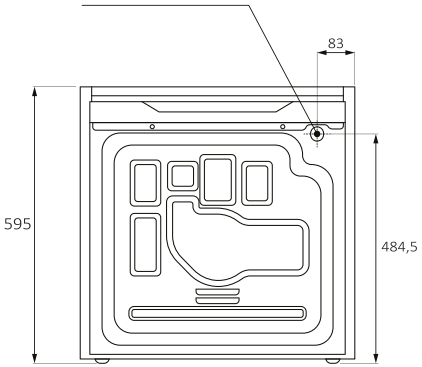
oder indem Sie auf dieses **link**



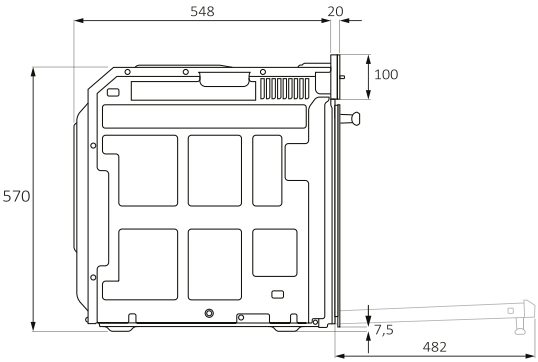
Kabel 1100



Kabel 1100

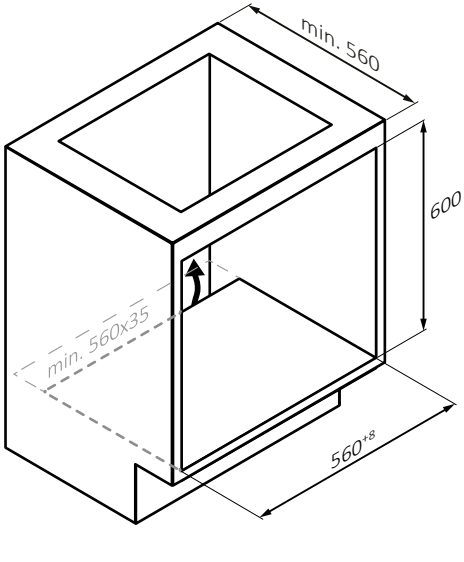


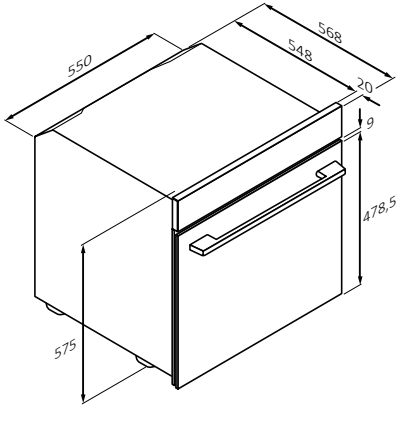
Ansicht von hinten

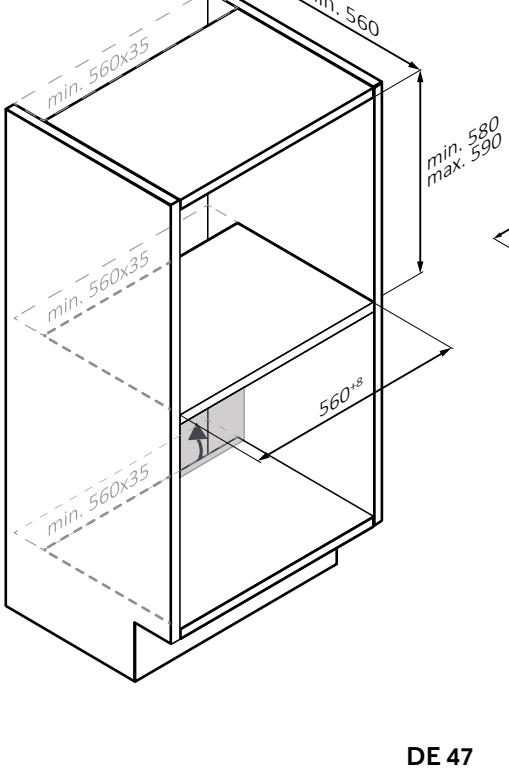


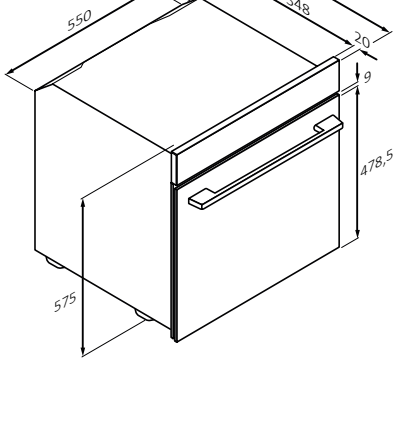
Ansicht von der Seite

mm

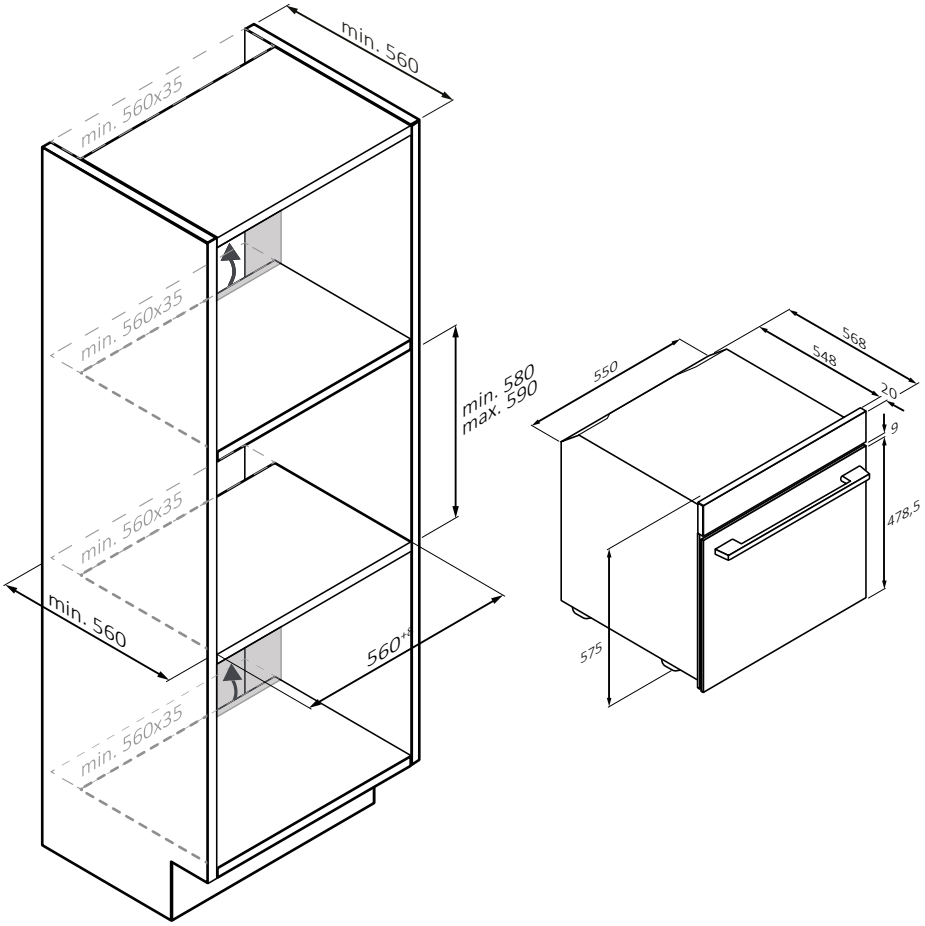

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

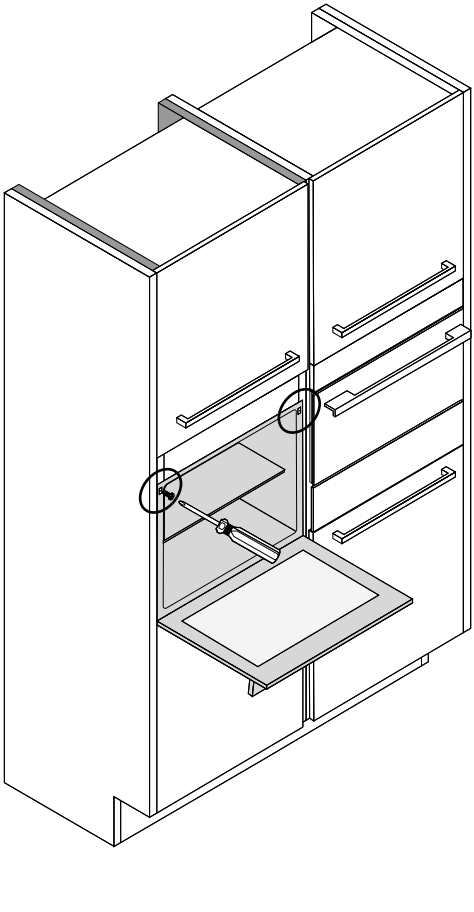

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

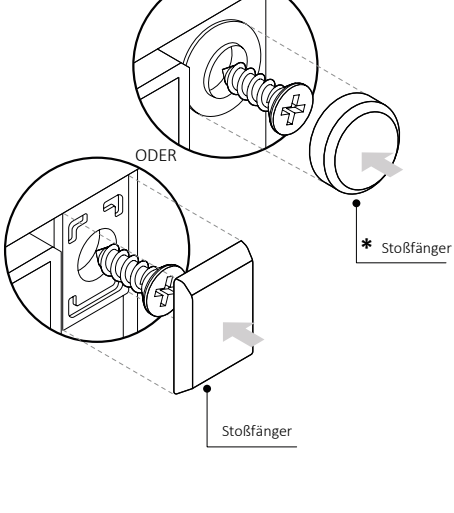

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(nur wenn vorhanden*)

mm

BIENVENIDO/A

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

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

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN
5.1. Tabla de cocción general
5.2. Cómo Utilizar El Depósito De Vapor Para Los Programas De Cocinado Al Vapor
5.3. Tabla De Sabor Fresco

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

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

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

Utilización conforme al uso previsto

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

Limitaciones de uso

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

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

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

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

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

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

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

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

USO Y MANTENIMIENTO

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

ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS PIRO)

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

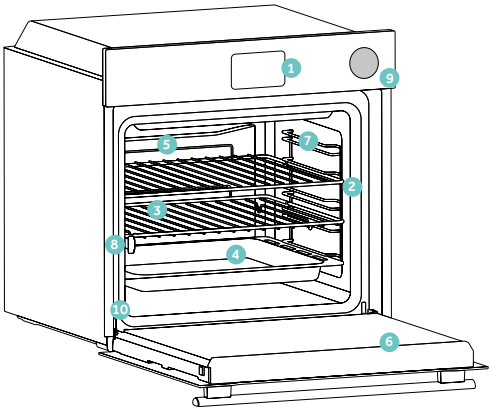
ADVERTENCIAS (PARA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Cuando llene el depósito de agua, el nivel de agua no deberá superarel nivel máximo indicado en el depósito.
- Utilice solo agua potable para llenar el depósito.

* Según el modelo de horno.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

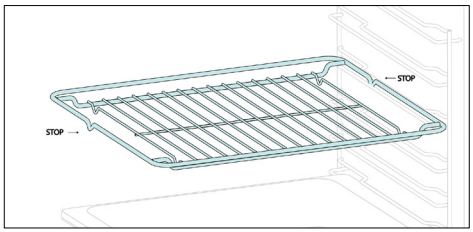


1. **Panel de control**
2. **Números de posiciones de estantería**
3. **Rejillas metálicas**
4. **Bandejas**
5. **Ventilador de tapa**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. **Guías telescópicas**
9. **Tanque de agua Steam Fresh**
10. **Número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

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

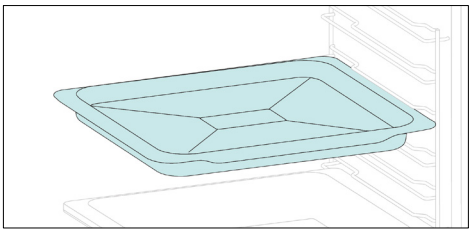
2.2. ACCESORIOS

Rejilla metálica



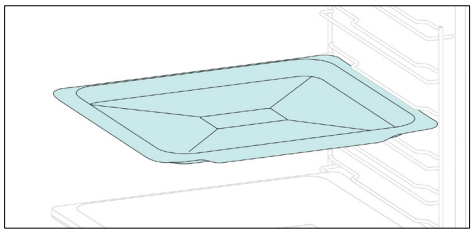
Una rejilla de alambre en un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve como soporte para los utensilios de cocina y se puede ajustar a diferentes alturas para diferentes necesidades de cocción. No coloque los alimentos directamente sobre ella; en su lugar, utilice papel vegetal o bandejas de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

Bandeja profunda



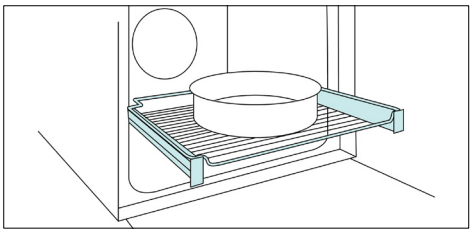
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Bandeja de horneado (solo si está presente*)



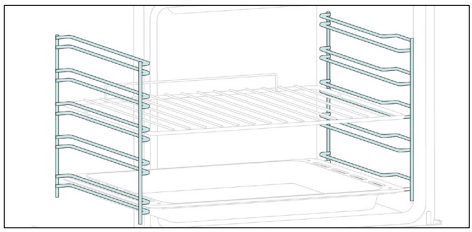
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Guías telescópicas (solo si está presente*)



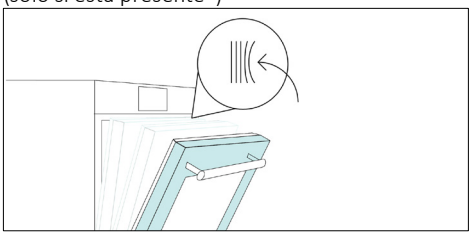
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

Rejillas laterales (solo si está presente*)



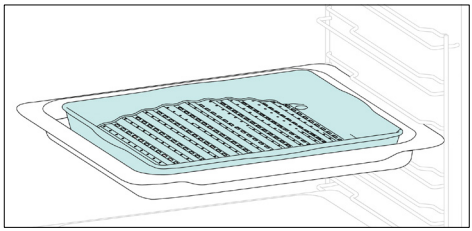
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

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



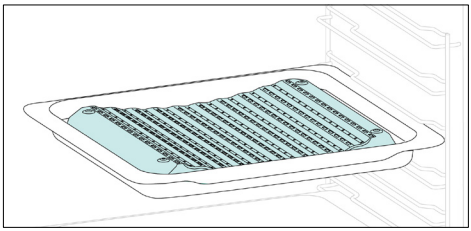
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

H-LAB bandeja – Modo barbacoa (solo si está presente*)



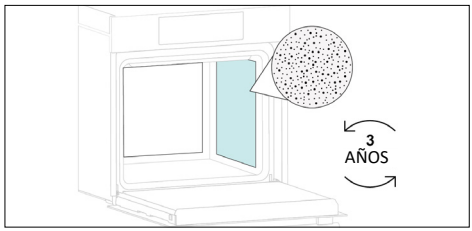
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

H-LAB bandeja – Modo vapor (solo si está presente*)

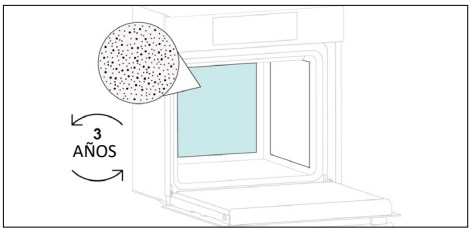


Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

Paneles catalíticos (solo si está presente*)

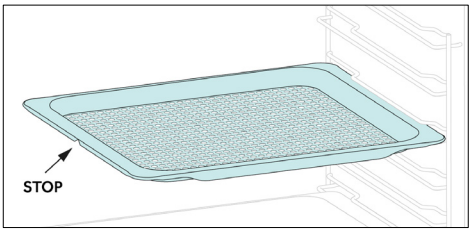


Ventilador de tapa catalíticos (solo si está presente*)



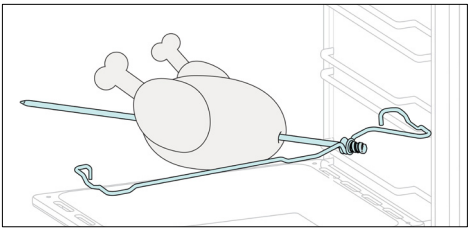
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Bandeja Airfry (solo si está presente*)



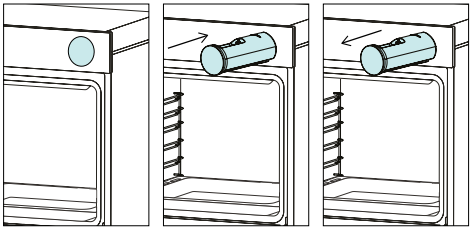
La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en L1 para recoger los jugos o las migas.

Rustepollos (solo si está presente*)



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

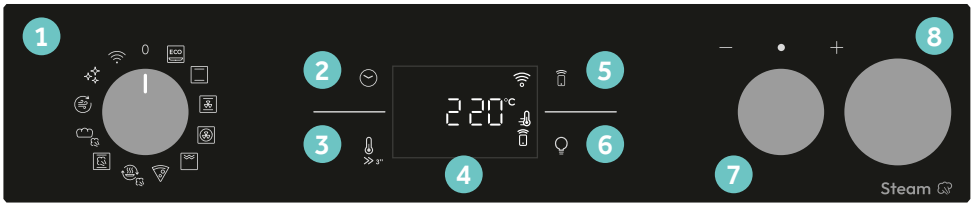
Tanque de agua Steam Fresh



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

ES: No coloque alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Use siempre papel de hornear y/o bandejas o moldes adecuados.

2.3. PANEL DE CONTROL



Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión
Consumo eléctrico del producto en condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 0,8 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 20 min

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

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

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 4 funciones principales:

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

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

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

Información del producto para equipos en red

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

Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de espera en red: 20 min

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

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

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

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

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

CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

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

NOTA

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

Descárguela en su smartphone.

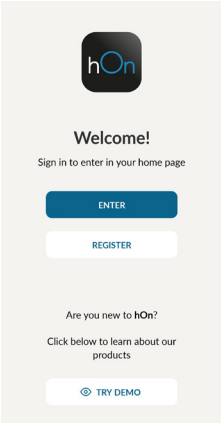
Available on the App Store

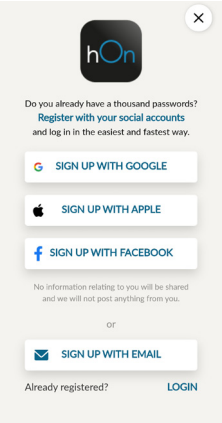
GET IT ON Google Play

Las siguientes imágenes son solo para fines ilustrativos.

REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

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

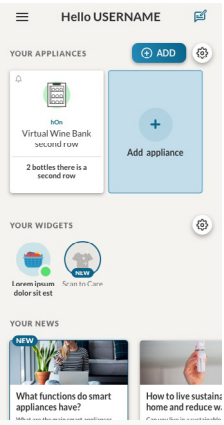




REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

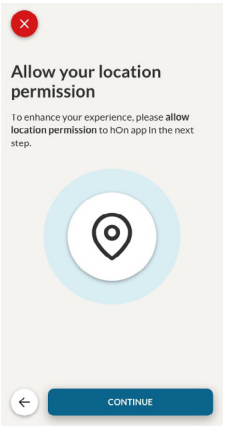
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



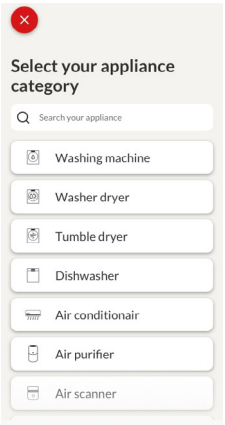
Paso 2

- Permita su localización.



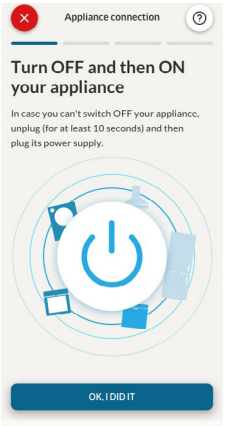
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



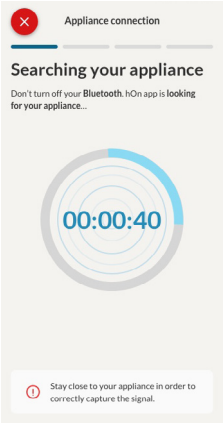
Paso 4

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



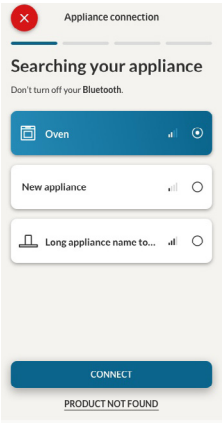
Paso 5

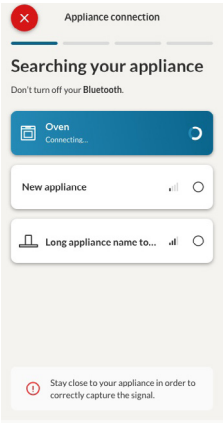
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



Paso 6.1-6.2

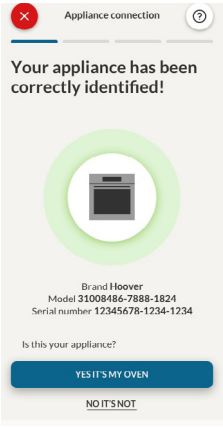
- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.





Paso 7

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

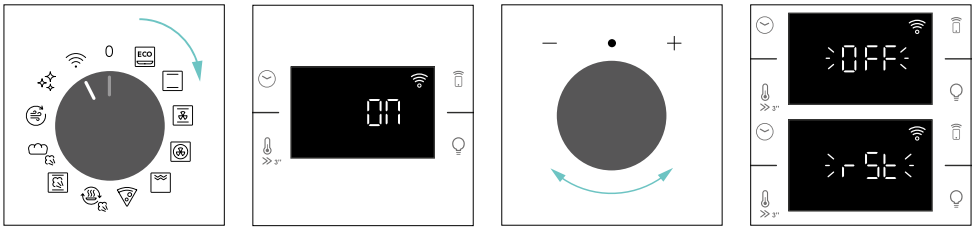


CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

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

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

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



CONTROL REMOTO

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

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

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

Cómo activar el control remoto:

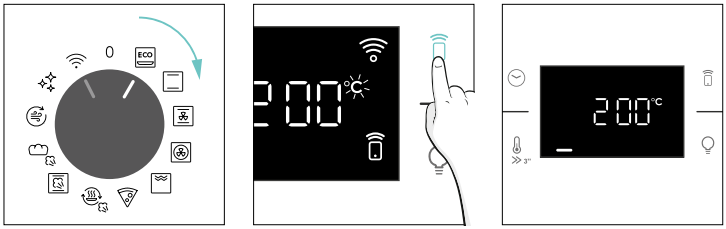
1. Gire el selector de funciones en el menú WIFI.
2. Pulse .
3. En la pantalla aparece “hOn”. Se mostrarán los iconos de WIFI y Control remoto.
4. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto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



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

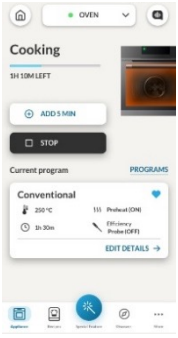


Cómo detener el control remoto:
Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto girando el selector de funciones a una posición diferente. Estas acciones interrumpen el proceso de cocción.
Otra forma es pulsando el botón correspondiente de Control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



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

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



ACTUALIZACIÓN OVER THE AIR (OTA)

El horno está equipado con una función de actualización por el aire (OTA) que le permite mantener su horno actualizado con las últimas características sin esfuerzo. Si está disponible, una vez que el horno esté conectado, cuando el mando se gire a "Wi-Fi" o un programa de cocción haya terminado, la actualización se iniciará automáticamente. "OtA" aparecerá en la pantalla, el ícono de Wi-Fi parpadeará y todos los comandos del producto estarán temporalmente inactivos. Este proceso puede tardar unos minutos, por lo que no desconectes ni apagues el horno durante este tiempo. Una vez que la actualización se complete, "12:00" parpadeará en la pantalla. Simplemente restablece la hora y comienza a cocinar.



3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

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

Cómo funciona la puerta

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

Cómo funciona la iluminación

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

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

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

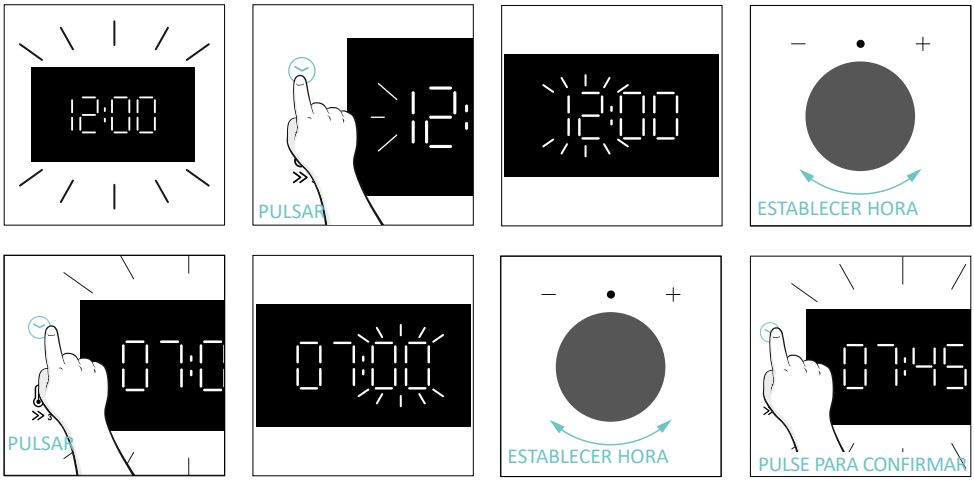
Cómo funciona la barra de estado

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

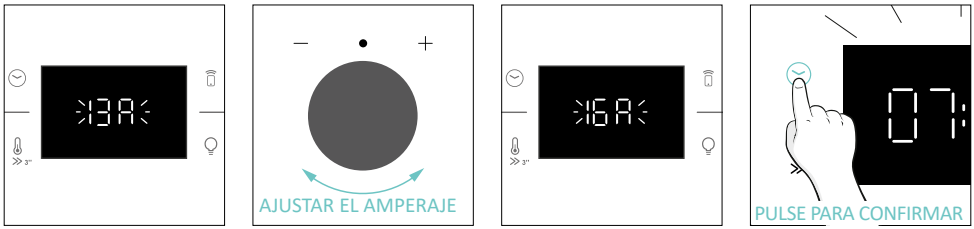
3.2. PRIMER USO

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

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

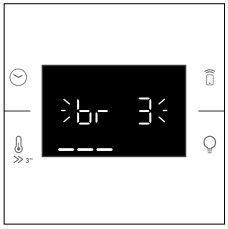
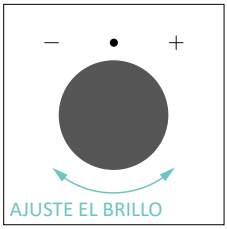


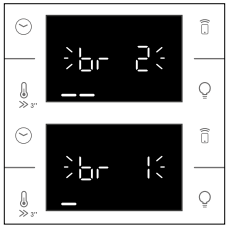
- **AMPERAJE:** Esta configuración solo afectará la potencia absorbida durante el precalentamiento rápido. La configuración de 16A garantiza un tiempo de precalentamiento más rápido cuando el precalentamiento rápido está activado. Si en su hogar hay menos potencia disponible, puede cambiar esta configuración a 13A. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Sólo tiene que girar la perilla derecha para elegir la que quiera y pulsar ⏲ para confirmar.



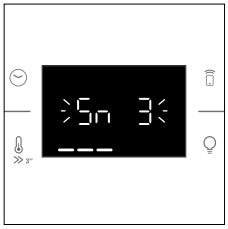
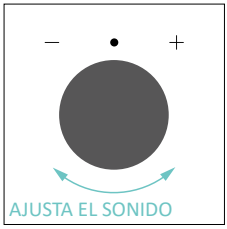
ⓘ **NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

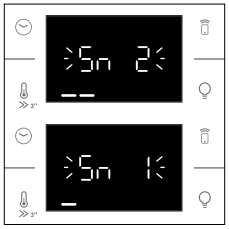
- **BRILLO:** En la pantalla aparece el símbolo "br". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse ⏲




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



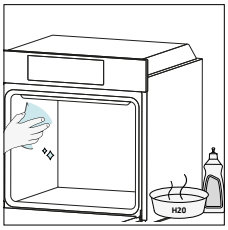

- **INSTRUCCIONES DE POSTINSTALACIÓN**

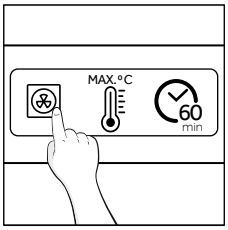
Cuando el horno está en modo de espera, es posible volver a los ajustes iniciales pulsando simultáneamente los botones Temperatura y Lámpara durante 5 segundos.

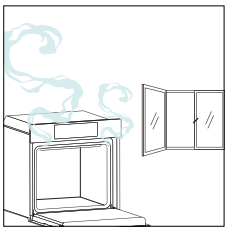


3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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







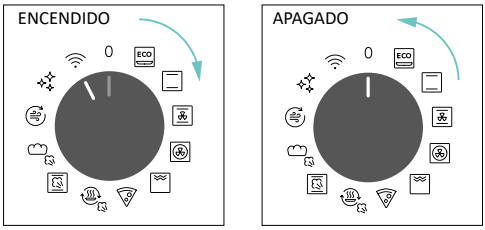
4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

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

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

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

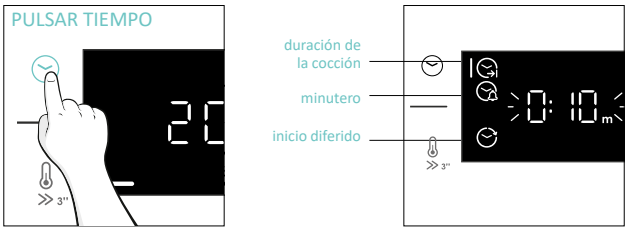


ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

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

TIME MENU

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

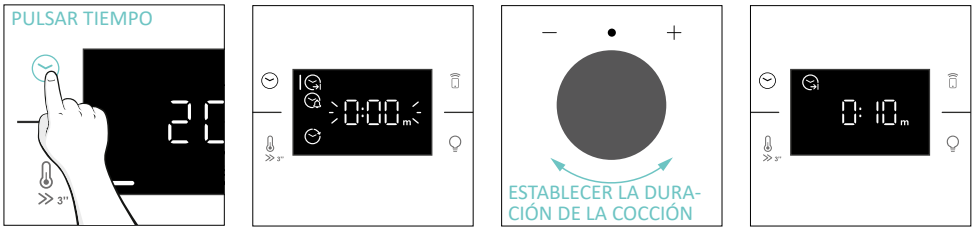


NOTA: no se pueden ajustar varios parámetros al mismo tiempo, por lo que sólo el último ajustado permanece en la memoria mientras que el anterior se borra.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

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

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



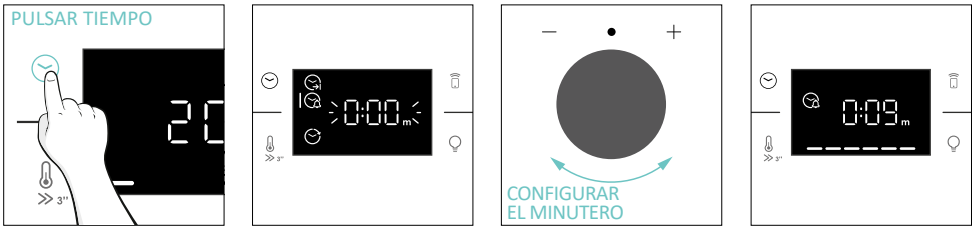
La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción, es posible modificar el valor de duración girando la perilla derecha. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción se detiene.

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

MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

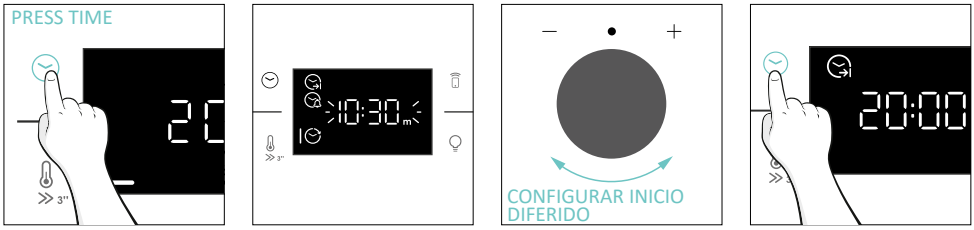
ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función “Minutero”. A continuación, utilice el dial de control para regular el valor.



Cuando la función está activada, la información principal que aparece en pantalla es siempre la hora. Para editar la temperatura, pulse para entrar en el modo de edición dedicado. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que la perilla izquierda se gira a la posición 0.
Esta función también se puede ajustar cuando el horno está en modo de espera pulsando . Cuando está activado, el minutero funciona independientemente de las funciones de cocción del horno.

INICIO DIFERIDO

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



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

FUNCIONES ADICIONALES

BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función le permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activarla, presione simultáneamente los botones de Lámpara y Control Remoto durante 3 segundos. Aparecerá un icono con una candado en la interfaz de usuario. En esta condición, la interfaz de usuario del horno está bloqueada y no se pueden realizar cambios en la configuración. El bloqueo infantil permanece activo aunque el selector izquierdo se vuelva a girar a la posición OFF. Para desactivar el bloqueo infantil, presione nuevamente los botones de Lámpara y Control Remoto durante 3 segundos (el icono con la llave desaparecerá).



4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para acelerar la fase de precalentamiento, se puede seleccionar la opción de precalentamiento rápido pulsando el icono de temperatura durante 3s después de haber seleccionado el programa de cocción y la temperatura. Esta opción activará una combinación de ventilador y resistencias independientemente de la función de cocción elegida. Para ahorrar energía, cuando se activa el precalentamiento rápido el ventilador de la cavidad se APAGA hasta que el horno alcanza la temperatura deseada. Una vez ajustada la duración de la cocción, cuando el horno notifique el final del precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno y dé confirmación manual (pulse el botón de tiempo) para iniciar la cuenta atrás para la cocción. NOTA: Si se ha configurado el inicio con retraso, no será necesaria la confirmación manual, ya que la cocción comenzará automáticamente según el inicio con retraso programado.

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones en la tabla a continuación en lo que respecta al precalentamiento. "SI/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO" significa que es necesario precalentar y está disponible la opción de precalentamiento rápido; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y los alimentos deben introducirse en el horno frío.
Cuando finaliza el precalentamiento, la pantalla parpadea y suena un pitido: toca el ⏲ para continuar con el programa de cocción.

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NO	IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada.
	*Convencional	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Sí/Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior. Se puede utilizar con Preci Probe.
	Convección + Ventilador	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Sí/Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: asados, guisos, verduras y tartas con rellenos húmedos a un nivel. Ideal para cocinar alimentos con alto contenido de agua.
	Multinivel	160°C 50-250/300°C***	L4 (una bandeja) L2+L5 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	Sí/Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Se puede utilizar con Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 para alimentos ligeros, L4 para alimentos más espesos.	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empanados que normalmente se fríen. Gracias a la bandeja específica, el aire caliente puede fluir uniformemente sobre los alimentos

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Regeneración	110°C 110-160°C	L3/L4	NO	Esta función está diseñada para recalentar comidas emplatadas y productos horneados previamente preparados, asegurando que estén listos para servir sin pérdida de calidad. La función de regeneración asistida por vapor evita el secado de la superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, preservando el sabor y aroma originales de los alimentos como si estuvieran recién preparados.
	Vapor°	170°C 120-220°C	L3/L4	NO	IDEAL PARA: verduras, pasteles, galletas, arroz, carnes, pescados y aves en un nivel utilizando el calentamiento superior e inferior con vapor asistido. La combinación de vapor y calor proporciona una textura tierna con una superficie crujiente. Esta función también es ideal para cocinar a baja temperatura, asegurando asados tiernos, jugosos y uniformemente cocinados.
	Pan	210°C 190-220°C	L3/L4	NO	IDEAL PARA: preparar diferentes tipos de pan, como pan integral, ciabatta y baguettes. Gracias a la combinación especial de vapor y calor, el pan alcanza resultados de calidad profesional, con excelente crujido, color intenso y corteza brillante

4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno. Utilice temperaturas más bajas para los productos congelados y 300 °C para las recetas caseras.

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

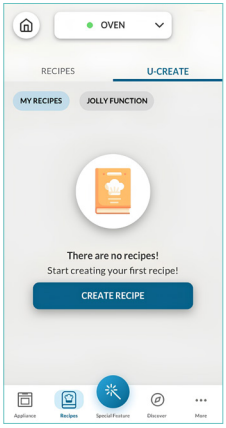
4.2.3. FUNCIÓN MULTI STEP

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

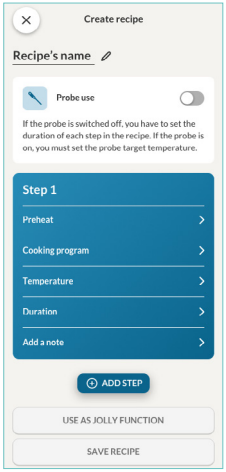
Se pueden crear recetas Multi Step en la app hOn a través de la función U-Create y guardarlas en el horno.

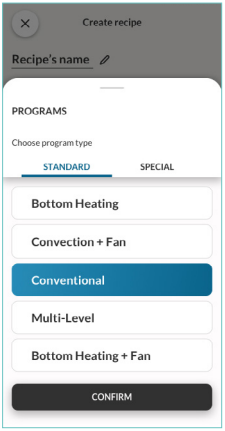
El usuario puede guardar la receta como una Función Jolly para almacenarla en el horno, o guardarla en hOn para iniciarla remotamente desde la app.

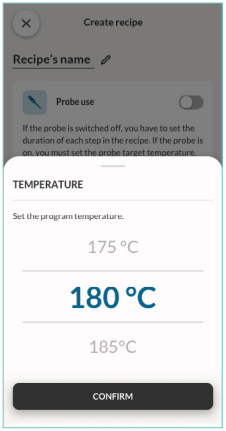
Paso 1. En la sección U-Create de la aplicación, pulse “Crear receta”..

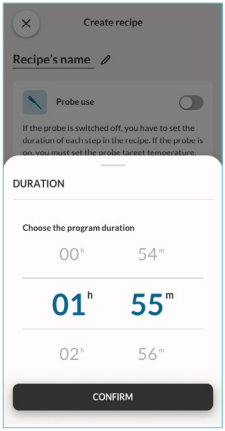


Paso 2. Edite el nombre de la receta y elija los parámetros para el primer paso de la receta.

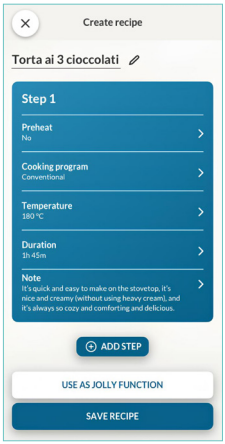




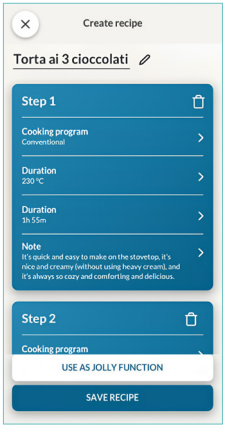


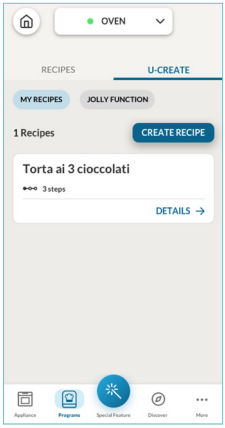


Paso 3. Después de personalizar el primer paso, pulse “Añadir paso” para añadir otra función de cocción a la receta y personalizar sus parámetros.



Paso 4. Guarde la receta en la app para iniciarla desde hOn a distancia.





5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

NOTA: Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles /Magdalenas	1	Convencional Multinivel	175°C 160°C	S	Bandeja de horneado	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multinivel	150°C		Profunda + Bandeja de horneados	L2+L5	30-40
		3	Multinivel	140°C		Bandeja de horneados	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convencional Multinivel	170°C 150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2 L4	30-40 40-50
		2	Multinivel	150°C		Rejillas metálicas + Molde	L1+L4	50-60
	Galletas	1	Convencional Multinivel	150°C 140°C	S	Bandeja de horneado	L3 L4	25-30 35-45
		2	Multinivel	140°C		Profunda + Bandeja de horneados	L2+L5	30-40
		3	Multinivel	140°C		Bandeja de horneados	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Multinivel	190°C	S	Bandeja de horneado	L4	25-35
		2	Multinivel	170°C		Bandeja de horneado	L2+L5	25-35
	Budín de Yorkshire	1	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90°C	S	Bandeja de horneado	L4	90-160
	Macarons	1	Convencional	150°C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convencional	185°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	65-75
	Tarta tatin	1	Convencional	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado + molds	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convencional	150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección + Ventilador	180°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Multinivel	180°C		Profunda + Bandeja de horneados	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160°C		Bandeja de horneados	L2+L4+L6	30-40
	Strudel congelado	1	Convencional	210°C	S	Bandeja de horneado	L3	30-45
Pan y pansin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	05	N	Rejilla metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L2 or L3	25-35
	Pan integral	1	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección + Ventilador Pizza	200°C	S N	Rejilla metálica + Molde para quiche	L2	30-50
		2	Multinivel	180°C	S	Rejilla metálica + Molde para quiche	L1+L4	50-70
	Suflé de queso	1	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección + Ventilador	200°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convencional	180°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Pasta al horno	1	ECO	200°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
	Canelones congelados	1	Convencional	180°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convencional Pizza	250°C 300°C	S N	Bandeja de horneado	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Multinivel	180°C	S	Profunda+ Bandeja de horneados	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convencional Pizza	250°C 300°C	S N	Bandeja de horneado	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180°C	S	Profunda+ Bandeja de horneados	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convencional Pizza	220°C 200°C	S N	Rejilla metálica	L2	10-15
		2	Multinivel	200°C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinivel	180°C		Rejilla metálica	L2+L4+L6	25-35
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	S	Rejilla metálica Coloque la bandeja de horno en L1 con 150ml de agua	L4	40-60
	Pato asado	1	ECO	200°C	S	Rejilla metálica + Fuente de horno	L3	50-60
	Gallo	1	Multinivel	220°C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	ECO	200°C	S	Rejilla metálica + Fuente de horno	L3	50-60

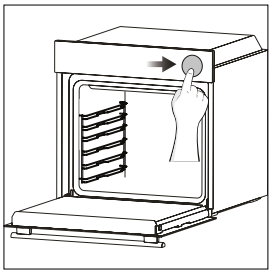
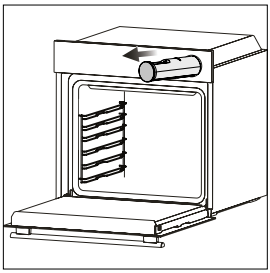
Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + Fuente de horno	L3	80-100
	Salchichas	1	Supergrill	04	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Rosbif (500 g)	1	Multinivel	220°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convencional	180°C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	ECO	200°C	S	Bandeja profunda	L4	45-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	04	N	Rejilla metálica	L5	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Convencional	200°C	Y	Bandeja de horneado	L4	20-25
	Pescado al horno	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica Coloque la bandeja de horneado en L1	L3	40-60
Verdura	Verduras Gratinadoadas	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica + Fuente de horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Convencional	220°C	Y	Bandeja de horneado	L4	18-25
	Patatas asadas	1	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L4	30-50

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

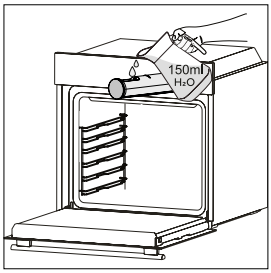
5.2. CÓMO UTILIZAR EL DEPÓSITO DE VAPOR PARA LOS PROGRAMAS DE COCINADO AL VAPOR

Después de seleccionar el programa de cocción al vapor, la interfaz de usuario le pedirá que añada agua a través del accesorio específico (Depósito de agua); proceda como se indica a continuación.

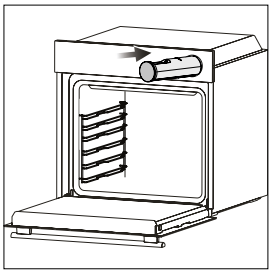
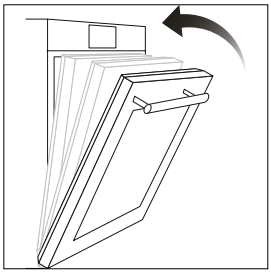
1. Presione ligeramente el depósito de vapor para abrirlo.

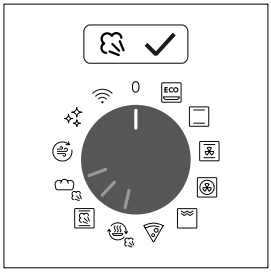
2. Añada agua potable (150 ml) al depósito de vapor con una jarra o directamente del grifo. No supere el nivel máximo de agua indicado en el interior del depósito.



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

4. Seleccione la función y deje que comience la cocción.



A continuación, se mostrará el tiempo predeterminado y el programa de cocción se iniciará automáticamente al cabo de un segundo. El tiempo puede editarse girando el selector derecho;
la temperatura de cocción puede modificarse pulsando el icono correspondiente. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se muestra en la tabla anterior.

NOTA: Si se carga demasiada agua, el exceso puede quedar en el depósito de vapor; vacíe el depósito al final de la cocción.

NOTA: cuando se cocina con vapor, puede observarse algo de agua residual o condensación en el fondo de la cavidad al final de la cocción.

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

5.3. TABLA DE SABOR FRESCO*

La tabla de sabor fresco proporciona ajustes recomendados para los programas de cocción al vapor. Esta tabla permite cocinar una variedad de recetas sin precalentar el horno. Los tiempos reales de cocción pueden variar según la receta, los ingredientes y la cantidad de comida.

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Pan blanco	500-1000 g	Pan	200	Bandeja profunda	L3	30-40
Panecillos	6-8 pzas.	Pan	200	Bandeja profunda	L3	25-35
Pan integral	400-600 g	Pan	190	Bandeja profunda	L3	20-35
Pan de centeno	500-1000 g	Pan	190	Rejilla metálica + molde	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Pan	200	Bandeja profunda	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pzas.	Pan	200	Bandeja profunda	L3	25-35
Bagels	6-8 pzas.	Pan	190	Bandeja profunda	L2	25-35
Pan de molde	5-10 pzas.	Pan	190	Bandeja profunda	L3	15-25
Brioche	6-8 pzas.	Pan	190	Bandeja profunda	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pan	220	Bandeja profunda	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Vapor°	220	Bandeja profunda	L4	30-40
Filete de ternera, término medio**	400-500 g	Vapor°	190	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	35-45
Filete de ternera, cocción lenta**	400-500 g	Vapor°	110	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	40-50
Wellington de ternera	1000-1500 g	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	40-50
Pastel de carne	1000-1500 g	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	40-50
Asado de cerdo **	1000-1500 g	Vapor°	180	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	40-60
Asado de cerdo, cocción lenta **	1000-1500 g	Vapor°	110	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	80-100
Costillas de cordero	800-1000 g	Vapor°	190	Bandeja profunda	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000 g	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	80-100
Pechuga de pollo	400-700 g	Vapor°	210	Bandeja profunda	L3	30-40
Muslos de pollo	1000 g (app. 10 pzas)	Vapor°	220	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	40-50
Filete de salmón	600 g (app. 4 pzas)	Vapor°	170	Bandeja profunda	L3	20-30
Filete de salmón, cocción lenta	600 g (app. 4 pzas)	Vapor°	110	Bandeja profunda	L2	25-35

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Filete de lubina	500 g (app. 4 pzas)	Vapor°	150	Bandeja profunda	L3	10-25
Filete de lubina, cocción lenta	500 g (app. 4 pzas)	Vapor°	110	Bandeja profunda	L3	20-30
Dorada	500-700 g	Vapor°	170	Bandeja profunda	L3	20-35
Pastelitos/Magdalenas	10-20 pzas.	Vapor°	170	Bandeja profunda	L3	35-45
Pastel de frutas, cocido a fuego lento	1000-1500 g	Vapor°	140	Rejilla metálica + molde	L3	60-80
Tarta de queso	1000-1500 g	Vapor°	140	Rejilla metálica + molde	L2	60-80
Croissant congelado	4-6 pzas.	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	20-30
Verduras mixtas	1000-1500 g	Vapor°	220	Bandeja profunda	L3	50-60
Patatas asadas, cortadas por la mitad	500-1000 g	Vapor°	210	Bandeja profunda	L3	50-60
Berenjenas, cortadas por la mitad	400-500 g	Vapor°	210	Bandeja profunda	L3	30-45
Coliflor	400-500 g	Vapor°	210	Rejilla metálica + Pyrex	L3	30-40
Hinojo	400-600 g	Vapor°	200	Rejilla metálica + Pyrex	L3	45-55
Palitos de zanahoria	250-500 g	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	35-45
Calabaza en cubos	500-800 g	Vapor°	160	Bandeja profunda	L3	30-40
Brócoli	400-600 g	Vapor°	150	Bandeja profunda	L3	30-40
Flan de verduras	6 ramekins	Vapor°	180	Bandeja profunda	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneración	110	Pyrex/fuente para horno	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regeneración	110	Bandeja profunda	L3	10-20
Panecillos	300-500 g	Regeneración	110	Bandeja profunda	L3	15-25
Pan congelado	200-500 g	Regeneración	150	Bandeja profunda	L3	8-15
Panecillos	200-500 g	Regeneración	110	Bandeja profunda	L3	10-20
Pasta	500-1000 g	Regeneración	120	Bandeja profunda	L3	20-30
Pasteles (magdalenas)	100-300 g	Regeneración	110	Bandeja profunda	L3	10-20
Lasaña	500-1000 g	Regeneración	140	Pyrex/fuente para horno	L3	25-35
Platos de una sola sartén (guisos y verduras asadas)	400-700 g	Regeneración	120	Pyrex/fuente para horno	L3	30-40

*Después de cocinar o regenerar algunos platos, puede quedar agua en el fondo de la cavidad o en el depósito de vapor. Drene cualquier exceso de agua de ambos compartimentos antes de iniciar un nuevo ciclo de cocción.

** Antes de introducirla en el horno, selle la carne durante unos minutos por todos los lados en una sartén caliente para obtener esa corteza sabrosa. Puede usar sal y pimienta recién molida para sazonar antes de sellar.

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: Funciones De Limpieza

Limpieza pirolítica (según el modelo de horno)

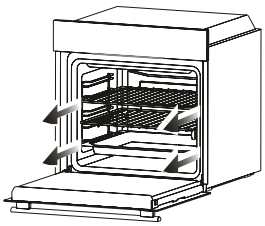
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

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

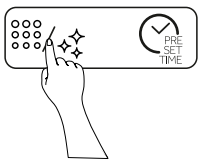
Al final del ciclo de limpieza, los restos de comida dejarán una capa blanca en las superficies esmaltadas. Para eliminar estas partículas, limpie con un paño empapado en agua jabonosa caliente y utilice un cepillo o lana de acero. Los productos de limpieza adecuados son agua caliente jabonosa o limpiador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

Cómo funciona:

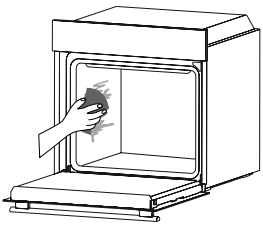
1. Retire todos los accesorios del horno, como parrillas, rejillas laterales y tornillo de las rejillas laterales.
2. Gire el selector de funciones hasta ✧. Gire el dial de control para ajustar el programa Pirolítico. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido. Durante este proceso y la siguiente fase de enfriamiento, la puerta del horno permanecerá bloqueada.
3. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
   ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.



1



2



3

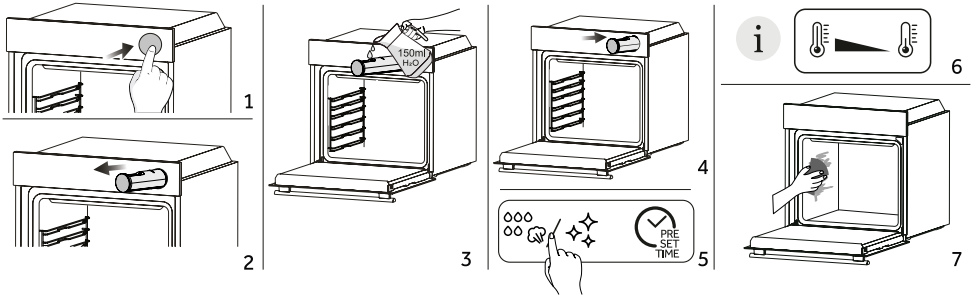
Vapor Aquactiva

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

Cómo funciona:

1. Añada 150 ml de agua al depósito especial de vapor.
2. Gire el selector hasta . Si es necesario, gire el dial de control para ajustar el programa de limpieza al vapor. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.

⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable. Limpie el compartimento de cocción y déjelo secar completamente para evitar posibles corrosiones.



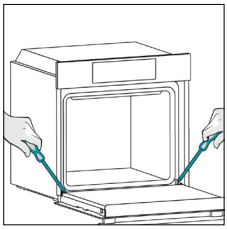
Limpieza catalítica (según el modelo de horno)

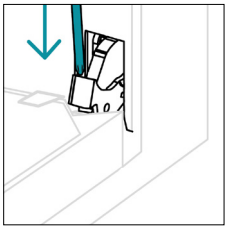
Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.
Mediante una reacción química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

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

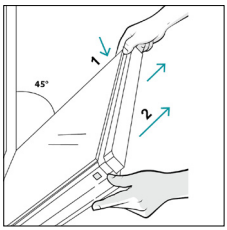
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

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

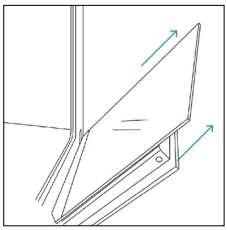




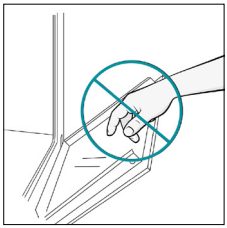
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



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



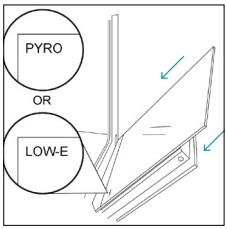
4. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



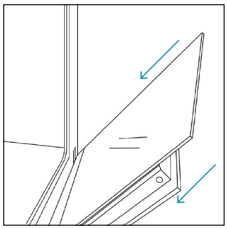
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



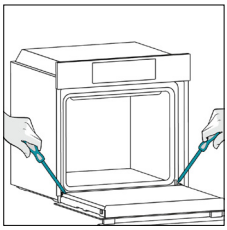
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “Low-E/PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

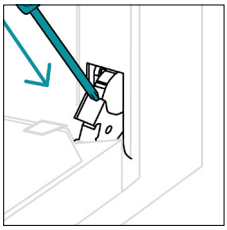


7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



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





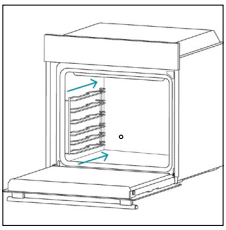
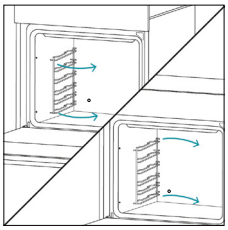
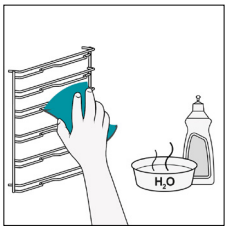
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

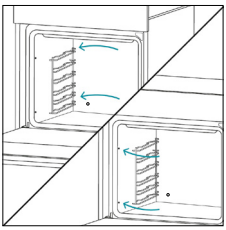
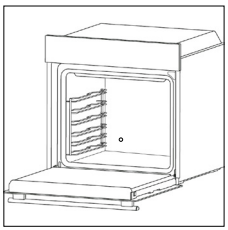
Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoniaco.

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

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

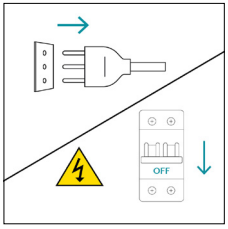
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

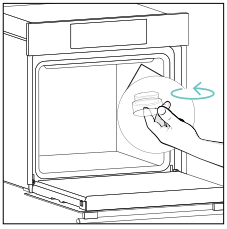
Cambiar la bombilla de arriba:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal de la lámpara.
3. Desmonte la bombilla.
4. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de cristal de la lámpara.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

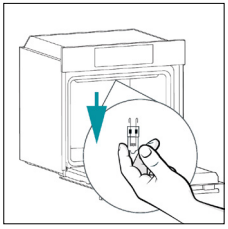
Paso 1



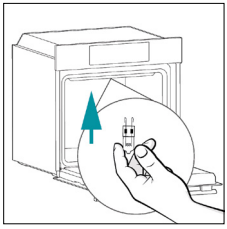
Paso 2



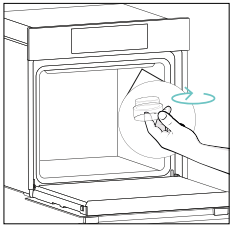
Paso 3



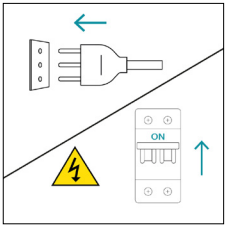
Paso 4

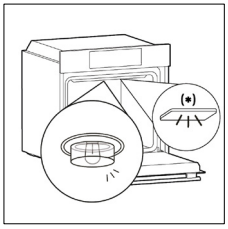


Paso 5



Paso 6



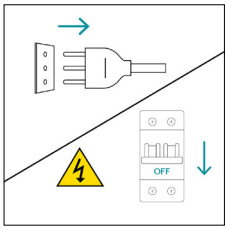


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).
* En caso de problemas con esta lámpara, contacte con el servicio de atención al cliente.

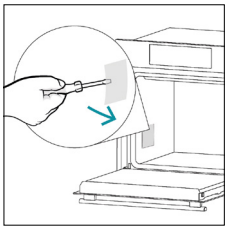
Cambiar la bombilla lateral:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Utilice un destornillador plano colocándolo en el lateral del cristal protector y ejerza una suave presión para retirarlo.
3. Sujete con cuidado la bombilla por su base.
4. Inserte la nueva.
5. Vuelva a instalar el cristal protector presionándolo suavemente hasta que quede bloqueado en su posición.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

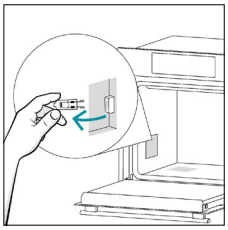
Paso 1



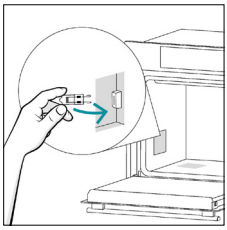
Paso 2



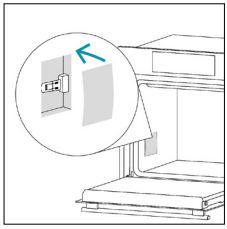
Paso 3



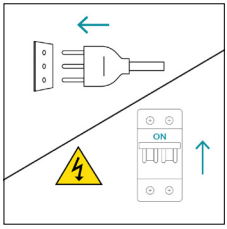
Paso 4



Paso 5



Paso 6



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

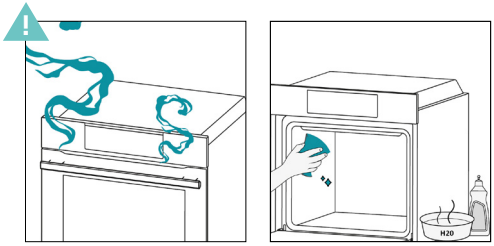
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Error



Humo



8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.
Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

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

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

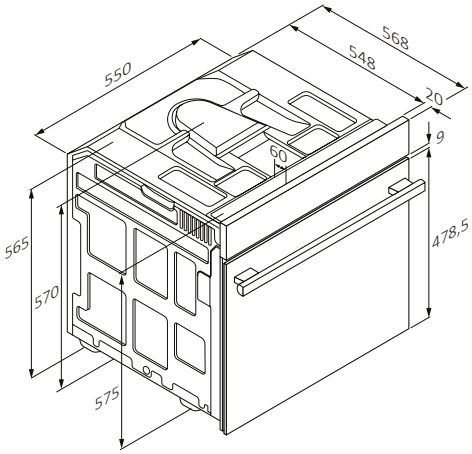
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.
Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

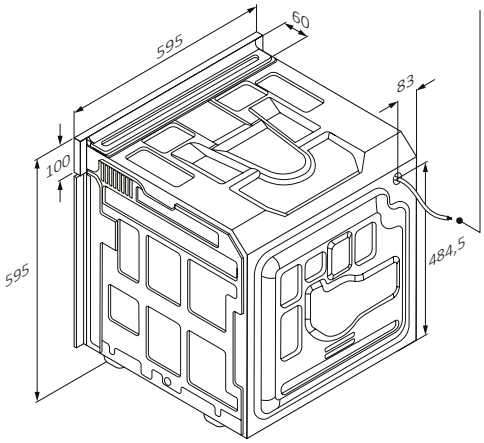
9. INSTALACIÓN

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

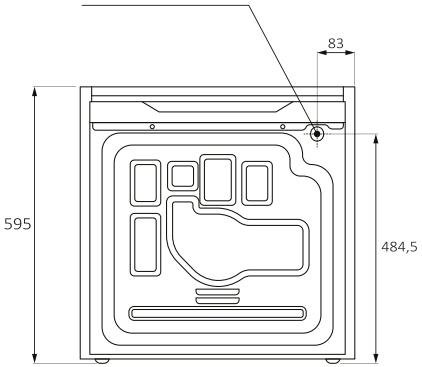
o haciendo clic aquí **link**



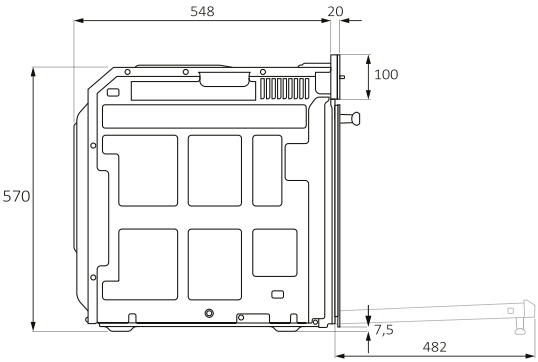
Cable de 1100



Cable de 1100

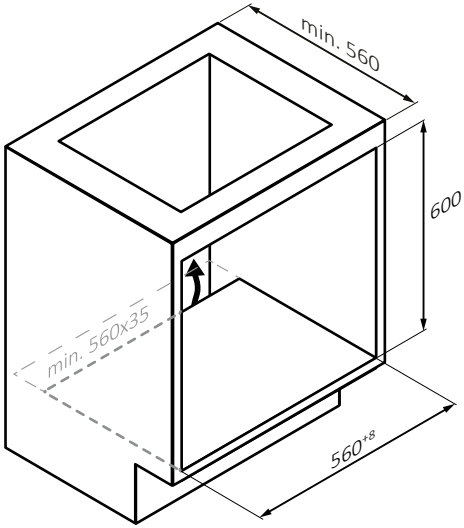


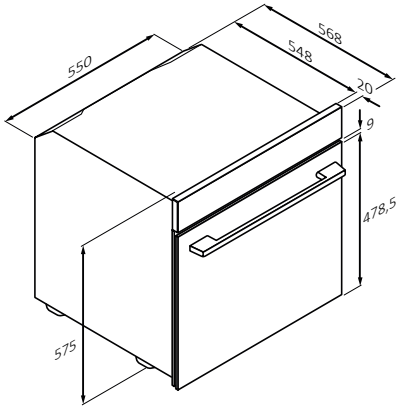
Vista posterior

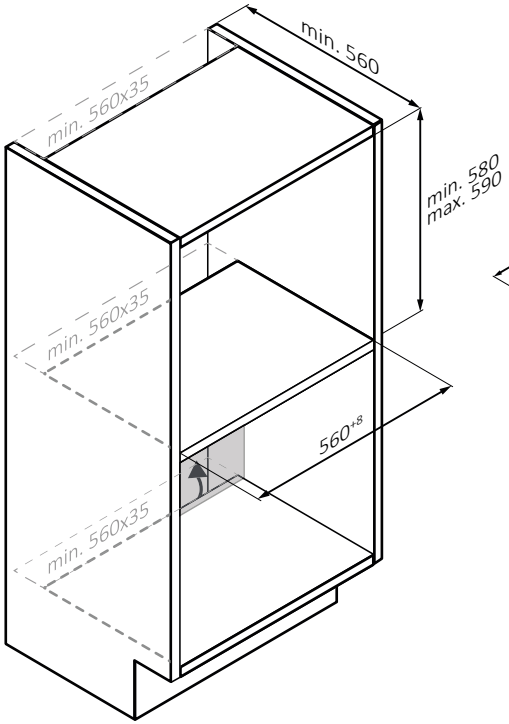


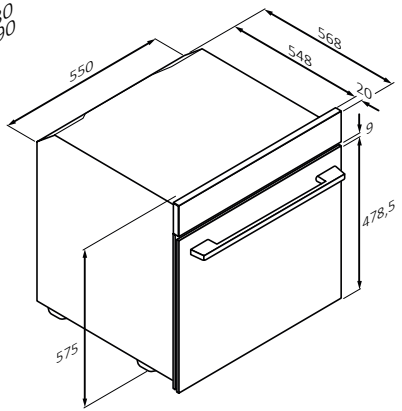
Vista lateral

mm

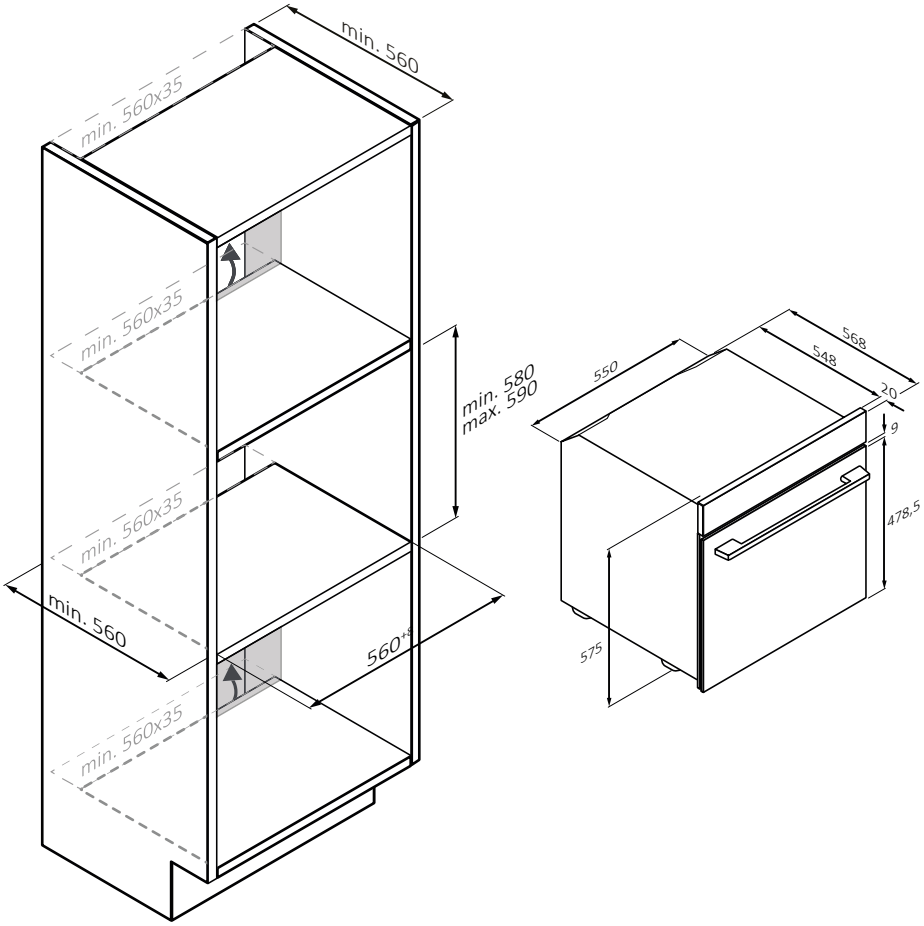

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

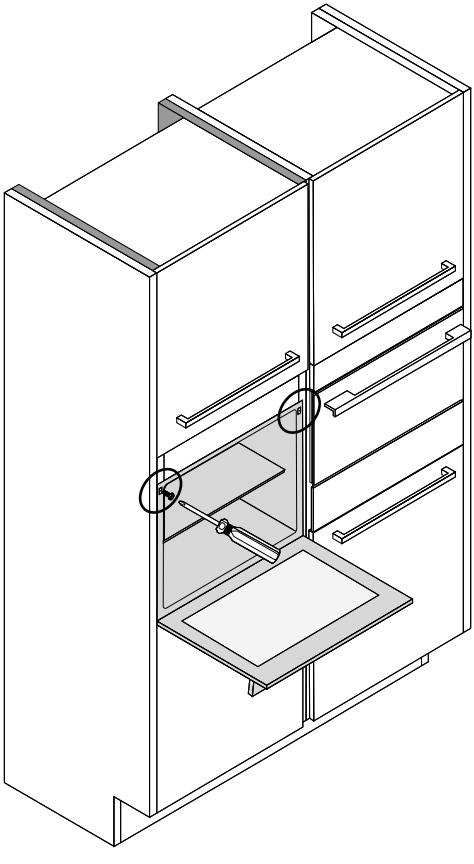

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

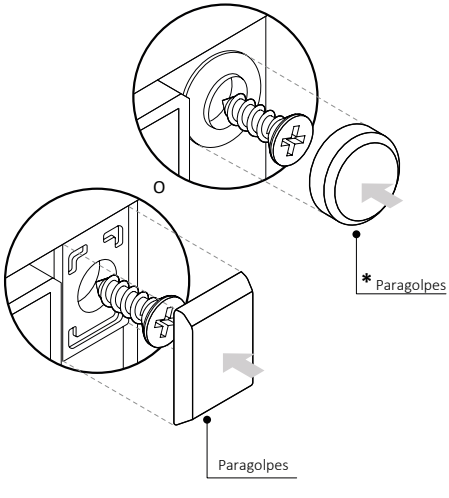

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(solo si está presente*)

mm

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο σημειώστε τον σειριακό αριθμό τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

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

ΣΥΝΟΨΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
2.1. Επισκόπηση του προϊόντος
2.2. Εξαρτήματα
2.3. Πίνακας ελέγχου
2.4. Συνδεσιμότητα

3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ
3.1. Πληροφορίες για την έναρξη
3.2. Πρώτη χρήση
3.3. Προκαταρκτικός καθαρισμός

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
4.1. Πώς λειτουργεί το προϊόν
4.2. Λειτουργίες μαγειρέματος
4.2.1. Τυπικές λειτουργίες
4.2.2. Ειδικές λειτουργίες
4.2.3. Λειτουργία πολλαπλών βημάτων

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
5.1. Γενικός πίνακας μαγειρέματος
5.2. Πώς Να Χρησιμοποιήσετε Το Δοχείο Νερού Για Ατμό Στα Προγράμματα Μαγειρέματος Με Ατμό
5.3. Πίνακας Φρέσκων Γεύσεων

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
6.1. Γενικές συστάσεις
6.2. Καθαρισμός του φούρνου
6.2.1. Μέσα στον φούρνο: λειτουργίες καθαρισμού
6.2.2. Έξω από τον φούρνο: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
6.3. Καθαρισμός εξαρτημάτων
6.4. Συντήρηση

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ
8.1. Διάθεση συσκευής
8.2. Προστασία και σεβασμός του περιβάλλοντος

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.

Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.

Περιορισμοί χρήσης

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας
- Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή

κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.

- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.
- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους εκτεθειμένο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.
- Για την αφαίρεση προστατευτικών φιλμ και διαφημιστικών αυτοκόλλητων στην μπροστινή επιφάνεια του φούρνου πριν την πρώτη χρήση

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο- πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.
- Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φις ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης.
- Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
  - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας.
  - Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
  - Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολλαπλών υποδοχών και καλωδίων επέκτασης.

  - Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.
- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το βοηθητικό πρόγραμμα.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

αυτό το αποτέλεσμα, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση πριν βάλετε φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος.

- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια παρατεταμένη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ το στεγανοποιητικό της πόρτας του φούρνου.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα αντικολλητικό χαρτί και/ή κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού απορρυπαντικού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ)

- Πριν από τον καθαρισμό πρέπει να απομακρυνθούν τα επιπλέον υγρά που έχουν χυθεί.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** πριν ξεκινήσετε τον αυτόματο κύκλο καθαρισμού:
  - Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.
  - Απομακρύνετε τυχόν μεγάλα ή χοντρά υπολείμματα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου, με ένα νωπό σφουγγάρι. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά.
  - Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει).
  - Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.
- Στους φούρνους που διαθέτουν αισθητήρα κρέατος, πριν από την εκτέλεση του κύκλου καθαρισμού, απαιτείται κλείσιμο της οπής με το παρεχόμενο παξιμάδι. Κλείνετε πάντα την οπή με το παξιμάδι όταν δεν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας κρέατος.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

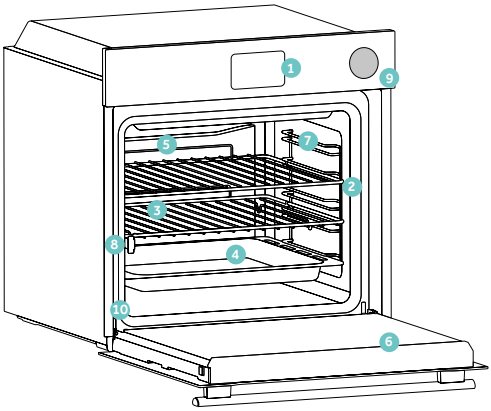
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού (εάν διατίθεται), οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο από το συνηθισμένο και τα παιδιά θα πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Εάν έχει τοποθετηθεί εστία πάνω από τον φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία ενώ ταυτόχρονα λειτουργεί το Pyrolizer, αυτό θα αποτρέψει την υπερθέρμανση της εστίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΙΑ ΓΕΥΣΗ)

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την πλήρωση του δοχείου ατμού, η στάθμη του νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο δοχείο.
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε τη δεξαμενή.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

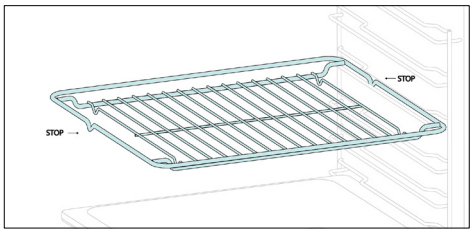


1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεωνραφιών**
3. **Πλέγματα**
4. **Δίσκοι**
5. **Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Τηλεσκοπικοί Οδηγοί**
9. **Δοχείο φρέσκου νερού για ατμό**
10. **Αριθμός σειράς & Κωδικός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

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

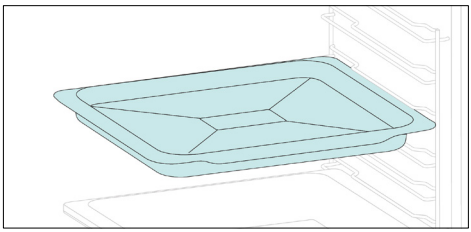
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μεταλλική σχάρα



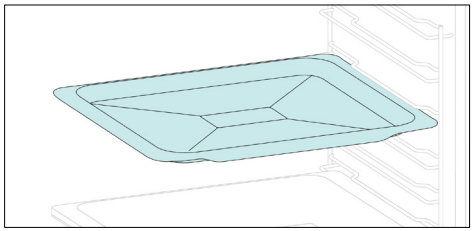
Μια σχάρα σε έναν φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο και ρυθμιζόμενο ράφι που στηρίζει μαγειρικά σκεύη και μπορεί να ρυθμιστεί σε διαφορετικά ύψη για διαφορετικές ανάγκες μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε φαγητό απευθείας πάνω σε αυτήν. Αντίθετα, χρησιμοποιήστε λαδόκολλα ή κατάλληλα ταψιά.

Ταψί βαθύ



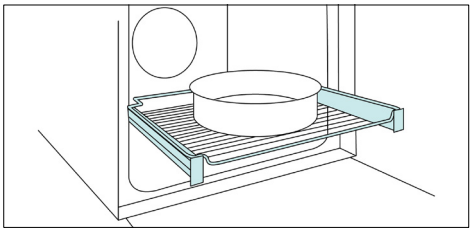
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



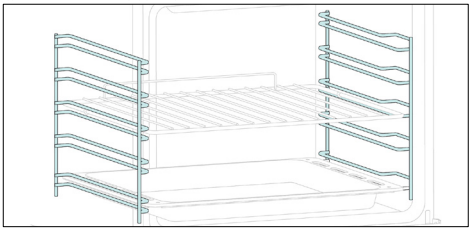
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει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

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχει*)



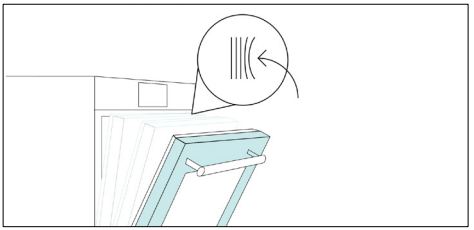
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοπο- θέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθε-ρότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Πλευρικές συρμάτινες σχάρες
(μόνο αν υπάρχει*)



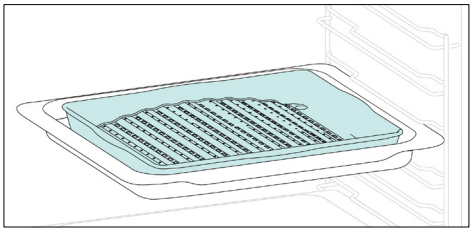
Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μεντεσέδες Softclose/Softopen
(μόνο αν υπάρχει*)



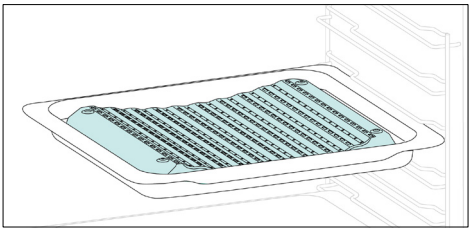
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

Ταψί H-LAB– λειτουργία BBQ
(μόνο αν υπάρχει*)



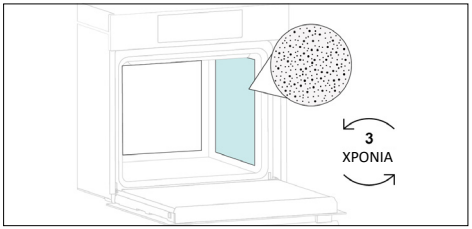
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

Ταψί H-LAB – λειτουργία ΑΤΜΟΥ
(μόνο αν υπάρχει*)

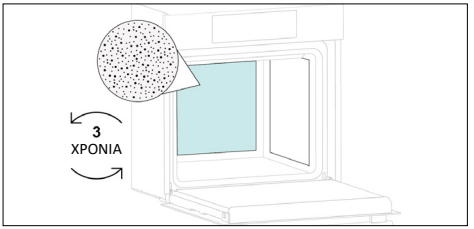


Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Καταλυτικά πάνελ
(μόνο αν υπάρχει*)

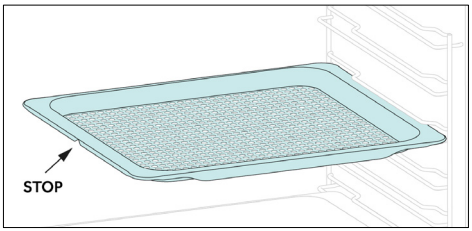


Καταλυτικά Ανεμιστήρας εξώφυλλο
(μόνο αν υπάρχει*)



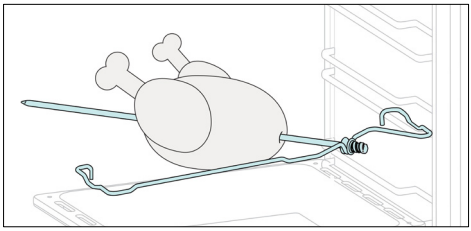
Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά α πό 3 χ ρόνια χ ρήσης (με 2 /3 κ ύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα).

Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει*)



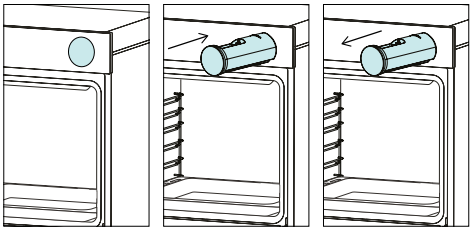
Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Ένα ταψί ψησίματος μπορεί προαιρετικά να τοποθετηθεί στο L1 για τη συλλογή ζουμιών ή ψίχουλων.

Σούβλα (μόνο αν υπάρχει*)



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

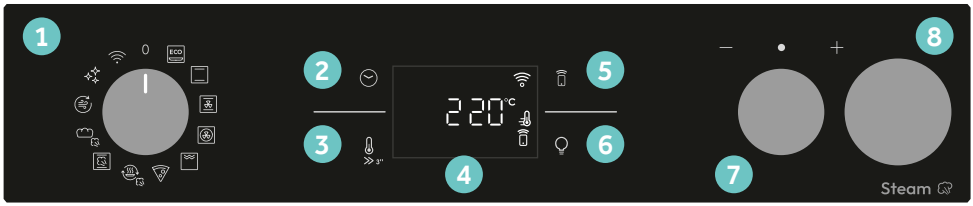
Δοχείο φρέσκου νερού για ατμό



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

GR: Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα αντικολλητικό χαρτί και/ή κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 0,8 W
Περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 20 λεπ.

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

1. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
2. Ώρα
3. Θερμοκρασία
4. Οθόνη LED
5. Τηλεχειρισμός
6. Λάμπα
7. Επιλογέας ελέγχου
8. Δοχείο φρέσκου νερού για ατμό

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 4 κύριες λειτουργίες:

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

2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης

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

Πληροφορίες προϊόντος για δικτυωμένο εξοπλισμό

Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες: 2,0 W.
Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου: 20 λεπ.

Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

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

Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

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

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

ΤΡΟΠΟΣ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

Λήψη στο smartphone σας.

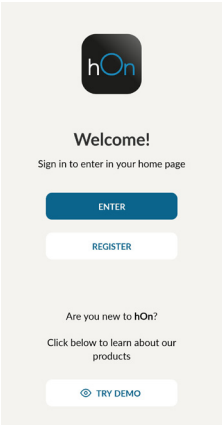
Available on the App Store

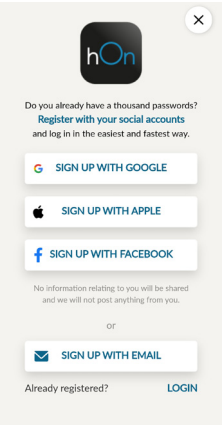
GET IT ON Google Play

Οι παρακάτω εικόνες είναι μόνο για εικονογραφικούς σκοπούς

ΕΓΓΡΑΦΗ ΝΕΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

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

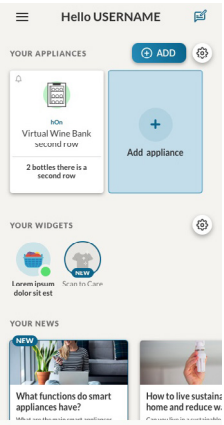




ΕΓΓΡΑΦΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ

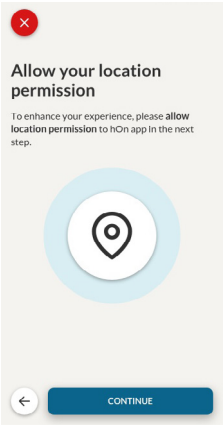
Βήμα 1

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".



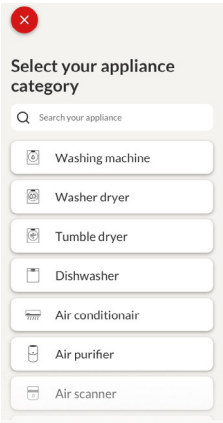
Βήμα 2

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



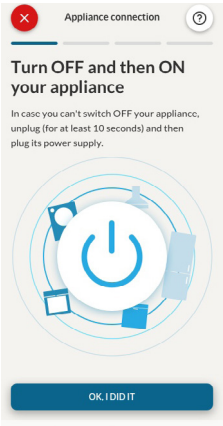
Βήμα 3

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



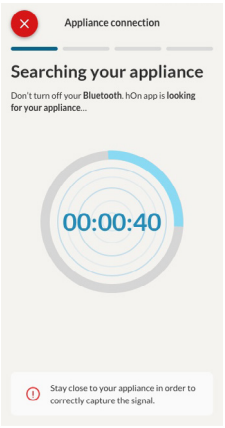
Βήμα 4

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



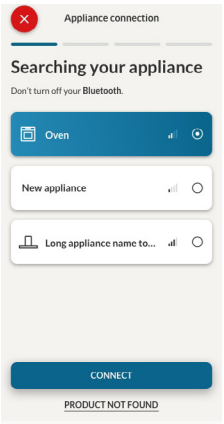
Βήμα 5

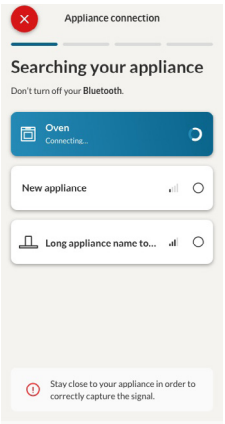
- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.



Βήμα 6.1-6.2

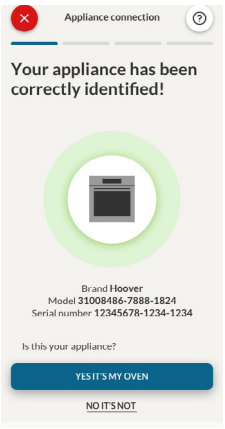
- Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.





Βήμα 7

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

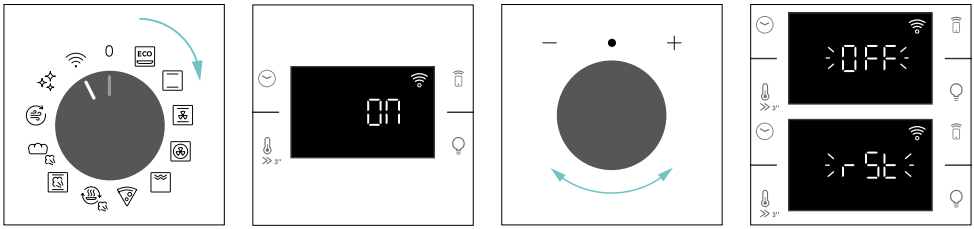


ΠΩΣ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ WIFI

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

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

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



ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Ο τηλεχειρισμός προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα για τους χρήστες, βελτιώνοντας την ευκολία, την αποτελεσματικότητα και τη συνολική εμπειρία μαγειρέματος, δίνοντας τη δυνατότητα ελέγχου του προϊόντος απευθείας τόσο από τη συσκευή όσο και από την εφαρμογή hOn

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει, μέσω της συσκευής σας, να απολαμβάνετε διάφορες δυνατότητες, όπως: άμεση ή προγραμματισμένη έναρξη συνταγών ή προγραμμάτων μαγειρέματος που είναι ήδη διαθέσιμα στην εφαρμογή· παρακολούθηση της προόδου των συνταγών σας σε πραγματικό χρόνο· ρύθμιση των παραμέτρων μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται· παρακολούθηση της διαδικασίας μαγειρέματος με τη χρήση του αισθητήρα· διαχείριση αποθηκευμένων συνταγών χρησιμοποιώντας τη “λειτουργία Jolly” στο προϊόν (βλ. σχετική ενότητα). Επιπλέον, είναι δυνατή η λήψη ειδοποιήσεων μόλις ολοκληρωθούν προγράμματα ή συνταγές.
Ο τηλεχειρισμός μπορεί να ενεργοποιηθεί αποκλειστικά όταν το προϊόν είναι εγγεγραμμένο.

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

Πώς ενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

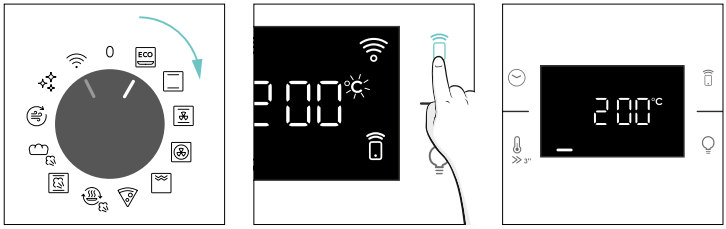
1. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο μενού WIFI.
2. Πατήστε .
3. Στην οθόνη εμφανίζεται “hOn”. Θα εμφανιστούν αμφότερα τα εικονίδια WIFI και τηλεχειρισμού.
4. Αποκτήστε πρόσβαση στην εφαρμογή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και αφήστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας είναι δυνατός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



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

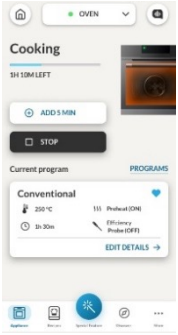


Πώς σταματά ο τηλεχειρισμός:
Ενώ το πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορεί να διακοπεί απευθείας από το ίδιο το προϊόν, περιστρέφοντας τον διακόπτη λειτουργίας σε διαφορετική θέση. Αυτές οι ενέργειες διακόπτουν τη διαδικασία μαγειρέματος.
Ένας άλλος τρόπος είναι να πατήσετε το αντίστοιχο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



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

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



ΑΣΥΡΜΑΤΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ (OTA)

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με λειτουργία ενημέρωσης μέσω αέρα (OTA) που σας επιτρέπει να διατηρείτε τον φούρνο σας ενημερωμένο με τις τελευταίες δυνατότητες χωρίς κόπο. Εάν είναι διαθέσιμο, μόλις ο φούρνος συνδεθεί και ο διακόπτης τεθεί στη θέση «Wi-Fi» ή μόλις τελειώσει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, η ενημέρωση θα ξεκινήσει αυτόματα. Το “OtA” θα εμφανιστεί στην οθόνη, το εικονίδιο Wi-Fi θα αναβοσβήσει και όλες οι εντολές του προϊόντος θα είναι προσωρινά μη διαθέσιμες. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά, επομένως, μην αποσυνδέσετε ή βγάλετε από την πρίζα τον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση, στην οθόνη θα αναβοσβήσει το «12:00». Απλώς ρυθμίστε ξανά την ώρα και αρχίστε να μαγειρεύετε!



3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

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

Πώς λειτουργεί η πόρτα

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού, η πόρτα του φούρνου παραμένει πάντα κλειδωμένη.

Εάν δεν είναι κλειδωμένη, ο φούρνος θα εμφανίσει τον κωδικό σφάλματος 24 και θα διακόψει τη λειτουργία καθαρισμού.

Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

Για τους φούρνους που διαθέτουν διακόπτη πόρτας (βλ. παρακάτω), το φως ανάβει αυτόματα όταν ανοίγει η πόρτα.

Για τους φούρνους που είναι εξοπλισμένοι με κουμπί λαμπτήρα, αυτό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ενεργοποίηση του φωτισμού.

Εάν η πόρτα του φούρνου παραμείνει ανοιχτή για περισσότερο από 10 λεπτά, τα φώτα θα σβήσουν αυτόματα.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού το φως παραμένει σβηστό. *

Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρο του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Για τον λόγο αυτό, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να ακούγεται για κάποιο χρονικό διάστημα ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου. Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και όταν η πόρτα είναι κλειδωμένη, ο ανεμιστήρας ψύξης είναι ενεργοποιημένος. *

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ECO το φως θα παραμείνει σβηστό.

(*μόνο για φούρνους με πυρόλυση)

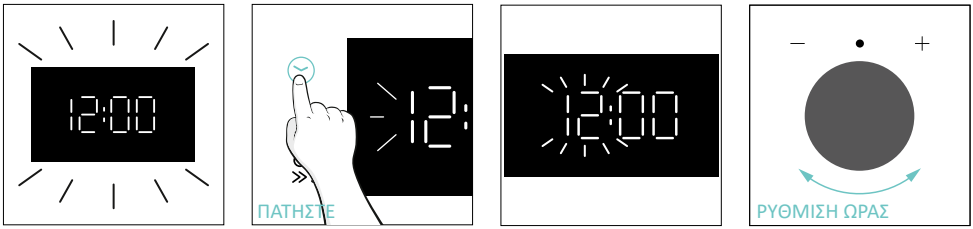
Πώς λειτουργεί η γραμμή κατάστασης

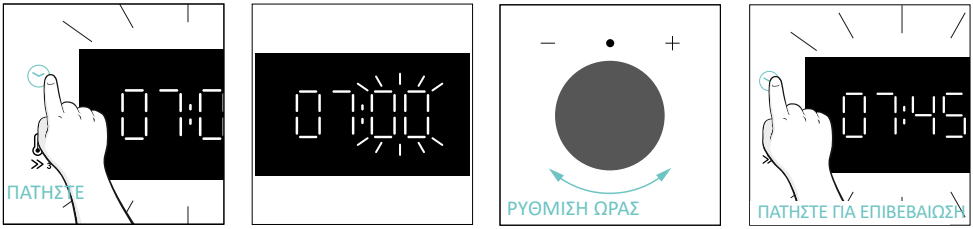
Η γραμμή κατάστασης, με βάση τα ρυθμισμένα προγράμματα, απλοποιεί την παρακολούθηση της θερμοκρασίας και του χρόνου. Συγκεκριμένα, για λειτουργίες που περιλαμβάνουν προθέρμανση, εμφανίζει την αύξηση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Στα προγράμματα μαγειρέματος και στη λειτουργία πυρολυτικού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

3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

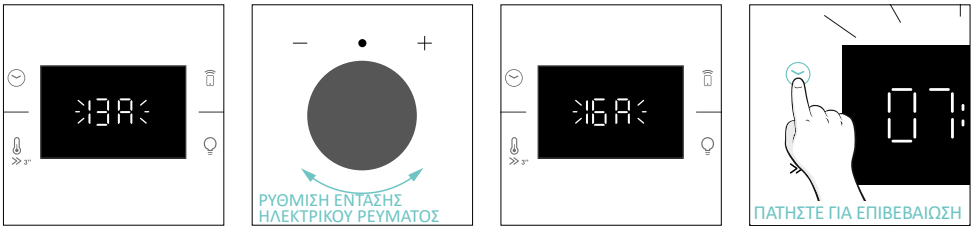
Όταν η συσκευή ενεργοποιείται για πρώτη φορά, το αρχικό βήμα είναι να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, να επιλέξετε μεταξύ 13 αμπέρ ή 16 αμπέρ, να επιλέξετε την ένταση φωτεινότητας και ήχου.

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



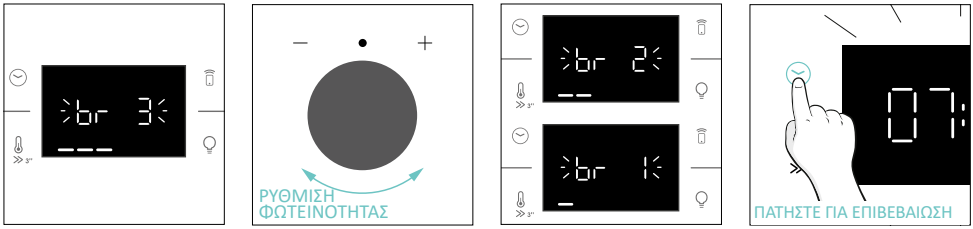


- **ΕΝΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει μόνο την ισχύ που απορροφάται κατά τη γρήγορη προθέρμανση. Η ρύθμιση στα 16A εξασφαλίζει ταχύτερο χρόνο προθέρμανσης όταν είναι ενεργοποιημένη η γρήγορη προθέρμανση. Αν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη διαθέσιμη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση σε 13A. Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει το πόσο γρήγορα θερμαίνεται ο φούρνος. Η επιλογή της υψηλότερης επιλογής (16a) σημαίνει ότι θερμαίνεται γρηγορότερα (επειδή αυξάνεται η απορρόφηση ενέργειας). Στην οθόνη θα δείτε δύο επιλογές: 13A και 16A. Απλά περιστρέψτε τον δεξιό κουμπί για να επιλέξετε αυτό που θέλετε, στη συνέχεια πατήστε ⏲ για επιβεβαίωση.

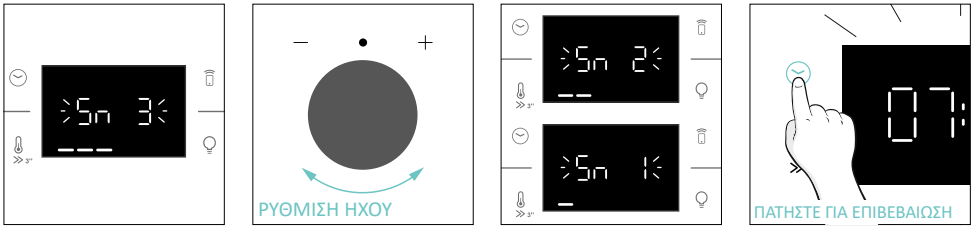


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η δυνατότητα ρύθμισης της έντασης ηλεκτρικού ρεύματος είναι διαθέσιμη μόνο κατά την αρχική εγκατάσταση. Για να τροποποιήσετε τη ρυθμισμένη ένταση ηλεκτρικού ρεύματος, ανατρέξτε στις οδηγίες μετά την εγκατάσταση.

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



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



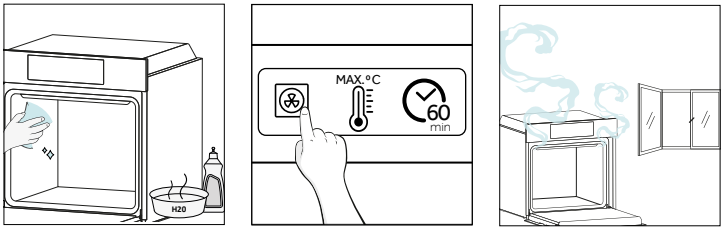
- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

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



3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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



4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

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

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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





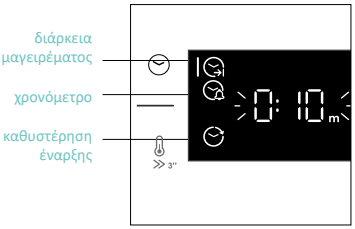
ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

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



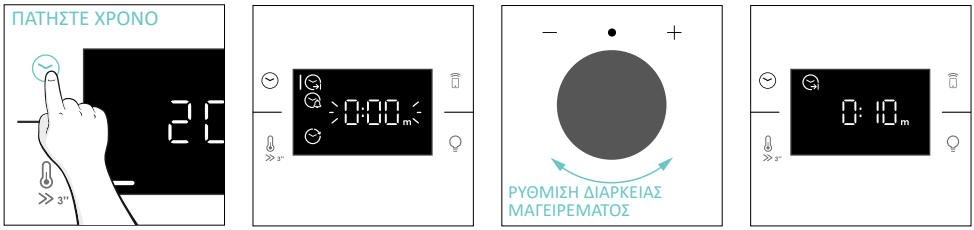


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη ρύθμιση πολλών παραμέτρων, επομένως μόνο η τελευταία ρύθμιση παραμένει στη μνήμη ενώ η προηγούμενη διαγράφεται.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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



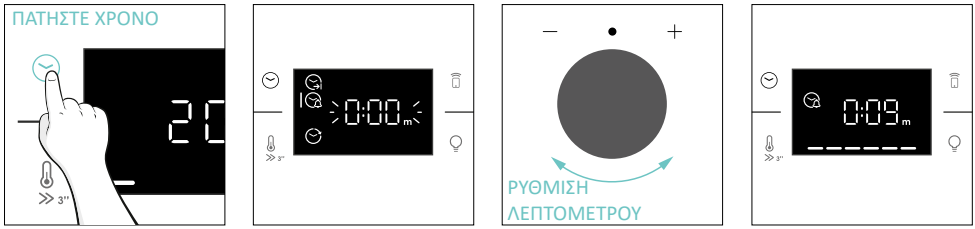
Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά με το τέλος της προθέρμανσης (εάν υπάρχει). Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Όταν παρέλθει η διάρκεια, το μαγείρεμα σταματά.

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

MINUTE MINDER

Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.

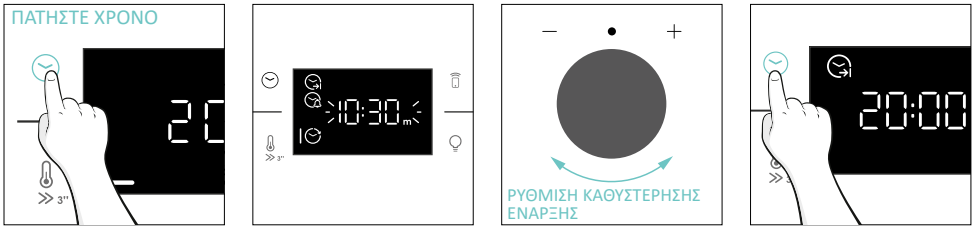
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία “Minute minder”. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την τιμή.



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

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

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

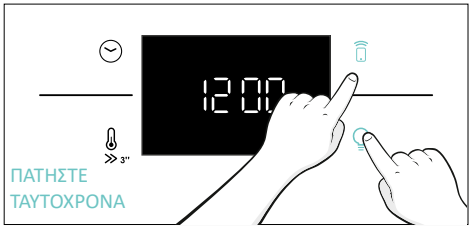


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καθυστέρηση έναρξης μπορεί να ενεργοποιείται μόνο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος και δεν είναι διαθέσιμη με τις λειτουργίες του γκριλ.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να κλειδώσετε την οθόνη για να αποτρέψετε οποιαδήποτε μη επιθυμητή χρήση από ανήλικους. Για να το ενεργοποιήσετε, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά Λάμπας και Τηλεχειριστηρίου για 3 δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί ένα λουκέτο με ένα κλειδί στη διεπαφή χρήστη. Σε αυτήν την κατάσταση, η διεπαφή χρήστη του φούρνου είναι κλειδωμένη και δεν μπορούν να γίνουν αλλαγές στις ρυθμίσεις. Το κλείδωμα για παιδιά παραμένει ενεργό ακόμη και αν ο αριστερός διακόπτης γυρίσει πίσω στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ. Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά, πατήστε ξανά τα κουμπιά Λάμπας και Τηλεχειριστηρίου για 3 δευτερόλεπτα (το εικονίδιο με το κλειδί θα εξαφανιστεί).



4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Για να επιταχύνετε τη φάση προθέρμανσης, μπορείτε να επιλέξετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης πατώντας το εικονίδιο θερμοκρασίας για 3'' αφού έχετε επιλέξει το πρόγραμμα μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Αυτή η επιλογή θα ενεργοποιήσει έναν συνδυασμό ανεμιστήρα και θερμαντικών στοιχείων ανεξάρτητα από την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος. Για εξοικονόμηση ενέργειας, όταν ενεργοποιείται η γρήγορη προθέρμανση, ο ανεμιστήρας της κοιλότητας απενεργοποιείται μέχρι ο φούρνος να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν καθοριστεί μια διάρκεια μαγειρέματος, μόλις ο φούρνος ειδοποιήσει για το τέλος της προθέρμανσης, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο και επιβεβαιώστε χειροκίνητα (πατήστε το κουμπί ώρας) για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση μαγειρέματος. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχει ρυθμιστεί η καθυστερημένη εκκίνηση, η χειροκίνητη επιβεβαίωση δεν είναι απαραίτητη, καθώς το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα σύμφωνα με την προγραμματισμένη καθυστέρηση.

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λειτουργίες που απαιτούν προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Παρακαλώ ακολουθήστε τις οδηγίες στον πίνακα παρακάτω σχετικά με το προθέρμανση. Το "ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΟ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ" σημαίνει ότι το προθέρμανση είναι απαραίτητο και η επιλογή για γρήγορο προθέρμανση είναι διαθέσιμη. Το "ΟΧΙ" σημαίνει ότι το προθέρμανση δεν είναι διαθέσιμο και τα τρόφιμα πρέπει να εισαχθούν σε κρύο φούρνο.
Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η οθόνη θα αναβοσβήσει και θα ηχήσει ένας βομβητής: πατήστε το ⏲ για να συνεχίσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	Προτάσεις
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κρέατος, ψαριών ή λαχανικών Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. Ο λαμπτήρας κοιλότητας είναι σβηστός
	*Συμβατική λειτουργία	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κις σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe.
	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά, της γάστρας, λαχανικά και πίτες με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο. Ιδανικό για το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.
	Πολυεπίπεδο	160°C 50-250/300°C***	L4 (one ταψί) L2+L5 (two ταψίς) L2+L4+L6 (three ταψίς)	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 για λεπτό φαγητό, L4 για πιο χοντρό φαγητό.	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ετοιμασία κατεψυγμένων τροφίμων ή παναρισμένων προμαγειρεμένων τροφίμων που συνήθως τηγανίζονται. Χάρη στο ειδικό ταψί, ο ζεστός αέρας μπορεί να ρέει ομοιόμορφα πάνω στα τρόφιμα.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρμανση	Προτάσεις
	Αναθέρμανση	110°C 110-160°C	L3/L4	ΟΧΙ	Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να αναθερμαίνει προετοιμασμένα πιάτα και αρτοσκευάσματα, διασφαλίζοντας ότι είναι έτοιμα για σερβίρισμα χωρίς καμία απώλεια ποιότητας. Η λειτουργία αναθέρμανσης με υποβοήθηση ατμού αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας των τροφίμων. Η θερμότητα κατανέμεται απαλά και ομοιόμορφα, διατηρώντας την αρχική γεύση και το άρωμα του φαγητού σαν να ήταν φρεσκομαγειρεμένο.
	Ατμός°	170°C 120-220°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λαχανικά, κέικ, μπισκότα, ρύζι, κρέατα, ψάρια και πουλερικά, σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιώντας πάνω και κάτω αντίσταση με υποβοήθηση ατμού. Ο συνδυασμός ατμού και θερμότητας προσφέρει τρυφερή υφή με τραγανή επιφάνεια. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, εξασφαλίζοντας τρυφερά, ζουμερά και ομοιόμορφα ψημένα ψητά.
	Ψωμί	210°C 190-220°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: την παρασκευή διαφόρων τύπων ψωμιού, όπως ψωμί ολικής άλεσης, τσιαμπάτα και μπαγκέτες. Χάρη στον ειδικό συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το ψωμί επιτυγχάνει αποτελέσματα επαγγελματικής ποιότητας, με εξαιρετική τραγανότητα, πλούσιο χρώμα και γυαλιστερή κόρα.

4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

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

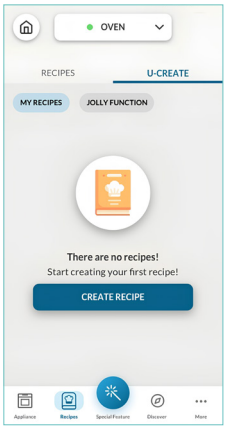
4.2.3. ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΒΗΜΑΤΩΝ (MULTI STEP)

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

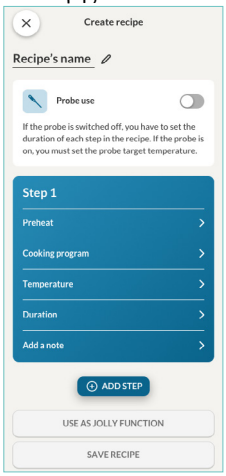
Μπορείτε να δημιουργήσετε συνταγές πολλαπλών βημάτων στην εφαρμογή hOn με τη λειτουργία U-Create, και να τις αποθηκεύσετε στον φούρνο.

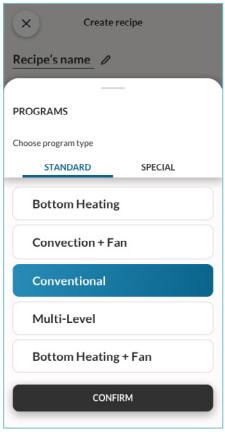
Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συνταγή Multi-step ως λειτουργία Jolly για αποθήκευση στον φούρνο, ή να την αποθηκεύσετε στην εφαρμογή hOn και να την ενεργοποιήσετε από απόσταση μέσω της εφαρμογής.

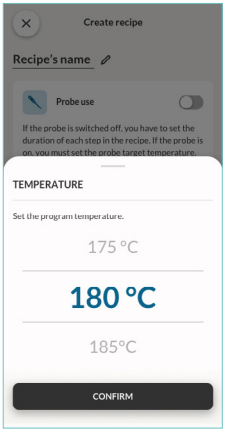
Βήμα 1. Στην ενότητα U-Create της εφαρμογής, πατήστε «Δημιουργία συνταγής».

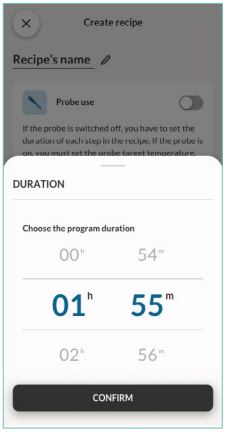


Βήμα 2. Καταχωρίστε το όνομα της συνταγής και επιλέξτε τις παραμέτρους για το πρώτο βήμα της συνταγής.

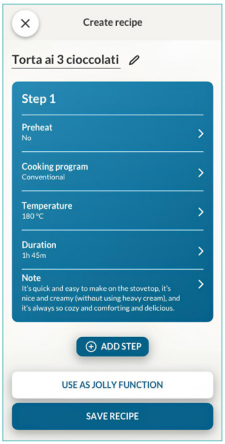




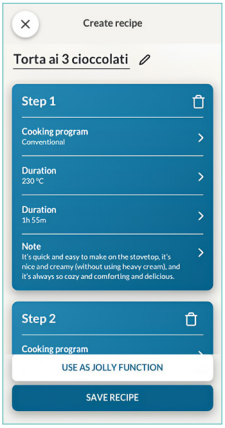


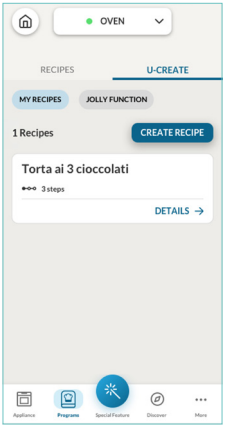


Βήμα 3. Αφού ρυθμίσετε τις παραμέτρους του πρώτου βήματος, πατήστε «Προσθήκη βήματος» για να προσθέσετε άλλη μία λειτουργία ψησίματος στη συνταγή και να ρυθμίσετε τις παραμέτρους της.



Βήμα 4. Αποθηκεύστε τη συνταγή στην εφαρμογή για να την ενεργοποιήσετε από το hOn εξ αποστάσεως.





5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για μαγείρεμα τουρτών, κις και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ /Μάφιν	1	Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο	175°C 160°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3 L4	20-30 30-40
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
		3	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψί ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο	170°C 150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2 L4	30-40 40-50
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L1+L4	50-60
	Μπισκότα	1	Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο	150°C 140°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3 L4	25-30 35-45
		2	Πολυεπίπεδο	140°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
		3	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψί ψησίματος	L2+L4+L6	35-40
	Σου	1	Πολυεπίπεδο	190°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L4	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	170°C		Ταψί ψησίματος	L2+L5	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L4	90-160
	Μακαρόν	1	Συμβατική λειτουργία	150°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Συμβατική λειτουργία	185°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολυεπίπεδο	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Συμβατική λειτουργία	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Συμβατική λειτουργία	150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	180°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	20-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	25-35
		3	Πολυεπίπεδο	160°C		Ταψί ψησίματος	L2+L4+L6	30-40
	Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Συμβατική λειτουργία	210°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	30-45
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	05	N	Μεταλλική σχάρα	L6	4-6
	Φοκάτσια	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L2 or L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	35-50

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Αλμυρές πίτες και στη γάστρα	Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας Πίτσα	200°C	Y N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Ψητά ζυμαρικά	1	ECO	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	20-30
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	45-55
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	220°C 200°C	Y N	Μεταλλική σχάρα	L2	10-15
		2	Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-25
		3	Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	25-35
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2kg)	1	ECO	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 με 150 ml νερό	L4	40-60
	Ψητή πάπια	1	ECO	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κόκορας	1	Πολυεπίπεδο	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L4	20-40
	Ψητή γαλοπούλα	1	ECO	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60

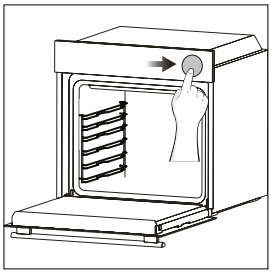
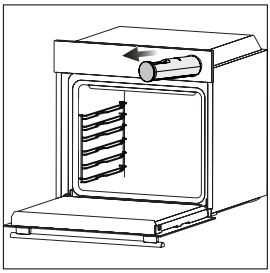
Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθ-έρμανση* (λεπτά)
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα	1	Supergrill	04	Y	Μεταλλική σχάρα	L5	40-50
	Ροσμπίφ (500g)	1	Πολυεπίπεδο	220°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	ECO	200°C	Y	Βαθιά ταψί	L4	45-60
Ψάρια και θαλασ-σινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	04	N	Μεταλλική σχάρα	L5	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L4	20-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L3	40-60
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-90
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)	1	Συμβατική λειτουργία	220°C	Y	Ταψί ψησίματος	L4	18-25
	Ψητές πατάτες	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L4	30-50

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.
*αν απαιτείται προθέρμανση
** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

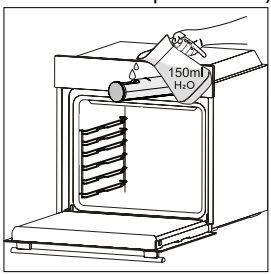
5.2. ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ ΓΙΑ ΑΤΜΟ ΣΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος στον ατμό, το UI θα σας ζητήσει να προσθέσετε νερό μέσω του ειδικού εξαρτήματος (Δοχείο ατμού). Προχωρήστε ως εξής.

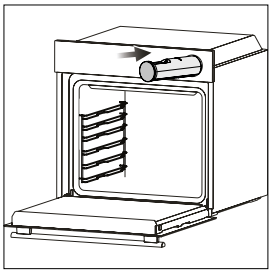
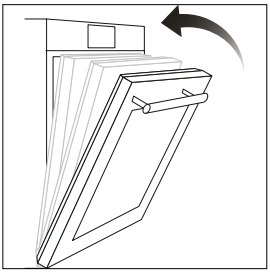
1. Πιέστε ελαφρά το δοχείο νερού για ατμό για να το ανοίξετε.

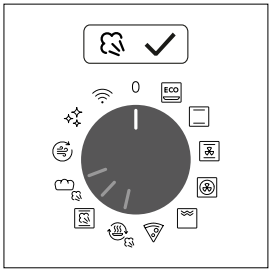
2. Προσθέστε 150 ml πόσιμου νερού στο δοχείο νερού για ατμό, χρησιμοποιώντας μια κανάτα ή απευθείας από τη βρύση. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη νερού που υποδεικνύεται στο εσωτερικό του δοχείου.



3. Σπρώξτε το δοχείο νερού για ατμό για να το κλείσετε και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

4. Επιλέξτε τη λειτουργία και αφήστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει.



Στη συνέχεια θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος και το πρόγραμμα μαγειρέματος θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από ένα δευτερόλεπτο. Ο χρόνος μπορεί να τροποποιηθεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει πατώντας το ειδικό εικονίδιο. Και οι δύο παράμετροι μπορούν να ρυθμιστούν εντός ενός περιορισμένου εύρους, όπως υποδεικνύεται στον παραπάνω πίνακα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: εάν προστεθεί υπερβολική ποσότητα νερού, η περίσσεια ενδέχεται να παραμείνει στο δοχείο νερού για ατμό· αδειάστε το δοχείο στο τέλος του μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: όταν μαγειρεύετε με ατμό, μπορεί να παρατηρηθεί κάποιο υπόλοιπο νερού ή συμπύκνωσης στον πυθμένα της κοιλότητας όταν τελειώσει το μαγείρεμα.

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

5.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ*

Ο πίνακας φρέσκων γεύσεων παρέχει τις προτεινόμενες ρυθμίσεις για τα προγράμματα μαγειρέματος με ατμό. Αυτός ο πίνακας επιτρέπει το μαγείρεμα ποικιλίας συνταγών χωρίς προθέρμανση του φούρνου. Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή, τα υλικά και την ποσότητα του φαγητού.

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Λευκό ψωμί	500-1000 g	Ψωμί	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Ψωμάκια	6-8 τεμ.	Ψωμί	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	25-35
Ψωμί ολικής άλεσης	400-600 g	Ψωμί	190	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-35
Ψωμί σίκαλης	500-1000 g	Ψωμί	190	Μεταλλική σχάρα+καλούπι	L3	30-45
Μπαγκέτα	400-500 g	Ψωμί	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	25-35
Τσιαμπάτα	6-8 τεμ.	Ψωμί	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	25-35
Μπέιγκελ	6-8 τεμ.	Ψωμί	190	Βαθύ ταψί ψησίματος	L2	25-35
Κρεβάτια σάντουιτς	5-10 τεμ.	Ψωμί	190	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	15-25
Μπριός	6-8 τεμ.	Ψωμί	190	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30
Φοκάτσια	1000-1200 g	Ψωμί	220	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	35-40
Φοκάτσια	1000-1200 g	Ατμός°	220	Βαθύ ταψί ψησίματος	L4	30-40
Φιλέτο μοσχαρίσιο, μέτριο **	400-500 g	Ατμός°	190	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	35-45
Φιλέτο μοσχαρίσιο, αργά μαγειρεμένο **	400-500 g	Ατμός°	110	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	40-50
Μοσχαρίσιο γουέλινγκτον	1000-1500 g	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	40-50
Κρεβάτι κιμά	1000-1500 g	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	40-50
Χοιρινό ψητό **	1000-1500 g	Ατμός°	180	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	40-60
Χοιρινό ψητό, αργά μαγειρεμένο **	1000-1500 g	Ατμός°	110	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	80-100
Ράφι αρνιού	800-1000 g	Ατμός°	190	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	60-80
Μπότι αρνιού	1500-2000 g	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	80-100
Στήθος κοτόπουλου	400-700 g	Ατμός°	210	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Κνήμες κοτόπουλου	1000 g (app. 10 τεμ)	Ατμός°	220	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	40-50
Φιλέτο σολομού	600 g (app. 4 τεμ)	Ατμός°	170	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30
Φιλέτο σολομού, αργά μαγειρεμένο	600 g (app. 4 τεμ)	Ατμός°	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L2	25-35
Φιλέτο λαβράκι	500 g (app. 4 τεμ)	Ατμός°	150	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	10-25
Φιλέτο λαβράκι, αργά μαγειρεμένο	500 g (app. 4 τεμ)	Ατμός°	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Τσιπούρα	500-700 g	Ατμός°	170	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-35
Μικρά κέικ/Μάφινς	10-20 τεμ.	Ατμός°	170	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	35-45
Πλούσιο κέικ φρούτων, αργό μαγείρεμα	1000-1500 g	Ατμός°	140	Μεταλλικό πλέγμα + καλούπι	L3	60-80
Τσιζκέικ	1000-1500 g	Ατμός°	140	Μεταλλικό πλέγμα + καλούπι	L2	60-80
Κατεψυγμένο κρουασάν	4-6 τεμ.	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30
Μικτά λαχανικά	1000-1500 g	Ατμός°	220	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	50-60
Ψητές πατάτες, κομμένες στη μέση	500-1000 g	Ατμός°	210	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	50-60
Μελιτζάνες, κομμένες στη μέση	400-500 g	Ατμός°	210	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-45
Κουνουπίδια	400-500 g	Ατμός°	210	Μεταλλικό πλέγμα + πυρέξ	L3	30-40
Μάραθος	400-600 g	Ατμός°	200	Μεταλλικό πλέγμα + πυρέξ	L3	45-55
Καρότα σε sticks	250-500 g	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	35-45
Κολοκύθες σε κύβους	500-800 g	Ατμός°	160	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Μπρόκολο	400-600 g	Ατμός°	150	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Φλαν λαχανικών	6 γαβάθα	Ατμός°	180	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	35-45
Πίτσα	1 slice (200-300 g)	Αναθέρμανση	110	Πυρέξ/φόρμα φούρνου	L3	10-15
Φοκάτσια	200-400 g	Αναθέρμανση	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	10-20
Ψωμάκια	300-500 g	Αναθέρμανση	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	15-25
Κατεψυγμένο ψωμί	200-500 g	Αναθέρμανση	150	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	8-15
Ψωμάκια	200-500 g	Αναθέρμανση	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	10-20
Ζυμαρικά	500-1000 g	Αναθέρμανση	120	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30
Κέικ (μάφινς)	100-300 g	Αναθέρμανση	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	10-20
Λαζάνια	500-1000 g	Αναθέρμανση	140	Πυρέξ/φόρμα φούρνου	L3	25-35
Πιάτα σε ένα ταψί (κατσαρόλες και ψητά λαχανικά)	400-700 g	Αναθέρμανση	120	Πυρέξ/φόρμα φούρνου	L3	30-40

* Μετά το μαγείρεμα ή την αναθέρμανση ορισμένων πιάτων, μπορεί να παραμείνει περίσσεια νερού στον πάτο του θαλάμου ή στο δοχείο νερού για ατμό. Αποστραγγίστε τυχόν περίσσεια νερού και από τα δύο μέρη πριν ξεκινήσετε έναν νέο κύκλο μαγειρέματος.

** Πριν τοποθετήσετε το κρέας στο φούρνο, σφραγίστε το για λίγα λεπτά από όλες τις πλευρές σε καυτό τηγάνι για να δημιουργηθεί αυτή η γευστική κρούστα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι για καρύκευμα πριν το σφράγισμα.

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό.

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και φόρμες ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: Λειτουργιες Καθαρισμου

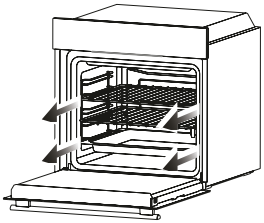
Πυρολυτικός καθαρισμός (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

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

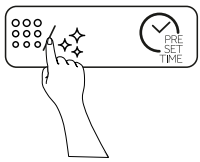
Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.
Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, τα υπολείμματα τροφίμων θα αφήσουν μια λευκή επίστρωση στις επιφάνειες σμάλτου. Για να αφαιρέσετε αυτά τα σωματίδια, σκουπίστε με ένα πανί εμποτισμένο σε ζεστό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

Πώς λειτουργεί:

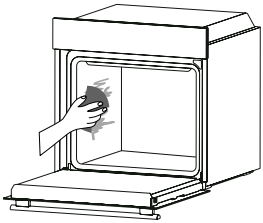
1. Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα από τον φούρνο, όπως σχάρες, πλαϊνά ράφια και βίδα πλαϊνών ραφιών.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο ✧. Περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε το πυρολυτικό πρόγραμμα.
   Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για τον προκαθορισμένο χρόνο. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας και της επόμενης φάσης ψύξης, η πόρτα του φούρνου θα παραμείνει κλειδωμένη.
3. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
   ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



1



2



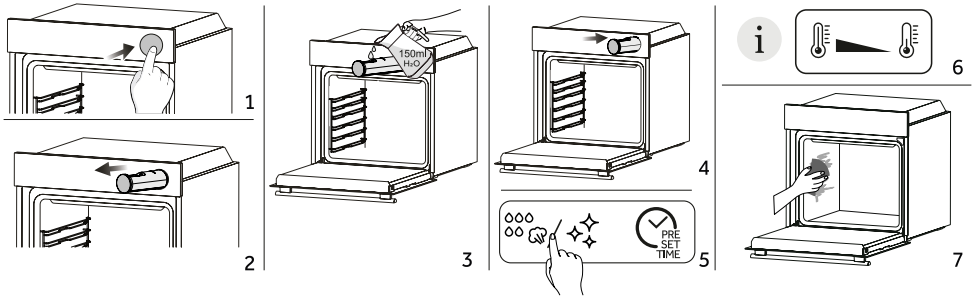
3

Aquactiva Ατμός

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

Πώς λειτουργεί:

1. Προσθέστε 150 ml νερού στο ειδικό δοχείο νερού για ατμό.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη στο . Εάν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα καθαρισμού με ατμό. Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για τον προκαθορισμένο χρόνο.
3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
5. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος και αφήστε τον να στεγνώσει εντελώς για να αποφύγετε πιθανές διαβρώσεις.



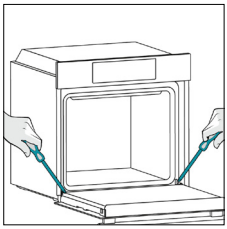
Καταλυτικός καθαρισμός (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

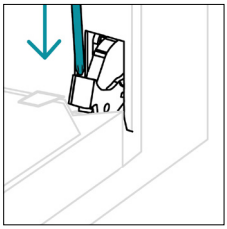
Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.
Μέσω μιας καταλυτικής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

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

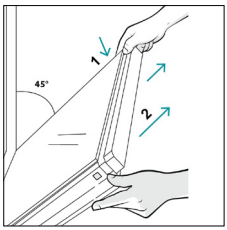
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

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

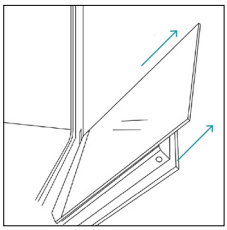




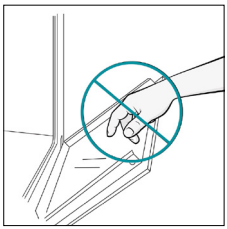
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



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



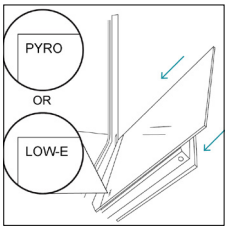
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



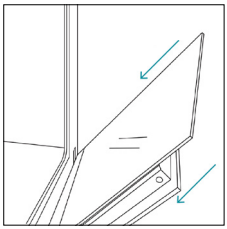
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



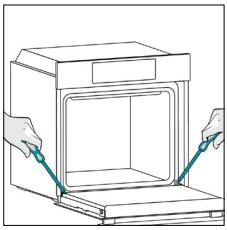
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα “Low-E/ PYRO” να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.

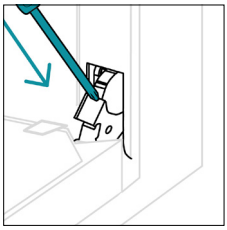


7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



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





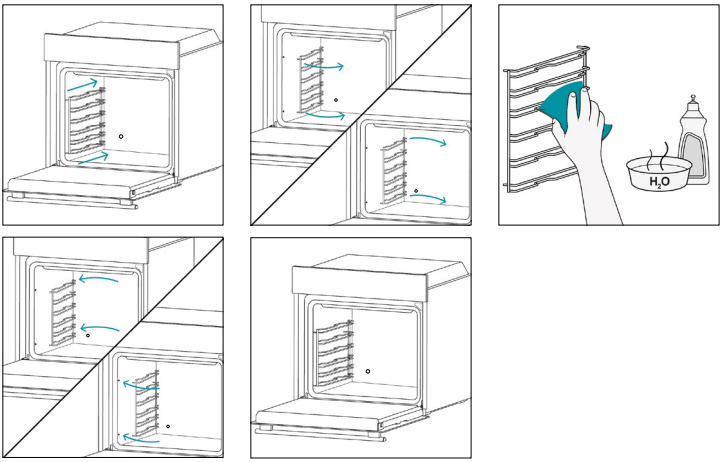
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΦΙΩΝ:

1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας τα προς την κατεύθυνση των βελών.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά.



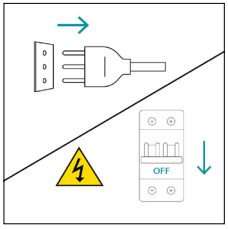
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

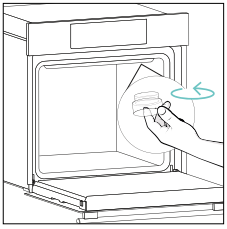
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Αποσυναρμολογήστε τη λάμπα.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με καινούργια του ίδιου τύπου.
5. Μετατοπίστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

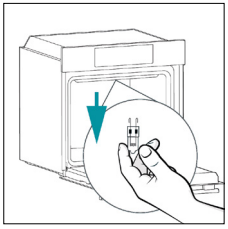
Βήμα 1



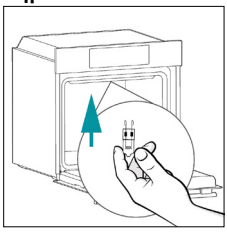
Βήμα 2



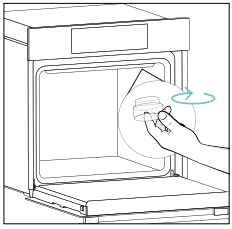
Βήμα 3



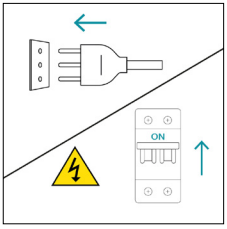
Βήμα 4

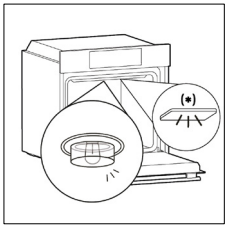


Βήμα 5



Βήμα 6



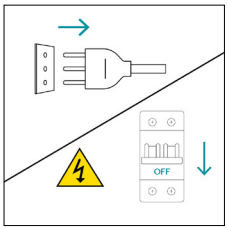


Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)
* Σε περίπτωση προβλημάτων με αυτό το φωτιστικό, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

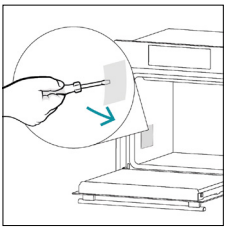
Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι με επίπεδη κεφαλή τοποθετώντας το στην πλευρά του προστατευτικού γυαλιού και ασκήστε ελαφρά πίεση για να το αφαιρέσετε.
3. Πιάστε προσεκτικά τη λάμπα από τη βάση της.
4. Τοποθετήστε την καινούργια.
5. Επανατοποθετήστε το προστατευτικό τζάμι πιέζοντάς το απαλά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

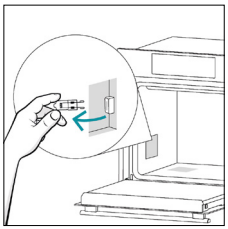
Βήμα 1



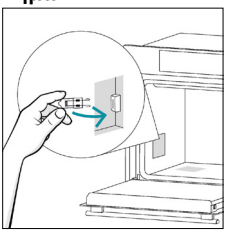
Βήμα 2



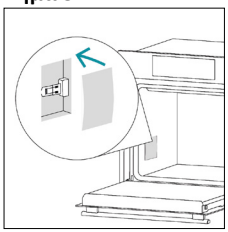
Βήμα 3



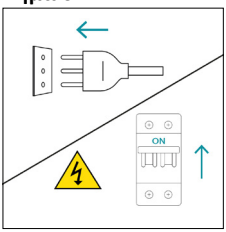
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6



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

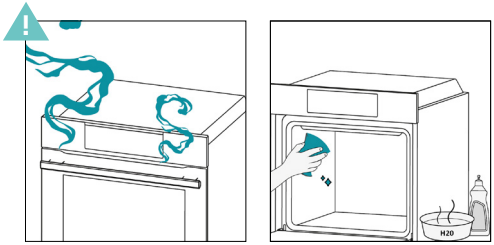
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός “ER” ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα.
Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.
Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

Σφάλμα



Καπνός



8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμο- ποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.
Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

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

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

8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

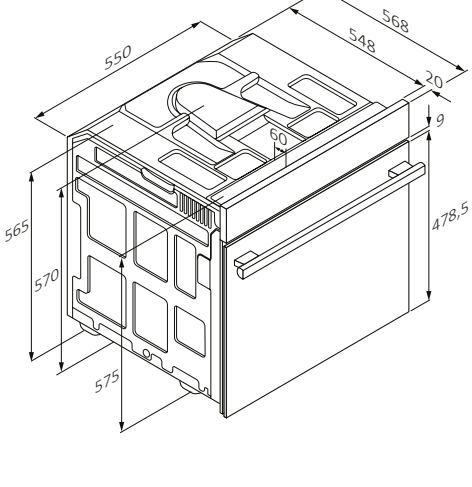
Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορ- πίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τις τσιμούχες καθαρές και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα.
Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

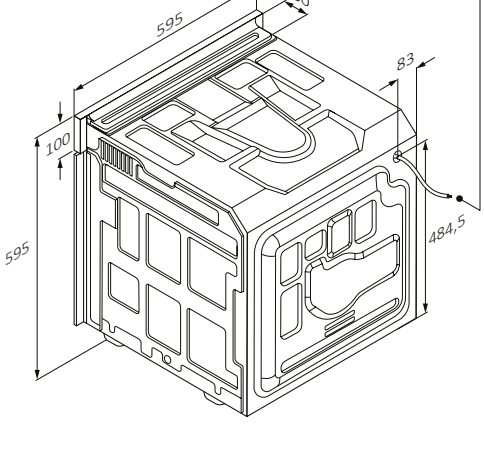
9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

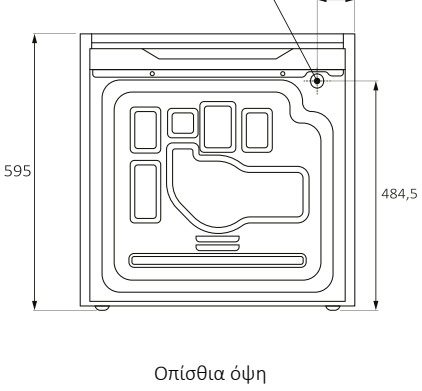
ή κάνοντας κλικ σε αυτό **link**

Καλώδιο 1100

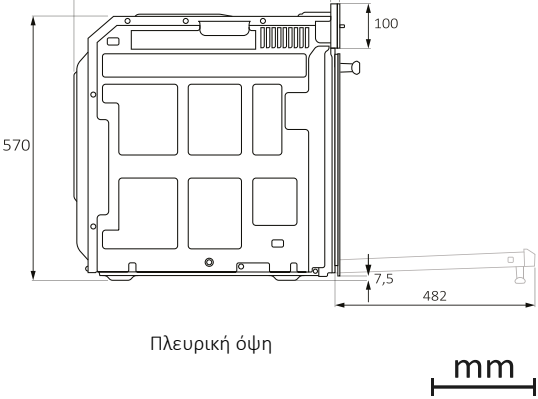




Καλώδιο 1100

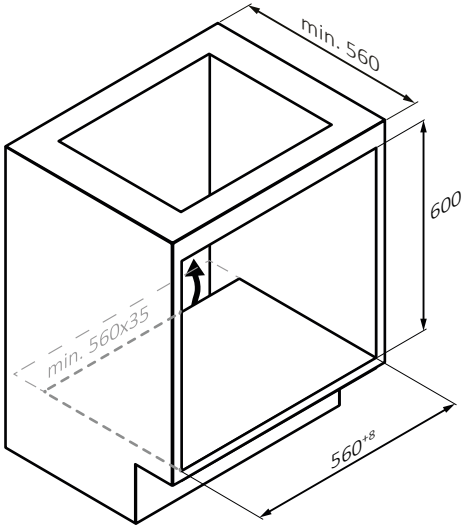


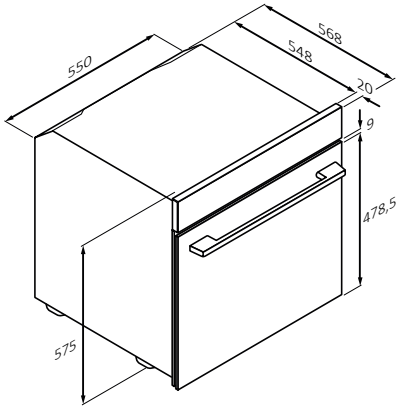
Οπίσθια όψη

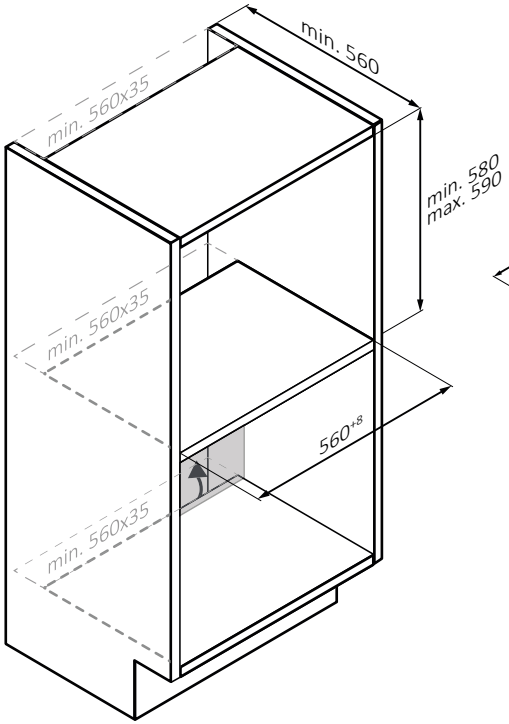


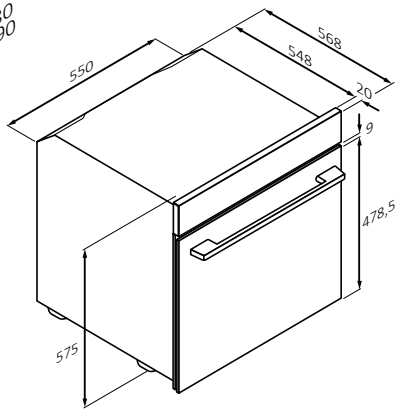
Πλευρική όψη

mm

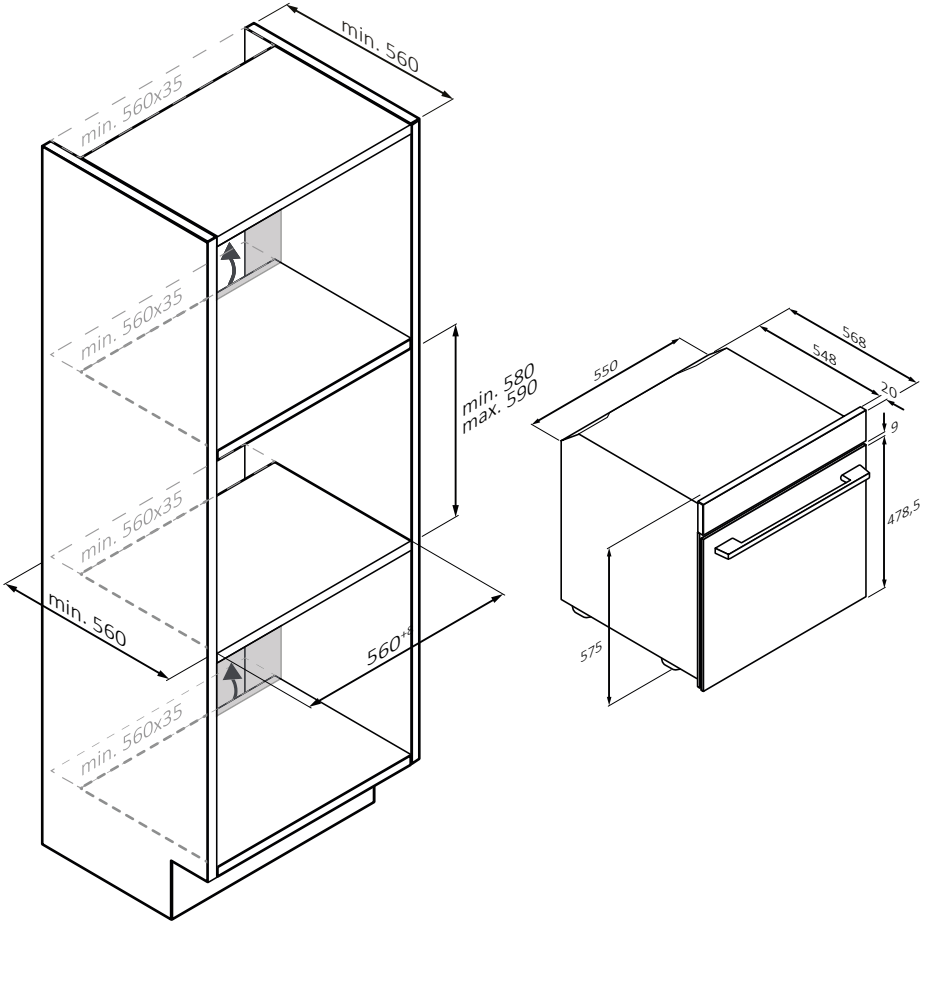

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

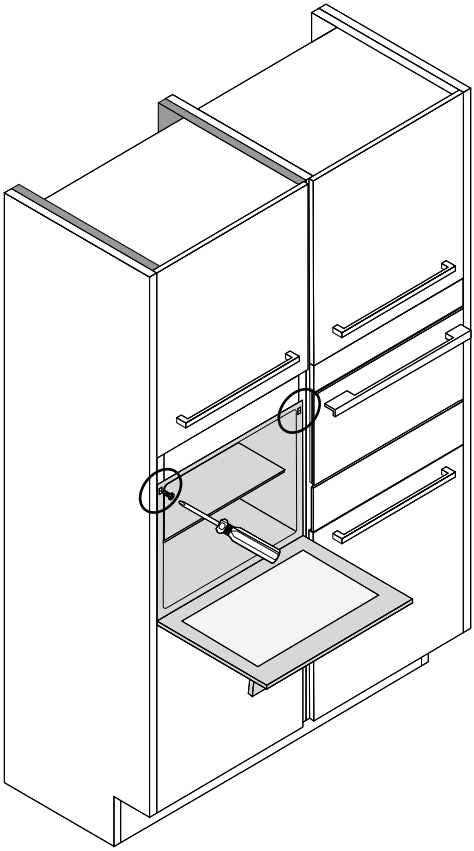

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

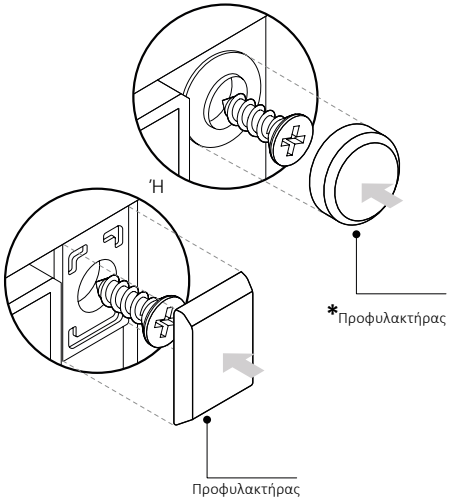

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(μόνο αν υπάρχει*)

mm

WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

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

SAMENVATTING

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

2. PRODUCTINTRODUCTIE
2.1. Overzicht van het product
2.2. Accessoires
2.3. Bedieningspaneel
2.4. Connectiviteit

3. VOORDAT U BEGINT
3.1. Informatie om te beginnen
3.2. Eerste gebruik
3.3. Voorafgaande reiniging

4. WERKING VAN HET PRODUCT
4.1. Hoe het product werkt
4.2. Bereidingsfuncties
4.2.1. Standaardfuncties
4.2.2. Speciale functies
4.2.3. Meerstappenfunctie

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN
5.1. Algemene bereidingstabel
5.2. Hoe Gebruik Je De Stoomtank Voor Stoomkookprogramma's
5.3. Tabel Verse Smaak

6. ONDERHOUD EN REINIGING
6.1. Algemene aanbevelingen
6.2. De oven schoonmaken
6.2.1. Binnenkant van de oven: Reinigingsfuncties
6.2.2. Buitenkant van de oven: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
6.3. Schoonmaken van accessoires
6.4. Onderhoud

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING
8.1. Verwijdering van apparaten
8.2. Het milieu beschermen en respecteren

9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

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

Gebruiken in overeenstemming met het beoogde gebruik

- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.

Gebruiksbeperkingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
- Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- ⚠**WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.

INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden
- Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat

meegeleverde schroeven.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de ovendeurniet om de oven op te tillen en te verplaatsen.
- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.
- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.
- Verwijder beschermfolie en reclamestickers op de voorkant van de oven voor het eerste gebruik.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.
- Aansluiting op de stroombron kan worden uitgevoerd met een stekker of

door vaste bedrading waarbij een meerpolige scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) moet worden geplaatst tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving.

- Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.
- De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
  - Trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
  - Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
  - Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels afgeraden.
  - In geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- ⓘ **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.

- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- ⚠ **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u de airfry tray en het Haan op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortste deel van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het Haan een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk 'Accessoires' van deze gebruikershandleiding.
- Gebruik voor het reinigen van ovendeurruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Om dit effect te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15– 20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact

komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- ⚠ **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de ruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats geen voedsel rechtstreeks op de ovenroosters. Gebruik altijd bakpapier en/of geschikte bakplaten of ovenschalen.
- Was alle accessoires voor het eerste gebruik met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

WAARSCHUWINGEN (*VOOR PYRO-OVENS)

- Maak waar veel gemorst is eerst schoon, alvorens te reinigen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voordat u de automatische reinigingscyclus begint:
  - Maak de ovendeur schoon.
  - Verwijder grote of grove etensresten van de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen.
  - Verwijder alle accessoires en de schuifrekset (waar aanwezig);
  - Plaats geen theedoeken.
- In ovens met vleessonde is het noodzakelijk, voordat tot de reinigingscyclus wordt overgegaan, de opening te sluiten met de meegeleverde bout. Sluit de opening altijd met de bout wanneer de vleessonde niet wordt gebruikt.
- Tijdens het pyrolytisch reinigingsproces (indien beschikbaar) kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal en kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Als er zich een kookplaat boven de oven bevindt, mag u de kookplaat nooit gebruiken terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.

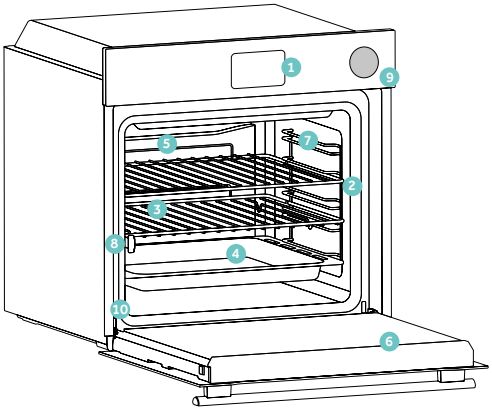
WAARSCHUWINGEN (VOOR FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Wanneer het stoomreservoir wordt gevuld, mag het waterniveau het op het reservoir aangegeven maximumniveau niet overschrijden.
- Gebruik alleen drinkwater om het reservoir mee te vullen.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

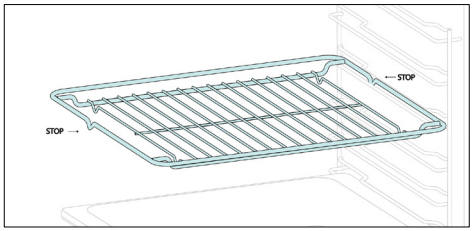


1. **Bedieningspaneel**
2. **Posities van planken nummers**
3. **Haans**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatordeksel**
6. **Ovendeur**
7. **ZijHaans** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. **Telescopische geleiders**
9. **Waterreservoir voor stoom**
10. **Serienummer & QR-Code**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

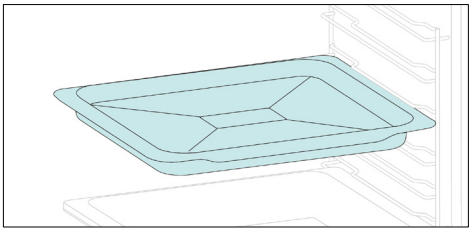
2.2. ACCESSOIRES

Metalen Haan



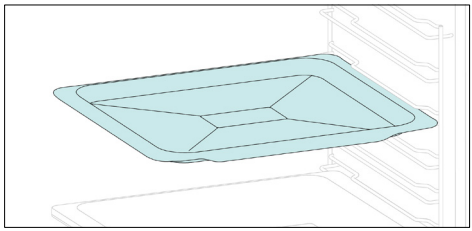
Een rooster in een oven is een uitneembaar en verstelbaar rooster dat kookgerei ondersteunt en op verschillende hoogtes kan worden ingesteld voor verschillende kookbehoeften. Plaats voedsel er niet direct op; gebruik in plaats daarvan bakpapier of geschikte bakplaten.

Diepere plaat



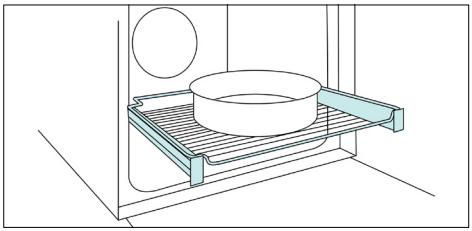
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



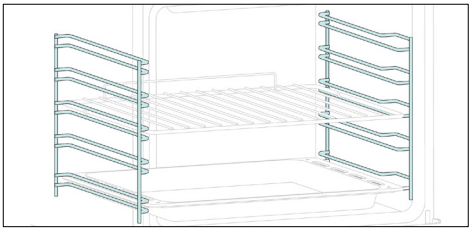
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een Haan plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig*)



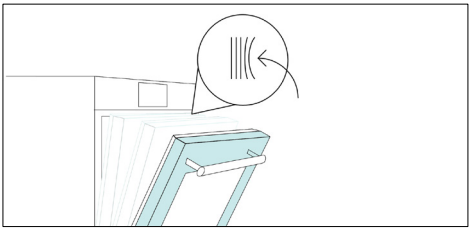
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

ZijHaans (alleen indien aanwezig*)



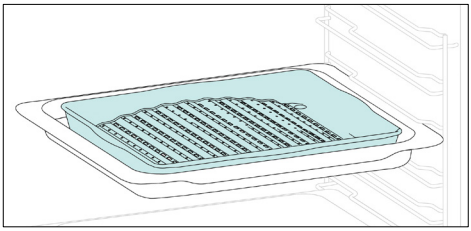
De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en Haans op te plaatsen tijdens het koken.

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



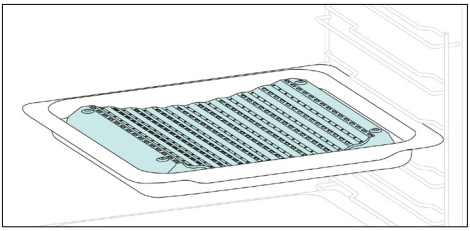
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

H-Lab Tray – BBQ-modus (alleen indien aanwezig*)



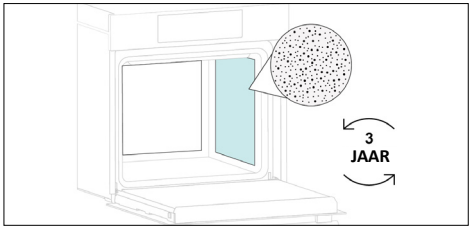
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

H-Lab Tray – STOOM-modus (alleen indien aanwezig*)

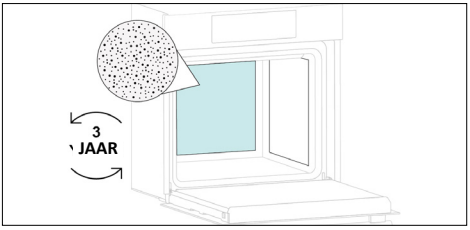


De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

Katalysatorpanelen (alleen indien aanwezig*)

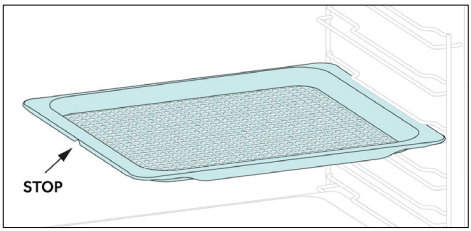


Katalytische ventilatorkap (alleen indien aanwezig*)



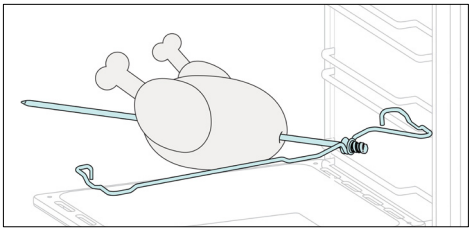
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Airfry tray (alleen indien aanwezig*)



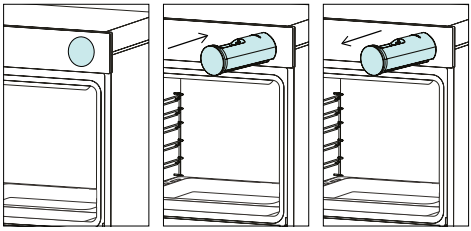
De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

Draaispit (alleen indien aanwezig*)



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

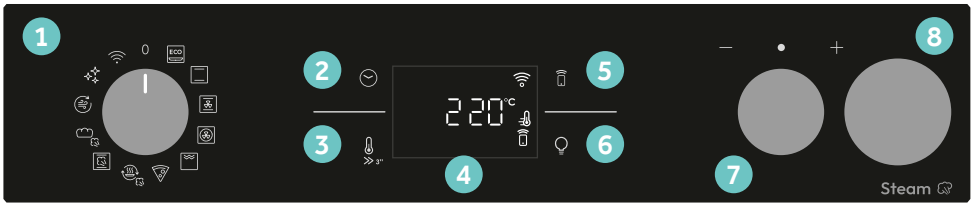
Waterreservoir voor stoom



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

NL: Plaats geen voedsel rechtstreeks op de ovenroosters. Gebruik altijd bakpapier en/of geschikte bakplaten of ovenschalen.

2.3. BEDIENINGSPANEEL



Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie
Stroomverbruik van het product in stand-bymodus met informatie- of statusweergave: 0,8 W
Periode waarna de apparatuur automatisch in stand-bymodus gaat met informatie- of statusweergave: 20 min.

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

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

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 4 hoofdfuncties:

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

2.4. CONNECTIVITEIT

Draadloze parameters

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

Productinformatie voor netwerkapparatuur

Stroomverbruik van het product in stand-by in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten zijn geactiveerd:2,0 W.

Periode waarna de apparatuur automatisch de netwerkgebonden stand-bytoestand bereikt: 20 min.

Een draadloze netwerkpoort activeren:

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

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

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

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

INTERACTIE MET DE APP

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

OPMERKING

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

Downloaden op uw smartphone.

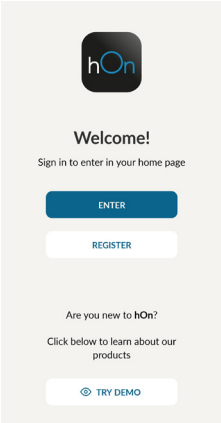
Available on the App Store

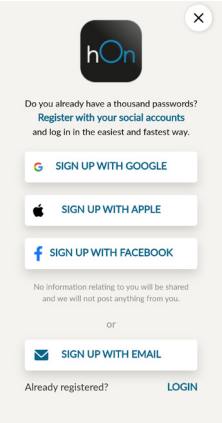
GET IT ON Google Play

De onderstaande afbeeldingen zijn alleen ter illustratie.

REGISTRATIE NIEUWE GEBRUIKER

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

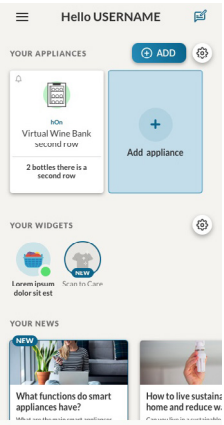




SNELLE KOPPELING

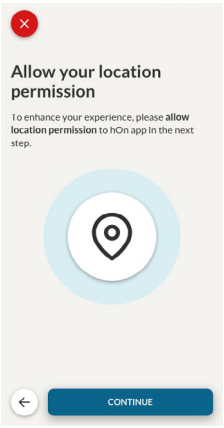
Stap 1

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



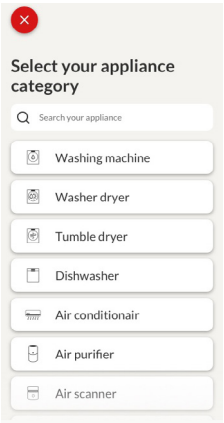
Stap 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



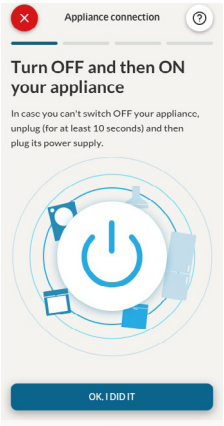
Stap 3

- Selecteer ‘Oven’ in de apparaatcategorie.



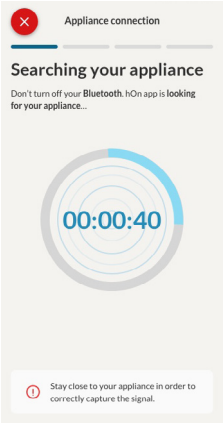
Stap 4

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



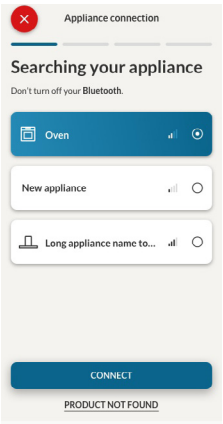
Stap 5

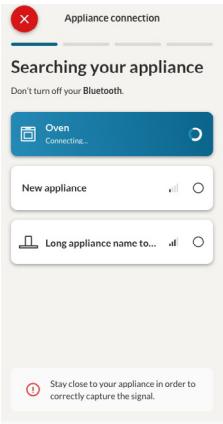
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



Stap 6.1-6.2

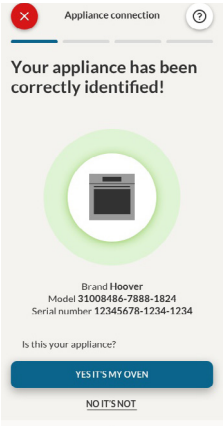
- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.





Stap 7

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

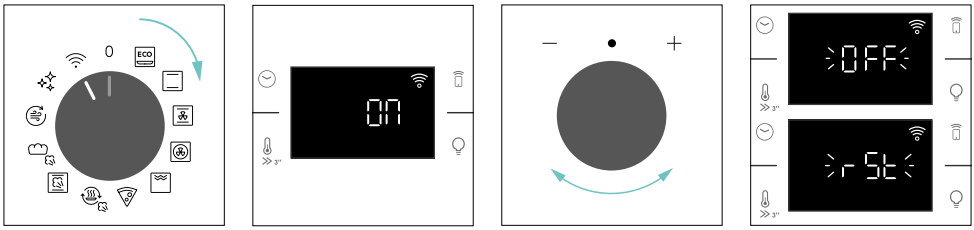


DE WIFI-INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

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

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



BEDIENING OP AFSTAND

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

Deze functie maakt het mogelijk om via uw apparaat te genieten van verschillende functies, zoals: onmiddellijke of geplande start van recepten of bereidingsprogramma's die al beschikbaar zijn in de app; realtime controle van de voortgang van uw recepten; aanpassing van de gebruikte bereidingsparameters; controle van het bereidingsproces met behulp van de sonde. Bovendien is het mogelijk om meldingen te ontvangen zodra programma's of recepten zijn voltooid. De bediening op afstand kan alleen worden geactiveerd wanneer het product verbonden is.

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

De bediening op afstand activeren:

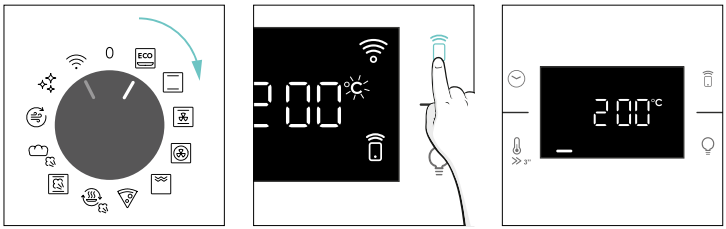
1. Draai de functieknop naar het WIFI-menu.
2. Druk op .
3. Op het display verschijnt 'hOn'. Zowel het WIFI-pictogram als het pictogram voor Bediening op afstand worden weergegeven.
4. Ga naar de app, selecteer een programma en laat het koken beginnen. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters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



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

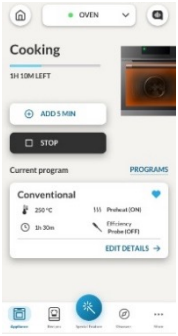


De bediening op afstand stoppen:
Terwijl het bereidingsprogramma bezig is, kan het direct vanaf het product zelf worden gestopt door de functieknop naar een andere positie te draaien. Deze acties onderbreken het bereidingsproces.
Een andere manier is door te drukken op de betreffende knop van de bediening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



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

OPMERKING: Als de gebruiker het bereidingsproces vanaf de oven stopt, wordt tegelijkertijd het gestopte bereidingsprocesweergegeven in de app.



‘OVER THE AIR’-UPDATE (OTA)

De oven is uitgerust met een draadloze updatefunctie (OTA) die u in staat stelt uw oven moeiteloos up-to-date te houden met de nieuwste functies. Als beschikbaar, zodra de oven is verbonden, en de knop op “Wi-Fi” staat of een kookprogramma net is afgelopen, zal de update automatisch beginnen. “OtA” verschijnt op het display, het Wi-Fi-pictogram knippert, en alle productcommando’s zijn tijdelijk niet beschikbaar. Dit proces kan enkele minuten duren, dus ontkoppel of ontplug de oven niet tijdens deze tijd. Zodra de update voltooid is, knippert “12:00” op het display. Stel gewoon de tijd opnieuw in en begin met koken!



3. VOORDAT U BEGINT

3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

Hoe de deur werkt

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de ovendeur altijd vergrendeld. Als deze niet vergrendeld is, geeft de oven foutcode 24 weer en wordt de reinigingsfunctie onderbroken.

Hoe de verlichting werkt

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

Hoe de koelventilator werkt

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

(*Alleen bij pyro-ovens)

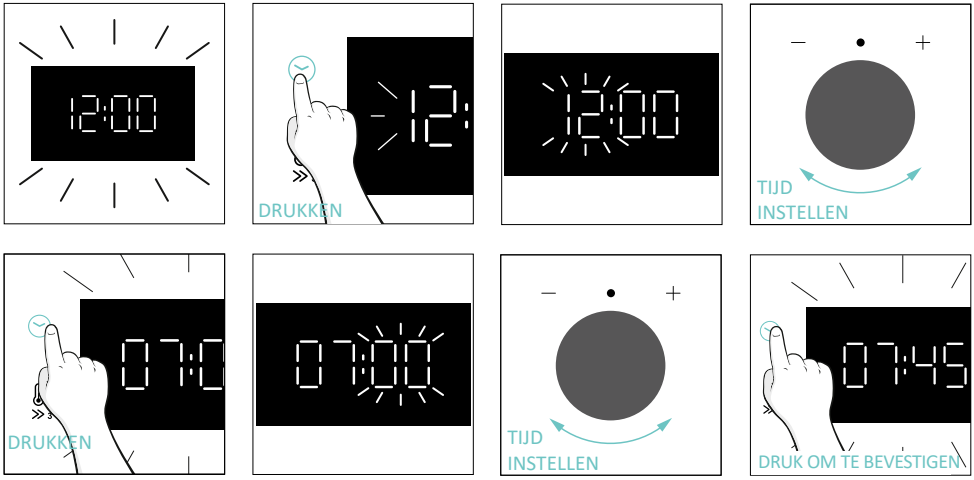
Hoe de statusbalk werkt

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

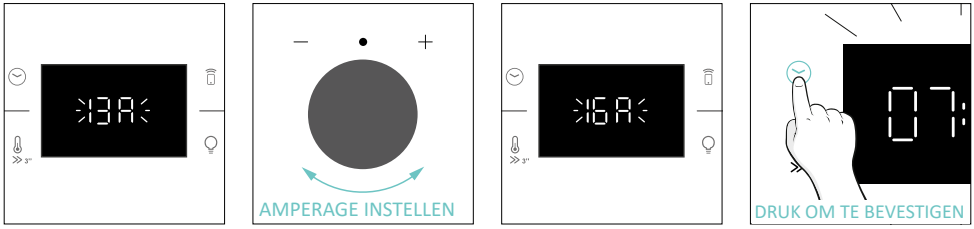
3.2. EERSTE GEBRUIK

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

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

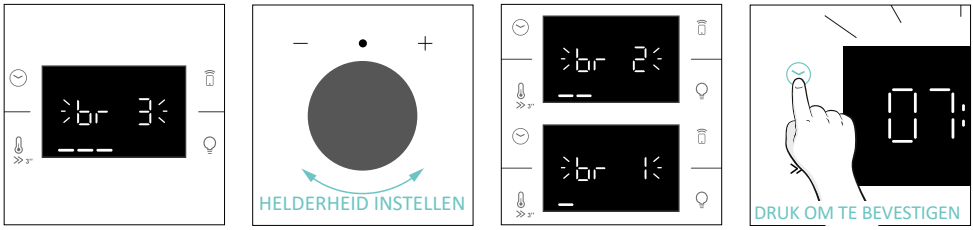


- **AMPERAGE:** Deze instelling beïnvloedt alleen het opgenomen vermogen tijdens snel voorverwarmen. De 16A-instelling zorgt voor een snellere opwarmtijd wanneer snel voorverwarmen is ingeschakeld. Als er in uw woning minder vermogen beschikbaar is, kunt u deze instelling wijzigen naar 13A. Deze instelling beïnvloedt hoe snel de oven opwarmt. Door de hogere optie te kiezen (16 A) warmt de oven sneller op (omdat de energieabsorptie wordt verhoogd). Op het display staan twee keuzes: 13 A en 16 A. Draai gewoon aan de rechterknop om de gewenste optie te kiezen en druk vervolgens op ⏲ om te bevestigen.

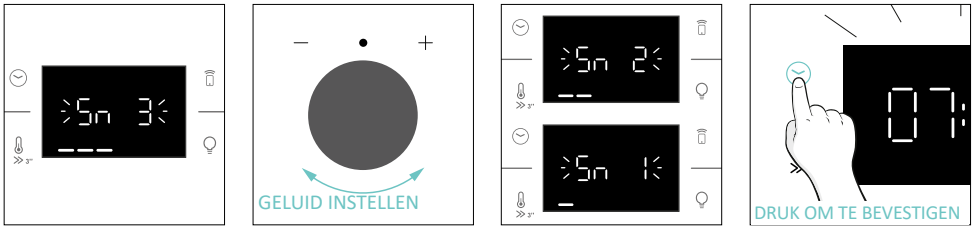


ⓘ **OPMERKING:** De optie om de amperage (stroomsterkte) in te stellen is alleen beschikbaar tijdens de eerste installatie. Om de ingestelde stroomsterkte te wijzigen, raadpleegt u de instructies voor na de installatie.

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



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



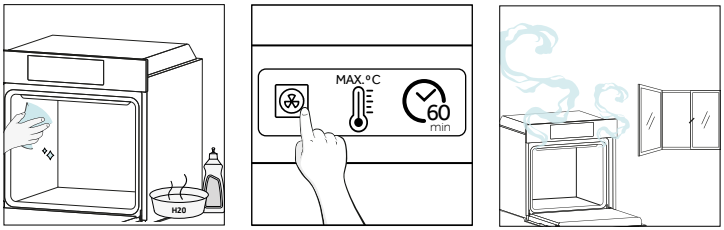
- **INSTRUCTIES VOOR NA DE INSTALLATIE**

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



3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

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



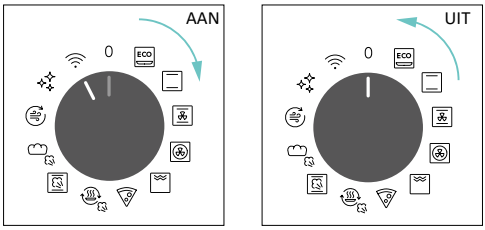
4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

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

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

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

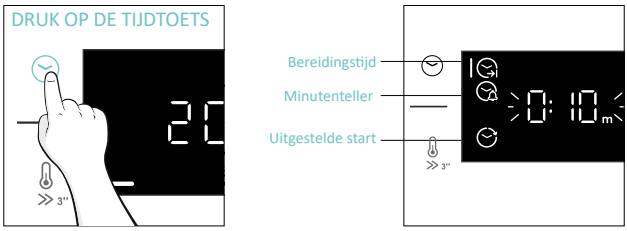


BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

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

TIJDMENU

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

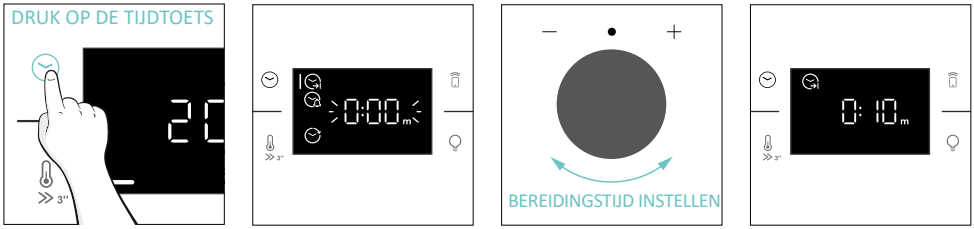


OPMERKING: Er kunnen niet meerdere parameters tegelijk worden ingesteld. Daarom blijft alleen de laatst ingestelde parameter in het geheugen staan en wordt de vorige parameter gewist.

BEREIDINGSTIJD

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

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



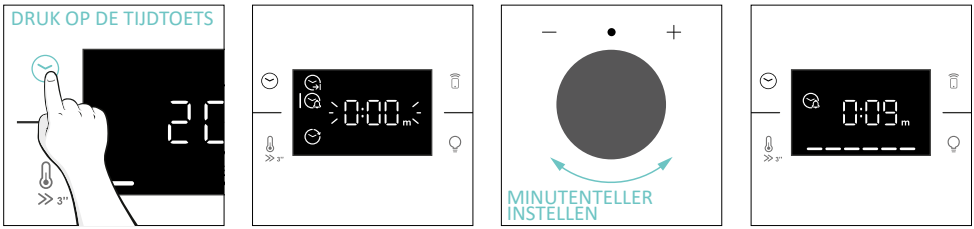
Het aftellen begint aan het einde van het voorverwarmen (indien aanwezig). Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door de rechterknop te draaien. Als de duur is verstreken, stopt de bereiding.

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

MINUTENTELLER

Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.

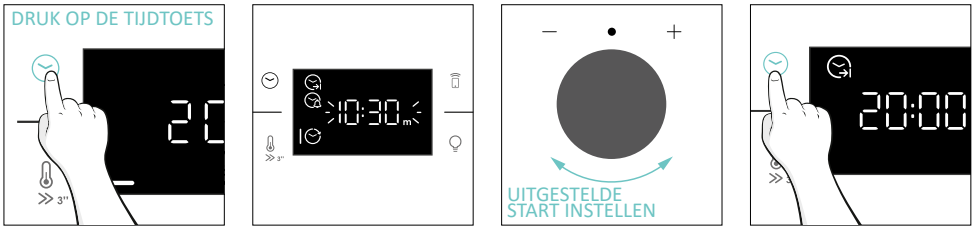
ACTIVEREN: Druk op ⏲ om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op ⏲ om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de waarde te regelen.



Wanneer de functie is ingesteld, is de primaire informatie op het display altijd de tijd. Om de temperatuur te bewerken, drukt u op ⏲ om de speciale bewerkingsmodus te openen. Als de tijdsduur is verstreken, gaat de bereiding door tot de linkerknop naar de stand 0 wordt gedraaid.
Deze functie kan ook worden ingesteld als de oven in stand-by staat door op ⏲. te drukken. Indien geactiveerd, werkt de minutenteller onafhankelijk van de bereidingsfuncties van de oven.

UITGESTELDE START

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

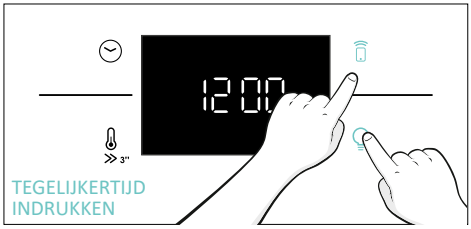


OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingsduur en is niet beschikbaar met de grillfuncties.

EXTRA FUNCTIES

KINDERSLOT

Deze functie maakt het mogelijk om het scherm te vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Om deze te activeren, drukt u tegelijkertijd op de Lamp en Afstandsbediening knoppen gedurende 3 seconden. Er verschijnt een icoon met een hangslot op het gebruikersinterface. In deze toestand is de gebruikersinterface van de oven vergrendeld en kunnen er geen wijzigingen in de instellingen worden aangebracht. Het kinderslot blijft actief, zelfs als de linkerknop weer op OFF (uit) wordt gezet. Om de kinderbeveiliging uit te schakelen, drukt u opnieuw op de Lamp en Afstandsbediening knoppen gedurende 3 seconden (het icoon met de sleutel verdwijnt).



4.2. BEREIDINGSFUNCTIES

OPTIE VOOR SNEL VOORVERWARMEN

Om de voorverwarmingsfase te versnellen, kan de optie snel voorverwarmen worden geselecteerd door gedurende 3 sec. op het temperatuurpictogram te drukken nadat het bereidingsprogramma en de temperatuur zijn geselecteerd. Deze optie activeert een combinatie van ventilator en verwarmingselementen, ongeacht de gekozen bereidingsfunctie. Om energie te besparen, wordt bij snel voorverwarmen de ventilator van de ovenholte uitgeschakeld totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt. Wanneer een bereidingstijd is ingesteld en de oven het einde van het voorverwarmen aangeeft, plaats dan het voedsel in de oven en bevestig dit handmatig (tik op de tijdtoets) om de bereiding te starten. OPMERKING: Als de vertraagde start is ingesteld, is handmatige bevestiging niet nodig, het koken begint automatisch volgens de geprogrammeerde vertraagde start.

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

OPMERKING: Voor functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires worden verwijderd tijdens deze fase. Volg de instructies in de onderstaande tabel met betrekking tot het voorverwarmen. “JA/SNEL VOORVERWARMEN” betekent dat voorverwarmen vereist is en de optie voor snel voorverwarmen beschikbaar is; “NEE” betekent dat voorverwarmen niet beschikbaar is en voedsel in een koude oven moet worden geplaatst.
Wanneer het voorverwarmen is voltooid, knippert het display en klinkt er een pieptoon: tik op het ⌄ om het kookprogramma voort te zetten.

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwarmen	Suggesties
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NEE	IDEAAL VOOR: Bereiding van vlees, vis of groenten. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. De verlichting in holte is uitgeschakeld.
	*Conventioneel	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Ja/Snel voorverwarmen	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt. Kan gebruikt worden met Preci Probe.
	Hetelucht + ventilator	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Ja/Snel voorverwarmen	IDEAAL VOOR: Braadstukken, ovenschotels, groenten en hartige taarten met vochtige vullingen op één niveau. Ideaal voor het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte.
	Multilevel	160°C 50-250/300°C***	L4 (één plaat) L2+L5 (twee platen) L2+L4+L6 (drie platen)	Ja/Snel voorverwarmen	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza’s op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen. Kan gebruikt worden met Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 voor dun voedsel, L4 voor dikker voedsel.	NEE	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geHaand brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.
	Airfryer	200°C 150-250°C	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvriesmaaltijden of gepaneerdevoorgekookt voedingsmiddelen die meestal gefrituurd worden. Dankzij de speciale plaat kan de hete lucht gelijkmatig over het voedsel stromen.

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwarmen	Suggesties
	Regeneratie	110°C 110-160°C	L3/L4	NEE	Deze functie is ontworpen om reeds bereide en gegaarde gerechten opnieuw op te warmen, zonder kwaliteitsverlies. De stoomondersteunde regeneratiefunctie voorkomt uitdroging van het oppervlak. De warmte wordt zacht en gelijkmatig verdeeld, waardoor de oorspronkelijke smaak en het aroma van het gerecht behouden blijven, alsof het net vers bereid is.
	Stoom°	170°C 120-220°C	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: groenten, taarten, koekjes, rijst, vlees, vis en gevogelte op één niveau, met gebruik van zowel de boven- als onderwarmte met ondersteunende stoom. De combinatie van stoom en warmte zorgt voor een malse textuur met een krokant oppervlak. Deze functie is ook ideaal voor bereidingen op lage temperatuur, wat zorgt voor mals, sappig en gelijkmatig gegaard gebraad.
	Brood	210°C 190-220°C	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: het bereiden van verschillende soorten brood, zoals volkorenbrood, ciabatta en stokbrood. Dankzij de speciale combinatie van stoom en warmte krijgt het brood een professioneel resultaat, met een uitstekende krokantheid, rijke kleur en een glanzende korst.

4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwarmen	Suggesties
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NEE	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's zonder de oven voor te verwarmen. Gebruik lagere temperaturen voor diepvriesproducten en 300°C voor zelfgemaakte recepten

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

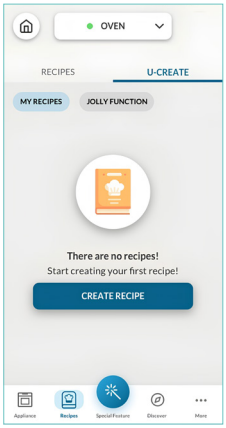
4.2.3. MEERSTAPPENFUNCTIE

Met de meerstappenfunctie kunt u eerder ingestelde bereidingsparameters (temperatuur en tijd) behouden terwijl u tijdens de bereiding van functie verandert.

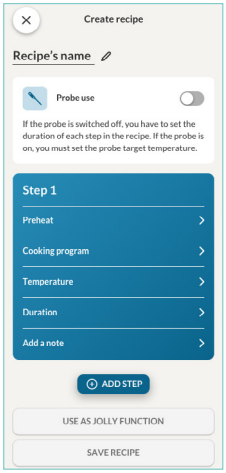
Recepten met meerdere stappen kunnen worden gemaakt in de hOn-app via de u-Create-functie en worden opgeslagen op de oven.

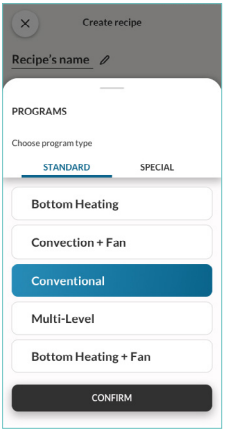
De gebruiker kan het meerstappenrecept opslaan als een Jolly-functie om het op te slaan op de oven, of opslaan op hOn om het op afstand te starten vanaf de app.

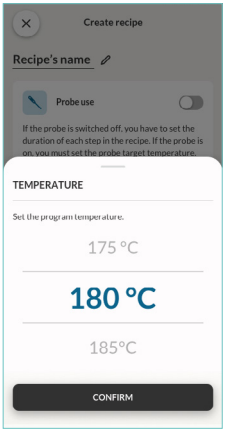
Stap 1. Druk in het U-Create-gedeelte van de app op 'Recept maken'.

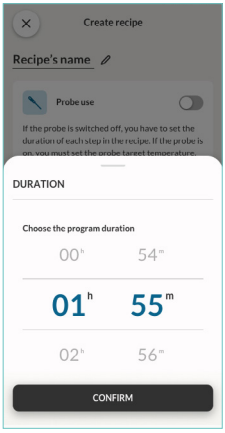


Stap 2. Bewerk de naam van het recept en kies de parameters voor de eerste stap van het recept.

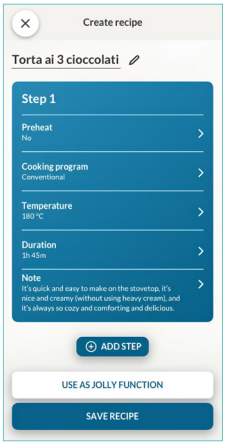




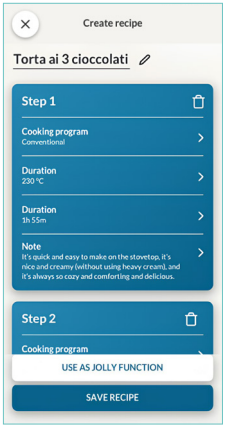


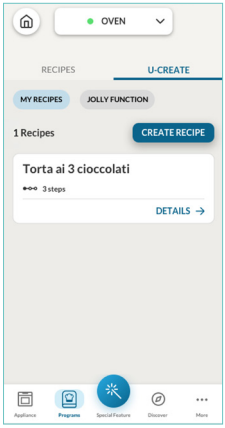


Stap 3. Nadat u de eerste stap hebt aangepast, drukt u op ‘Stap toevoegen’ om een andere bereidingsfunctie aan het recept toe te voegen en de parameters ervan aan te passen.



Stap 4. Sla het recept op in de app om het op afstand te starten vanaf hOn.





5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

OPMERKING: Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarvoor een vorm of bak op 2 niveaus nodig is, plaatst u de bakken gespreid: de bovenste bak aan de linkerkant en de onderste bak aan de rechterkant.

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete bakkerij	Kleine cakes/ muffins	1	Conventioneel Multilevel	175°C 160°C	Ja	Bakplaat	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multilevel	150°C		Diepere + Bakplaat	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Bakplaats	L2+L4+L6	40-50
	Biscuitgebak (26 cm Ø)	1	Conventioneel Multilevel	170°C 150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2 L4	30-40 40-50
		2	Multilevel	150°C		Metalen rooster + cakevorm	L1+L4	50-60
	Biscuits/ koekjes	1	Conventioneel Multilevel	150°C 140°C	Ja	Bakplaat	L3 L4	25-30 35-45
		2	Multilevel	140°C		Diepere + Bakplaat	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Bakplaats	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Multilevel	190°C	Ja	Bakplaat	L4	25-35
		2	Multilevel	170°C		Bakplaat	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Ja	Bakplaat	L4	90-160
	Macaron	1	Conventioneel	150°C	Ja	Bakplaat	L3	15-20
	Appeltaart	1	Conventioneel	185°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	40-60
	Chocolade-soufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat + vormpjes	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventioneel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50-65
	Diepvriescrois-sants	1	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Bakplaat	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Diepere + Bakplaat	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Bakplaats	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, diepvries	1	Conventioneel	210°C	Ja	Bakplaat	L3	30-45
Brood en platbrood	GeHaand brood	1	Supergrill	05	Nee	Metalen rooster	L6	4-6
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L2 or L3	25-35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	35-50

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Hartige taarten en oven-schotels	Hartige taarten/ quiches (26 cm Ø)	1	Hetelucht + ventilator Pizza	200°C	Ja Nee	Metalen rooster + Quichevorm	L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	Ja	Metalen rooster + Quichevorm	L1+L4	50-70
	Kaassoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	20-35
	Lasagne, vers	1	Hetelucht + ventilator	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	40-60
	Lasagne, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50-60
	Gebakken pasta	1	ECO	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L4	20-30
	Cannelloni, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	45-55
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere+ Bakplaats	L2+L5	25-35
	Pizza, vers (rond)	1	Conventioneel Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere+ Bakplaats	L2+L5	30-40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Conventioneel Pizza	220°C 200°C	Ja Nee	Metalen rooster	L2	10-15
		2	Multilevel	200°C	Ja	Metalen rooster	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metalen rooster	L2+L4+L6	25-35
Vlees en gevogelte	GeHaande hele kip (1–1,2 kg)	1	ECO	220°C	Ja	Metalen haan Plaats de bakpla-at op L1 met 150 ml water	L4	40-60
	GeHaande eend	1	ECO	200°C	Ja	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	50-60
	Haan	1	Multilevel	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20-40
	Geroosterde kalkoen	1	ECO	200°C	Ja	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	50-60

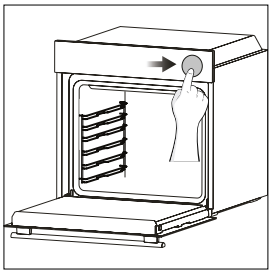
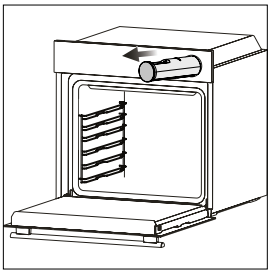
Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
	Varkensrib-betjes (1000–1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	80-100
	Worstjes	1	Supergrill	04	Ja	Metalen rooster	L5	40-50
	Rosbief (500 g)	1	Multilevel	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20-40
	Gehaktbrood (1000–1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40-50
	Geroosterde kip met aardappelen	1	ECO	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	45-60
Vis en zee-vruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	04	Nee	Metalen rooster	L5	15-30
	Diepvriessticks	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L4	20-25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	40-60
Groenten	GeGratinere-neerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	80-90
	Diepvriesfriet (300–500 g)	1	Conventioneel	220°C	Ja	Bakplaat	L4	18-25
	Geroosterde aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L4	30-50

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is
** Afhankelijk van het ovenmodel.

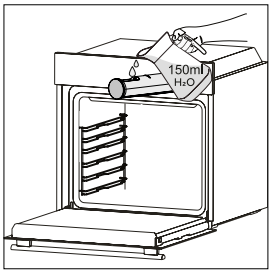
5.2. HOE GEBRUIK JE DE STOOMTANK VOOR STOOMKOOKPROGRAMMA'S

Na het selecteren van het stoombereidingsprogramma vraagt de interface om water toe te voegen via het speciale accessoire (Stoomreservoir). Ga als volgt te werk.

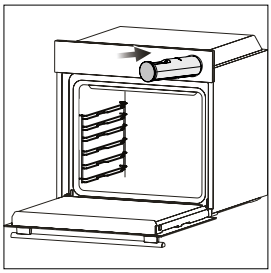
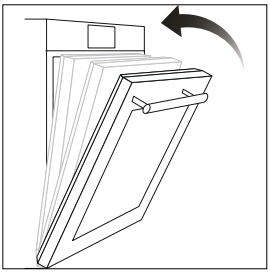
1. Druk zachtjes op de stoomtank om deze te openen.

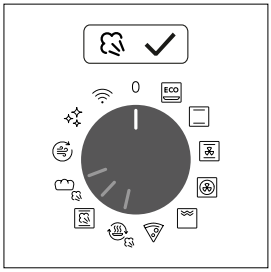
2. Voeg drinkwater (150 ml) toe aan de stoomtank met behulp van een kan of rechtstreeks vanaf de kraan. Overschrijd het maximale waterniveau dat in de tank is aangegeven niet.



3. Duw de stoomtank dicht en sluit de ovendeur.

4. Selecteer de gewenste functie en start de bereiding.



De standaardtijd wordt vervolgens weergegeven en het bereidingsprogramma start automatisch na één seconde. De tijd kan worden gewijzigd door aan de rechterknop te draaien; de bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door op het daarvoor bestemde pictogram te drukken. Beide parameters kunnen worden ingesteld binnen een beperkt bereik zoals weergegeven in de bovenstaande tabel.

OPMERKING: als er te veel water wordt toegevoegd, kan het overtollige water in de stoomtank achterblijven. Maak de tank leeg na afloop van de bereiding.

OPMERKING: Bij de bereiding met stoom kan er aan het einde van het koken wat restwater of condens op de bodem van de ovenholte achterblijven.

OPMERKING: Als u na het uitschakelen van de oven door wilt gaan met koken, is het aan te raden geen gebruik te maken van de Everyday Cooking, maar te kiezen voor standaardfuncties.

5.3. TABEL VERSE SMAAK*

De tabel verse smaak biedt aanbevolen instellingen voor stoomkookprogramma's.
Met deze tabel kunt u een verscheidenheid aan recepten bereiden zonder de oven voor te verwarmen. De werkelijke bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept, de ingrediënten en de hoeveelheid voedsel.

Recept	Portiegrootte	Bereiding-sprogramma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Witbrood	500-1000 gr	Brood	200	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Broodjes	6-8 pc.	Brood	200	Diepe Ovenschaal	L3	25-35
Volkorenbrood	400-600 gr	Brood	190	Diepe Ovenschaal	L3	20-35
Roggebrood	500-1000 gr	Brood	190	Metalen rooster +gietvorm	L3	30-45
Baguette	400-500 gr	Brood	200	Diepe Ovenschaal	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pc.	Brood	200	Diepe Ovenschaal	L3	25-35
Bagels	6-8 pc.	Brood	190	Diepe Ovenschaal	L2	25-35
Sandwichbroden	5-10 pc.	Brood	190	Diepe Ovenschaal	L3	15-25
Brioche	6-8 pc.	Brood	190	Diepe Ovenschaal	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 gr	Brood	220	Diepe Ovenschaal	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 gr	Stoom°	220	Diepe Ovenschaal	L4	30-40
Runderfilet, medium **	400-500 gr	Stoom°	190	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	35-45
Runderfilet, langzaam gegaard **	400-500 gr	Stoom°	110	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	40-50
Beef Wellington	1000-1500 gr	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	40-50
Gehaktbrood	1000-1500 gr	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	40-50
Varkensgebraad **	1000-1500 gr	Stoom°	180	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	40-60
Varkensgebraad, langzaam gegaard **	1000-1500 gr	Stoom°	110	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	80-100
Lamsrack	800-1000 gr	Stoom°	190	Diepe Ovenschaal	L3	60-80
Lamsbout	1500-2000 gr	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	80-100
Kipfilet	400-700 gr	Stoom°	210	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Kippenpootjes	1000 gr (app. 10 pc)	Stoom°	220	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	40-50
Zalmfilet	600 gr (app. 4 pc)	Stoom°	170	Diepe Ovenschaal	L3	20-30
Zalmfilet, langzaam gegaard	600 gr (app. 4 pc)	Stoom°	110	Diepe Ovenschaal	L2	25-35
Zeebaarsfilet	500 gr (app. 4 pc)	Stoom°	150	Diepe Ovenschaal	L3	10-25
Zeebaarsfilet, langzaam gegaard	500 gr (app. 4 pc)	Stoom°	110	Diepe Ovenschaal	L3	20-30

Recept	Portiegrootte	Bereiding-sprogram-ma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Zeebrasem	500-700 gr	Stoom°	170	Diepe Ovenschaal	L3	20-35
Kleine gebakjes/muffins	10-20 pc.	Stoom°	170	Diepe Ovenschaal	L3	35-45
Rijke vruchtencake, lang-zaam gegaard	1000-1500 gr	Stoom°	140	Metalen rooster +gietvorm	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 gr	Stoom°	140	Metalen rooster +gietvorm	L2	60-80
Bevroren croissant	4-6 pc.	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	20-30
Gemengde groenten	1000-1500 gr	Stoom°	220	Diepe Ovenschaal	L3	50-60
Geroosterde aardappelen, gehalveerd	500-1000 gr	Stoom°	210	Diepe Ovenschaal	L3	50-60
Aubergines, gehalveerd	400-500 gr	Stoom°	210	Diepe Ovenschaal	L3	30-45
Bloemkool	400-500 gr	Stoom°	210	Metalen rooster + Pyrex	L3	30-40
Venkel	400-600 gr	Stoom°	200	Metalen rooster + Pyrex	L3	45-55
Wortelstaafjes	250-500 gr	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	35-45
Pompoenblokjes	500-800 gr	Stoom°	160	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Broccoli	400-600 gr	Stoom°	150	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Groentetaart	6 ramekins	Stoom°	180	Diepe Ovenschaal	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 gr)	Regeneratie	110	Pyrex/oven-schaal	L3	10-15
Focaccia	200-400 gr	Regeneratie	110	Diepe Ovenschaal	L3	10-20
Broodjes	300-500 gr	Regeneratie	110	Diepe Ovenschaal	L3	15-25
Bevroren brood	200-500 gr	Regeneratie	150	Diepe Ovenschaal	L3	8-15
Bolletjes	200-500 gr	Regeneratie	110	Diepe Ovenschaal	L3	10-20
Pasta	500-1000 gr	Regeneratie	120	Diepe Ovenschaal	L3	20-30
Cakes (muffins)	100-300 gr	Regeneratie	110	Diepe Ovenschaal	L3	10-20
Lasagne	500-1000 gr	Regeneratie	140	Pyrex/oven-schaal	L3	25-35
Eenpansgerechten (oven-schotels en geroosterde groenten)	400-700 gr	Regeneratie	120	Pyrex/oven-schaal	L3	30-40

*Na het bereiden of regenereren van bepaalde gerechten kan er overtollig water achterblijven op de bodem van de ovenruimte of in de stoomtank. Verwijder overtollig water uit beide compartimenten voordat u een nieuwe bereidingscyclus start.
** Voordat je het vlees in de oven plaatst, schroei je het enkele minuten dicht aan alle kanten in een hete pan om die smaakvolle korst te creëren. U kunt zout en vers gemalen peper gebruiken om te kruiden voordat je het dichtschroeit.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

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

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

6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

Pyrolytische reiniging (afhankelijk van het ovenmodel)

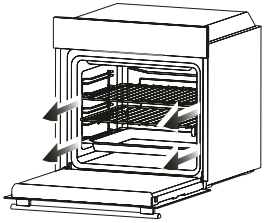
Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.

Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.

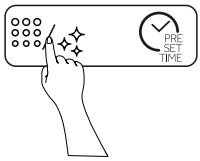
Aan het einde van de reinigingscyclus zullen etensresten een witte laag achterlaten op de geëmailleerde oppervlakken. Om deze deeltjes te verwijderen, veegt u ze af met een doek gedrenkt in heet zeepwater en gebruikt u een borstel of staalwol. Geschikte schoonmaakmiddelen zijn heet zeepwater of ovenreiniger.

Hoe het werkt:

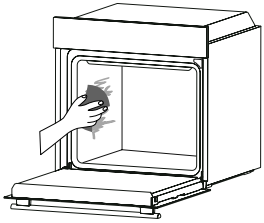
1. Verwijder alle accessoires uit de oven, zoals Haans, zijrekken en zijrekschroeven.
2. Draai de functieknop naar ✧. Draai aan de draaiknop om het pyrolytische programma in te stellen. Laat de functie gedurende de vooraf ingestelde tijd werken. Tijdens dit proces en de daaropvolgende afkoelingsfase blijft de ovendeur vergrendeld.
3. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.
   ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Wees voorzichtig met voor alle hete oppervlakken, want er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



1



2



3

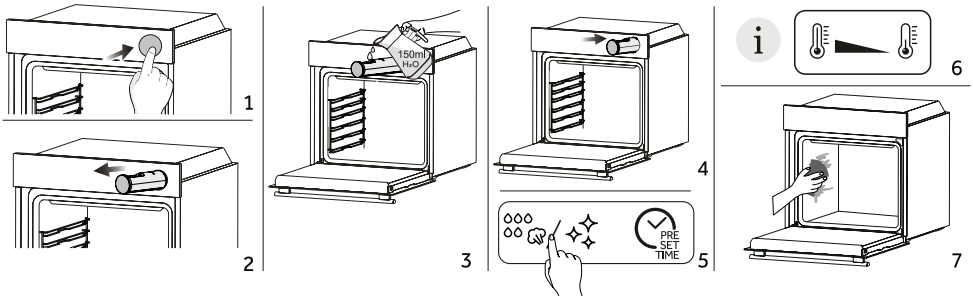
H2O Steam

De H2O Steam is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

Hoe het werkt:

1. Voeg 150 ml water toe aan de speciale stoomtank.
2. Draai de knop naar . Draai indien nodig aan de draaiknop om het stoomreinigingsprogramma in te stellen. Laat de functie gedurende de vooraf ingestelde tijd werken.
3. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
4. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water. Veeg het kookcompartiment schoon en laat het volledig drogen om mogelijke corrosie te voorkomen.

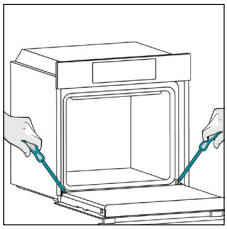


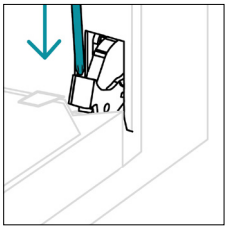
Katalytisch reinigen (afhankelijk van het ovenmodel)

De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.
De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde vet efficiënt om in gasvormige elementen wanneer ze worden blootgesteld aan hoge temperaturen.
Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

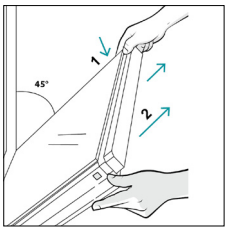
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

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

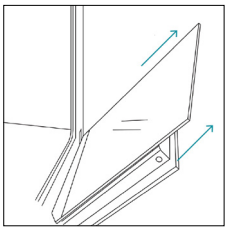




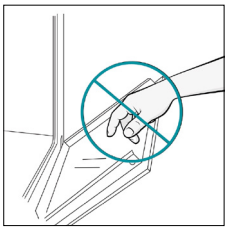
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



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



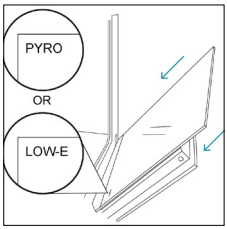
4. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



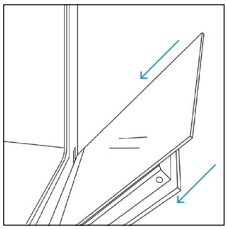
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



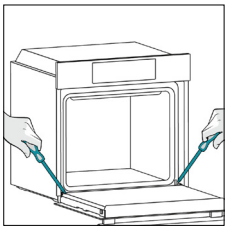
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het ‘LOW-E/PYRO’-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.

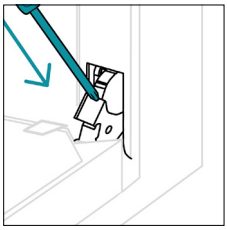


7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



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





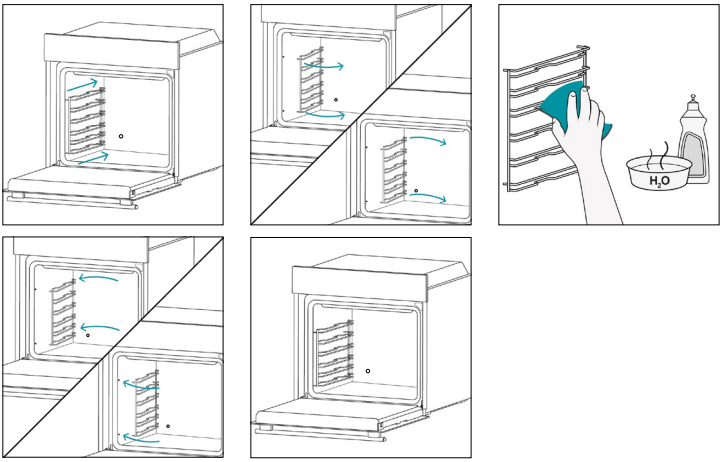
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

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

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

SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

1. Verwijder de zijrekken door ze in de richting van de pijlen te trekken.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug.



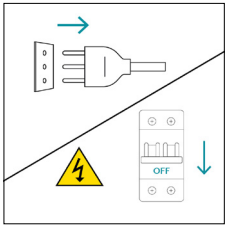
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

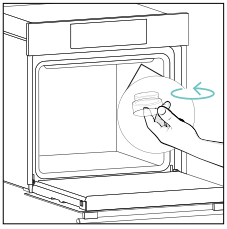
De lamp bovenin vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder het glazen kapje van de lamp.
3. Demonteer de gloeilamp.
4. Vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
5. Leg de glazen kap van de lamp opzij.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

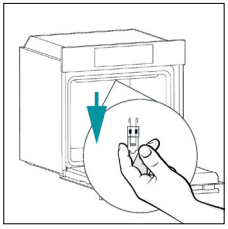
Stap 1



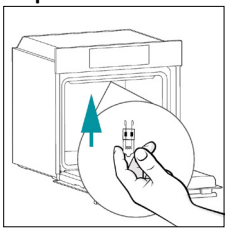
Stap 2



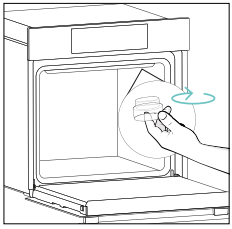
Stap 3



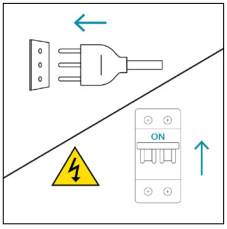
Stap 4

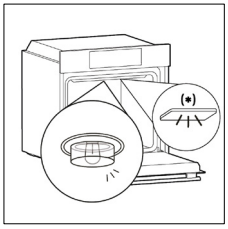


Stap 5



Stap 6



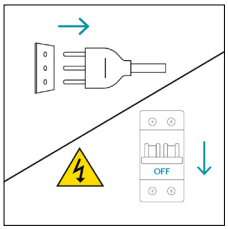


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).
* Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

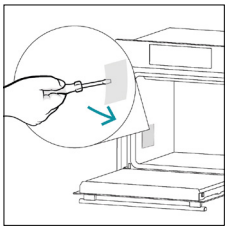
Changing the lateral bulb:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Gebruik een platkopschroevendraaier door deze aan de zijkant van het beschermende glas te plaatsen en voorzichtig druk uit te oefenen om het te verwijderen.
3. Pak de lamp voorzichtig uit zijn basis.
4. Plaats de nieuwe.
5. Plaats het beschermglas terug door het voorzichtig aan te drukken tot het goed vastzit.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

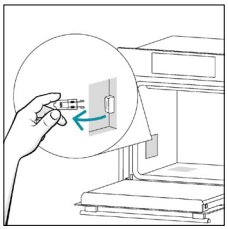
Stap 1



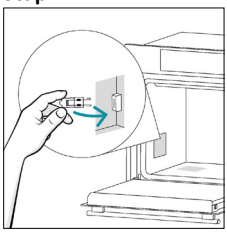
Stap 2



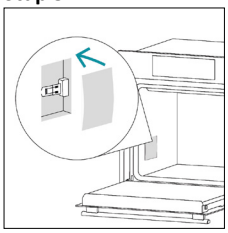
Stap 3



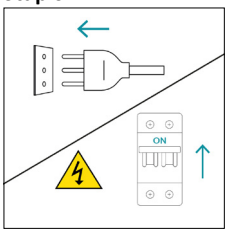
Stap 4



Stap 5



Stap 6



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

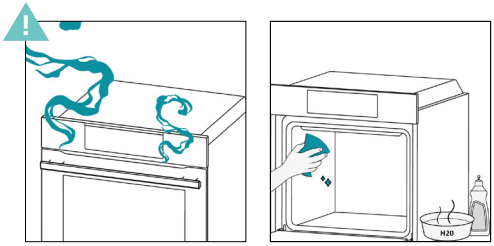
7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code ‘ER’ gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.
Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.
Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

Fout



Rook



8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.

Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

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

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

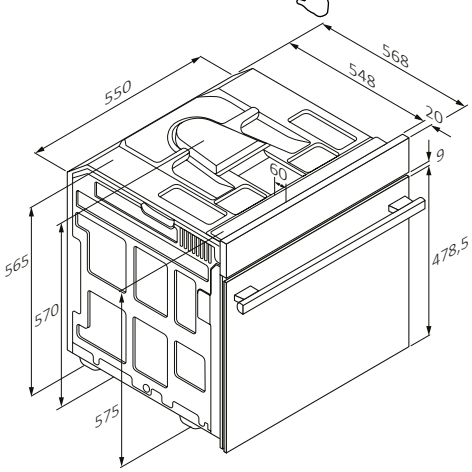
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

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

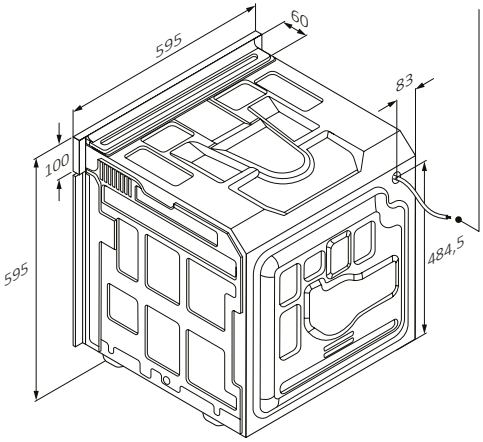
9. INSTALLATIE

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

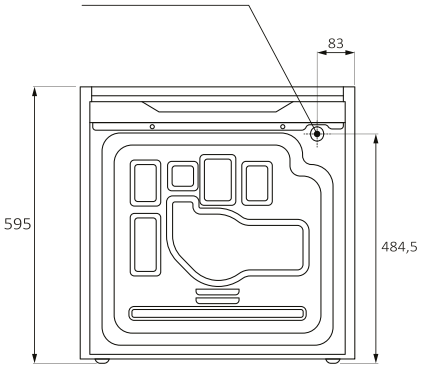
of door hierop te klikken **link**



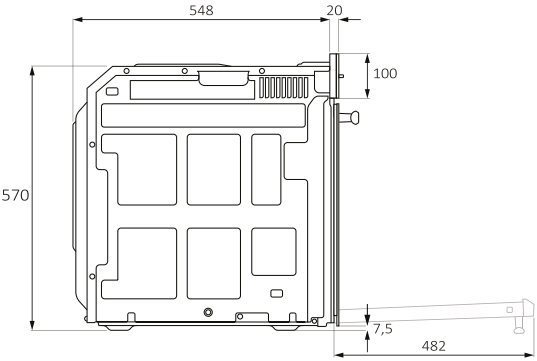
Kabel 1100



Kabel 1100

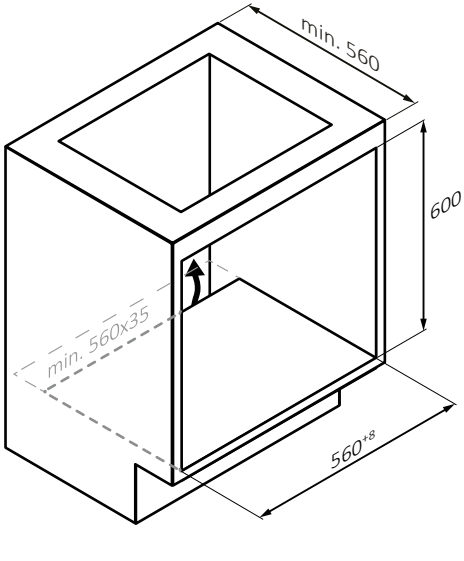


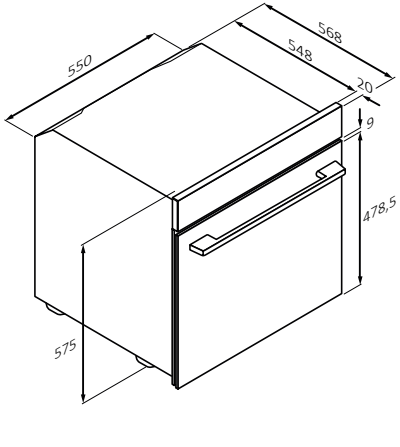
Achteraanzicht

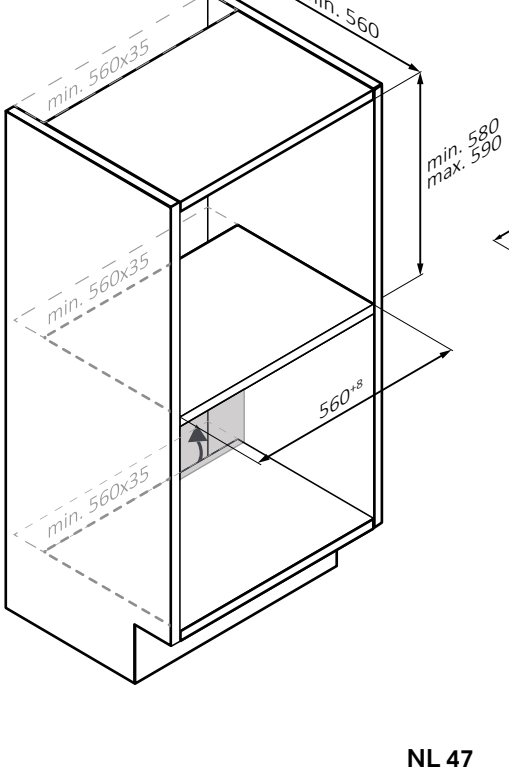


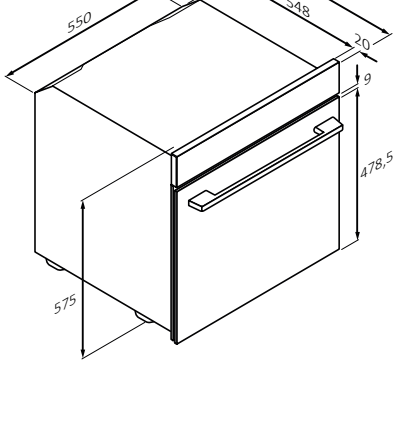
Zijaanzicht

mm

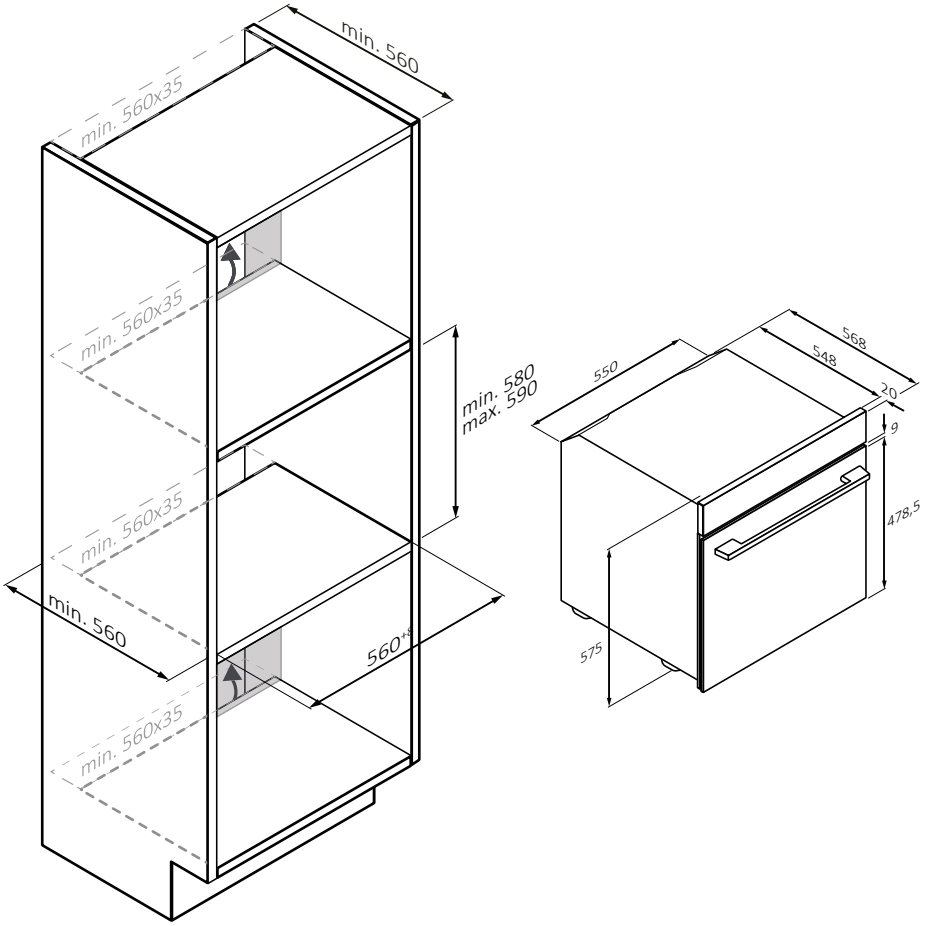

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

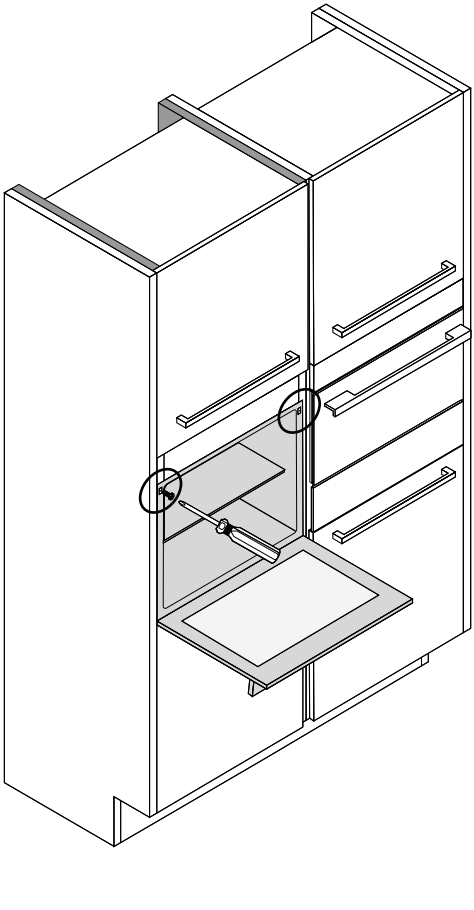

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

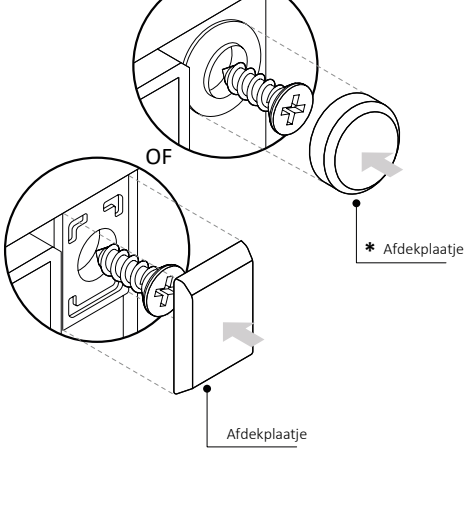

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(alleen indien aanwezig*)

mm

BEM-VINDO

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

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

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO
2.1. Vista geral do produto
2.2. Acessórios
2.3. Painel de controlo
2.4. Conectividade

3. ANTES DE COMEÇAR
3.1. Informações para começar
3.2. Primeira utilização
3.3. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO
4.1. Como funciona o produto
4.2. Funções de cozedura
4.2.1. Funções padrão
4.2.2. Funções especiais
4.2.3. Função Multipasso

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR
5.1. Tabela de cozedura geral
5.2. Utilização Do Depósito De Água Para Vapor Nos Programas De Cozedura A Vapor
5.3. Tabela De Sabores Frescos

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

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO
8.1. Eliminação do aparelho
8.2. Poupar e respeitar o ambiente

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não use um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilização de acordo com a utilização prevista

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

Limitações de utilização

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

AVISOS DE INSTALAÇÃO

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

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

AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.
- A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou por cablagem fixa colocando um disjuntor omnipolar, com separação

de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.

- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
- O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a conexão devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- ⚠ **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
  - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
  - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
  - no geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão.
  - no caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- ⓘ **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se ter outra tomada de parede disponível de forma a que o forno possa ser conectado a esta se for removido do espaço no qual está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é re-

sponsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).

- ⚠ **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilitário.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar a bandeja de Airfry ou a grelha nas prateleiras laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal.Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO:** Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- ⚠ **AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- ⚠ **CUIDADO:** Não encha o fundo da cavidade com água durante a coz-

edura ou quando o forno está quente.

- ⚠ **AVISO:** Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- ⚠ **AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
  - Limpar a porta do forno;
  - Remova resíduos de alimentos do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
  - Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
  - Não use panos da loiça.
- Nos fornos com sonda para carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a sonda para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o sistema Pirolítico estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

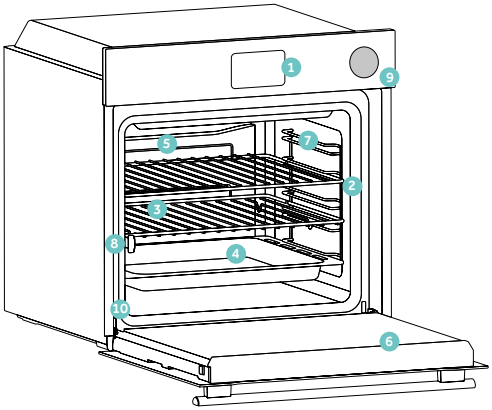
AVISOS (PARA O FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **AVISO:** Ao encher o depósito de vapor, o nível da água não deve exceder o nível máximo indicado no depósito.
- Use apenas água potável para encher o tanque.

* Dependendo do modelo do forno.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

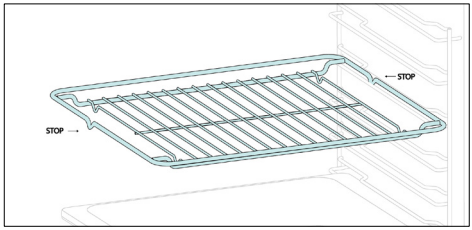


1. **Painel de controlo**
2. **Números de posições de prateleira**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Capa de ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Guias Telescópicas**
9. **Vapor fresco Depósito de água**
10. **Numéro de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

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

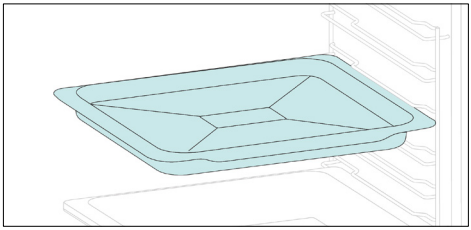
2.2. ACESSÓRIOS

Grade metálica



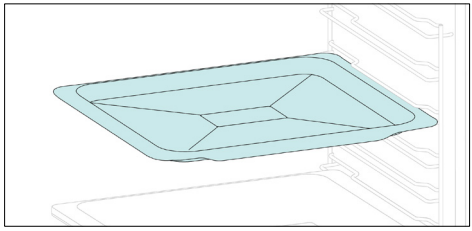
Uma grelha de forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha e pode ser ajustada em diferentes alturas para diferentes necessidades de cozedura. Não coloque alimentos diretamente sobre a mesma; em vez disso, utilize papel vegetal ou assadeiras adequadas.

Tabuleiro mais Fundo



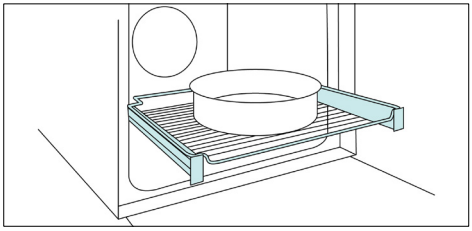
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



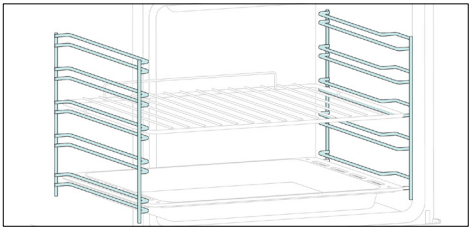
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Guias telescópicos (apenas se presente*)



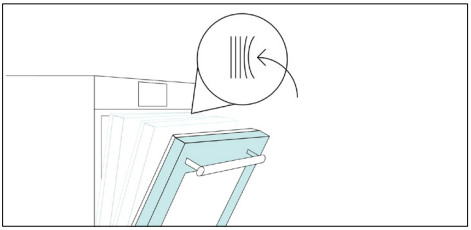
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

Grades de arame laterais (apenas se presente*)



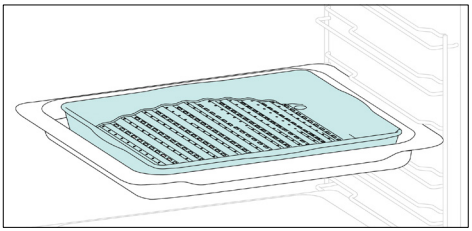
Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

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



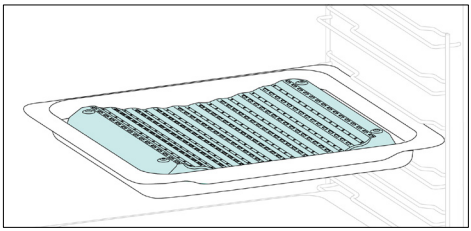
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

H-Lab Tray – modo BBQ (apenas se presente*)



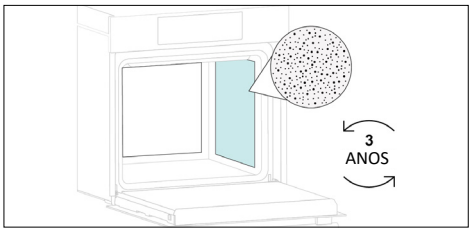
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

H-Lab Tray – modo VAPOR (apenas se presente*)

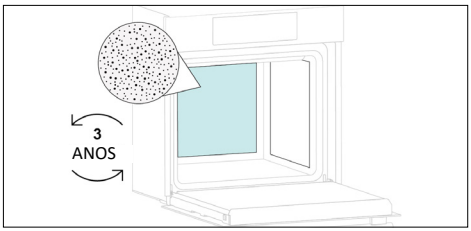


A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Painéis catalíticos (apenas se presente*)

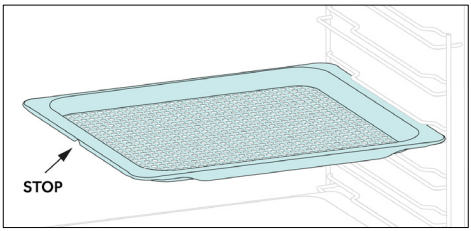


Capa de ventilador catalíticos (apenas se presente*)



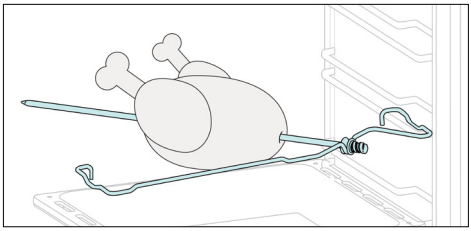
Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

Tabuleiro para fritar a ar (apenas se presente*)



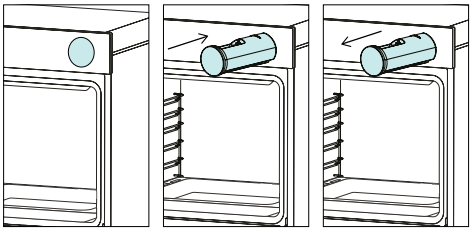
O tabuleiro para fritar a ar garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

Espeto rotativo (apenas se presente*)



O espeto rotativo funciona em conjunto com a resistência superior, rodando os alimentos podem ser cozinhados de forma homogénea. Resulta melhor em alimentos de tamanho médio. Ideal para redescobrir o sabor dos assados tradicionais.

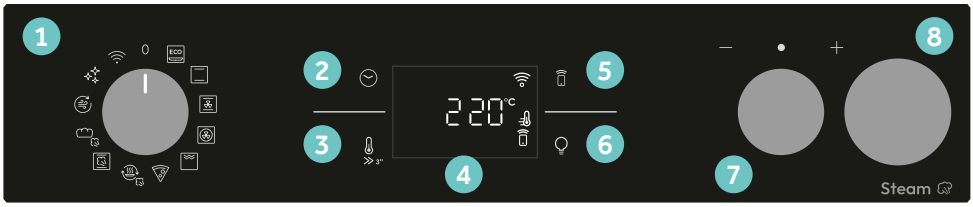
Vapor fresco Depósito de água



O espeto rotativo funciona em conjunto com a resistência superior, rodando os alimentos podem ser cozinhados de forma homogénea. Resulta melhor em alimentos de tamanho médio. Ideal para redescobrir o sabor dos assados tradicionais.

PT: Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.

2.3. PAINEL DE CONTROLO



Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão
Consumo de energia do produto em modo de standby com visualização de informações ou de estado: 0,8 W
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de standby com visualização de informações ou de estado: 20 min

As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.
1. Botão de seleção de funções
2. Tempo
3. Temperatura
4. Visor LED
5. Controlo remoto
6. Lâmpada
7. Controlo de marcador
8. Vapor fresco Depósito de água

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 4 funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Tempo	Premir uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos (disponível no modo standby), três vezes para a hora do dia e quatro vezes para o início retardado. No modo de espera, apenas o temporizador de cozinha está acessível.
3"	**Temperatura**	Prima uma vez para verificar a temperatura da cavidade, prima e mantenha premido durante 3 segundos para ativar a opção de pré-aquecimento rápido (apenas disponível durante a fase de pré-aquecimento do forno). Quando o pré-aquecimento está ativo, o ícone relacionado é apresentado no visor.
	Controlo Remoto on/off	Prima o botão para ativar o controlo remoto, depois de emparelhar o forno com a aplicação hOn (através da aplicação).
	Luz	Prima para ligar/desligar a luz do forno.

2.4. CONECTIVIDADE

Parâmetros wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potência máxima [mW]	100	10

Informação sobre o produto para equipamentos em rede

O consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem conectadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas: 2,0 W.

Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado de espera em rede: 20 min

Como ativar a porta de rede wireless:

O módulo WIFI liga-se assim que o botão de função é colocado numa posição diferente de zero.

Como desativar a porta de rede wireless:

O módulo Wifi está sempre desligado quando o botão de função é colocado na posição zero.
Se o botão estiver numa posição diferente, vá ao menu WIFI e selecione off para desativar o WIFI.

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: **www.candy-group.com**

COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

NOTA

- Quando se liga o forno, os ícones WIFI piscam durante 30 minutos. Durante este período é possível registar o produto.
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação do forno pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

Descarregue no seu smartphone.

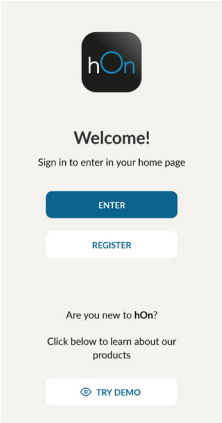
Available on the App Store

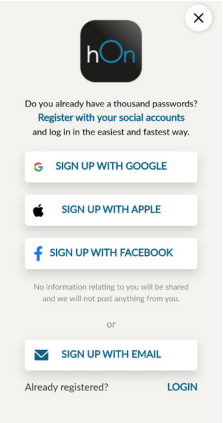
GET IT ON Google Play

As imagens a seguir são apenas para fins ilustrativos.

REGISTO DE NOVO UTILIZADOR

- Clique em "Registar"
- Pode registar-se através de contas de redes sociais ou inscrever-se com o seu e-mail pessoal

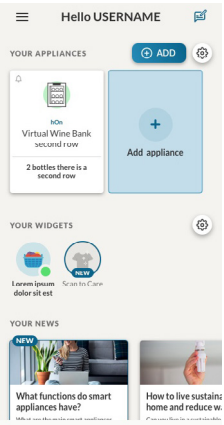




EMPARELHAMENTO RÁPIDO

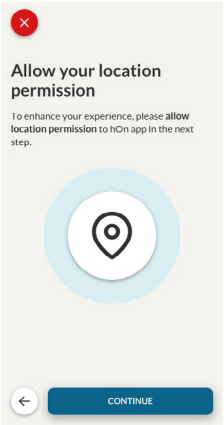
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



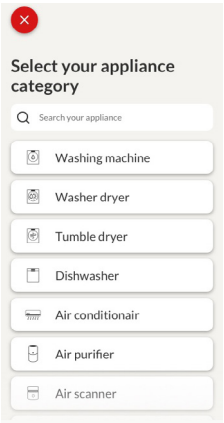
Passo 2

- Permita a sua localização.



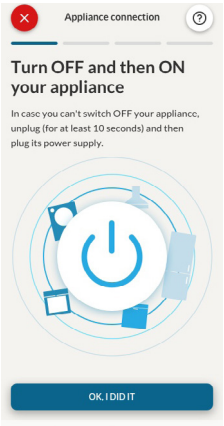
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



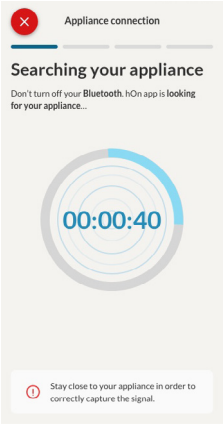
Passo 4

- Ligue o aparelho; se já estiver ligado, desligue e volte a ligar.



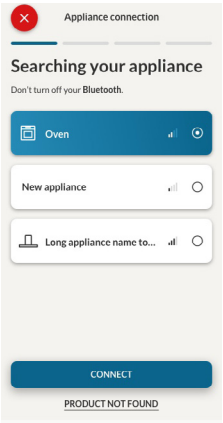
Passo 5

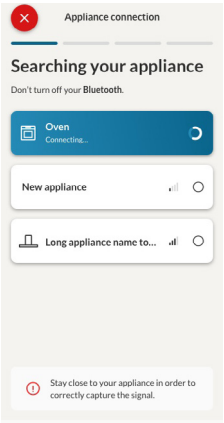
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



Passo 6.1-6.2

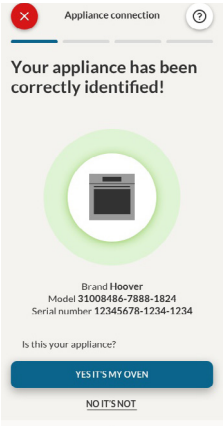
- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.





Step 7

- O seu forno é encontrado e poderá controlá-lo através de hOn.

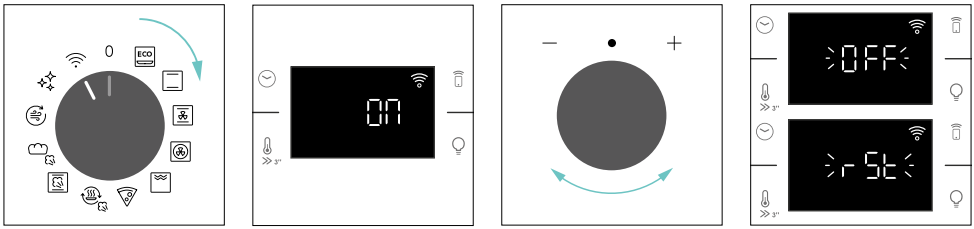


COMO ALTERAR AS DEFINIÇÕES DE WIFI

Quando o aparelho estiver registado, o utilizador pode alterar as definições WIFI entre:

- **WIFI ON:** Só é possível monitorizar o estado do forno através da aplicação.
- **WIFI DESLIGADO:** O forno não está conectado, mas está inscrito com as credenciais de rede guardadas.
- **WIFI RESET:** A conexão é redefinida e uma nova matrícula é possível.

1. Rode o botão de função no menu WIFI.
2. No ecrã aparece “On”.
3. Rode o botão rotativo até aparecer “Off” ou a definição de reposição “rSt”.



CONTROLO REMOTO

O Controlo Remoto oferece inúmeras vantagens para os utilizadores, melhorando a conveniência, a eficiência e a experiência geral de cozinhar, dando a capacidade de controlar o produto diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn.

Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização; monitorização do processo de cozedura utilizando a sonda. Além disso, é possível receber notificações quando os programas ou receitas são concluídos.
O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

NOTA: Está disponível para todas as funções do produto, exceto para os programas Gratinadoar e Supergrill.

Como ativar o controlo remoto:

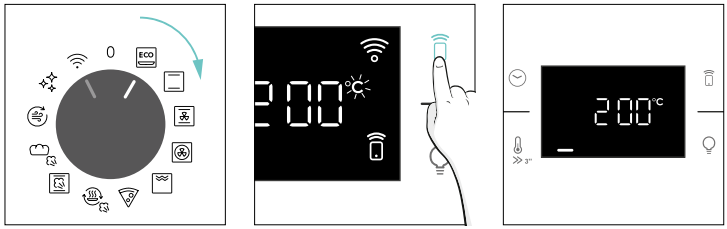
1. Rode o botão de função no menu WIFI.
2. Prima .
3. No ecrã aparece “hOn”. São exibidos os ícones WIFI e Controlo remoto.
4. Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.



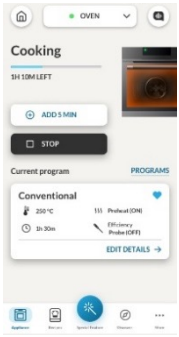
Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente.



Como parar o controlo remoto:
Enquanto o programa de cozedura está em curso, pode ser interrompido diretamente a partir do próprio produto, rodando o botão de função para uma posição diferente. Estas ações interrompem o processo de cozedura.
Outra forma é premir o botão correspondente do controlo remoto que acompanha o aparelho. Estas ações interrompem o processo de cozedura.



Também pode parar o programa de cozedura remotamente usando a aplicação clicando no botão 'STOP' no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.
NOTA: Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, simultaneamente a cozedura paradaserá vista na aplicação.



ATUALIZAÇÃO SEM FIOS (OTA)

O forno está equipado com uma função de atualização Over-the-Air (OTA) que permite manter o seu forno atualizado com os recursos mais recentes sem esforço. Se disponível, uma vez que o forno esteja conectado, quando o botão for girado para "Wi-Fi" ou um programa de cozimento terminar, a atualização será iniciada automaticamente. "OtA" aparecerá no display, o ícone de Wi-Fi piscará e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Esse processo pode levar alguns minutos, por favor, não desconecte ou desligue o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, "12:00" piscará no display. Basta reiniciar a hora e começar a cozinhar!



3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

Como funciona a porta

Durante o processo de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece sempre fechada. Se não estiver bloqueada, o forno exibirá o código de erro 24 e interromperá a função de limpeza.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.
Nos fornos equipados com um interrutor de porta (ver abaixo), a luz acende-se automaticamente quando a porta é aberta.
Nos fornos equipados com botão de lâmpada, pode também ser utilizado para ativar a iluminação.
Se a porta do forno permanecer aberta durante mais de 10 minutos, as luzes apagam-se automaticamente.
Durante o processo de limpeza pirolítica, a luz permanece apagada. *

Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois do forno ter sido desligado.
Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido.
O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo. Durante a limpeza pirolítica e quando a porta está fechada, a ventoinha de arrefecimento está ligada. *
Durante a função ECO, a luz permanece apagada.

(*apenas para fornos Pyro)

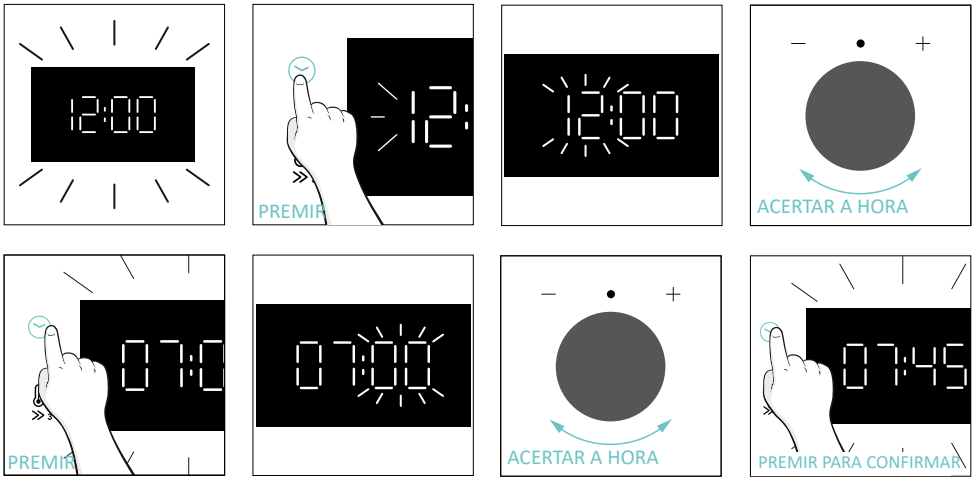
Como funciona a barra de estado

A barra de estado, baseada nos programas definidos, simplifica a monitorização da temperatura e do tempo. Especificamente, para funções que envolvem pré-aquecimento, apresenta o aumento de temperatura durante esta fase. Nos programas de cozedura e na função de limpeza pirolítica, mostra a contagem decrescente do tempo de cozedura e o ciclo de limpeza, respetivamente.

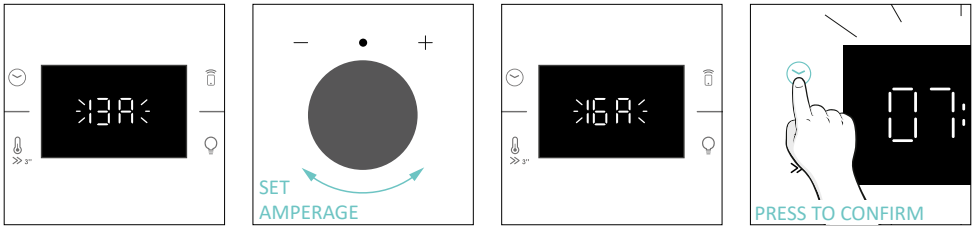
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia, escolher entre 13 amperes ou 16 amperes, selecionar a luminosidade e o nível sonoro.

- **DEFINIR A HORA:** O ecrã apresentará a hora predefinida '12:00' a piscar. Para a modificar, prima ⏲ e utilize o botão direito para ajustar a hora atual. Prima novamente ⏲ e siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima ⏲ mais uma vez.

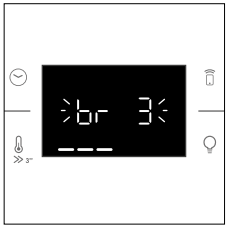


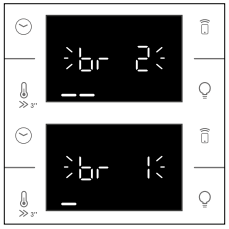
- **AMPERAGEM:** Esta configuração afeta apenas a potência absorvida durante o pré-aquecimento rápido. A configuração de 16A garante um tempo de pré-aquecimento mais rápido quando a função de pré-aquecimento rápido está ativada. Se a potência disponível na sua casa for menor, pode alterar esta configuração para 13A. Esta definição afeta a rapidez com que o forno aquece. Escolher a opção mais elevada (16A) significa que aquece mais rapidamente (porque a absorção de energia é maior). No ecrã, aparecem duas opções: 13A e 16A. Basta rodar o botão direito para escolher o que pretende e, em seguida, premir ⏲ para confirmar.



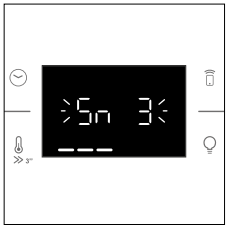
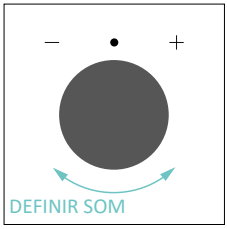
ⓘ **NOTA:** A opção de definir a amperagem só está disponível durante a instalação inicial. Para modificar a amperagem definida, consulte as instruções pós-instalação.

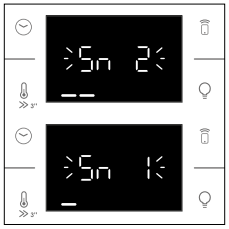
- **BRILHO:** O visor apresenta o símbolo "br". Os números representam o nível de intensidade de brilho, que pode ser editado rodando o botão direito. Para confirmar, prima ⏲




- **SOM:** O visor apresenta o símbolo "Sn". Os números representam o nível de intensidade do som, editável rodando o botão direito. Para confirmar, prima ⏲



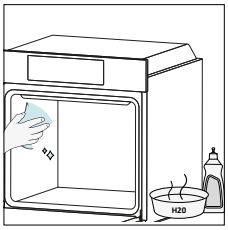

- **INSTRUÇÕES APÓS A INSTALAÇÃO**

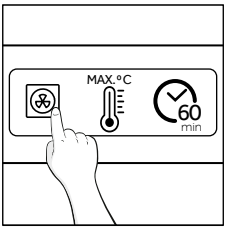
Quando o forno está no modo standby, é possível voltar às definições iniciais premindo simultaneamente os botões Temperatura e Lâmpada durante 5 segundos.

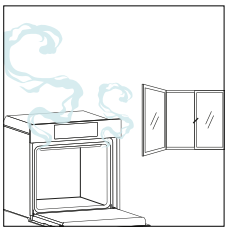


3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.







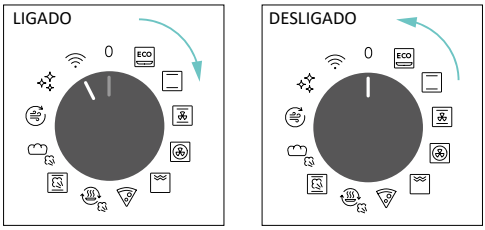
4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

O produto foi concebido para estar “pronto com um toque” e, rodando o botão seletor, o forno começa a funcionar com as predefinições.

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para ligar o forno, rode o botão de função (para a direita/para a esquerda) e selecione um programa de cozedura. Para o desligar, coloque o botão de função na posição “0”.

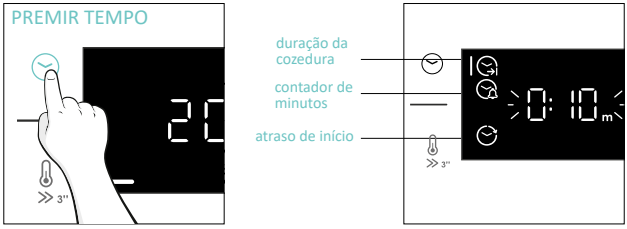


DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

Rode o botão de função e selecione o programa pretendido. No ecrã aparecerá uma temperatura predefinida que pode ser editada em cada momento rodando o botão direito (para a direita para aumentar e para a esquerda para diminuir a temperatura).

MENU TEMPO

Aceda ao menu Hora premindo ⏲. Para navegar para tocar ⏲ tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

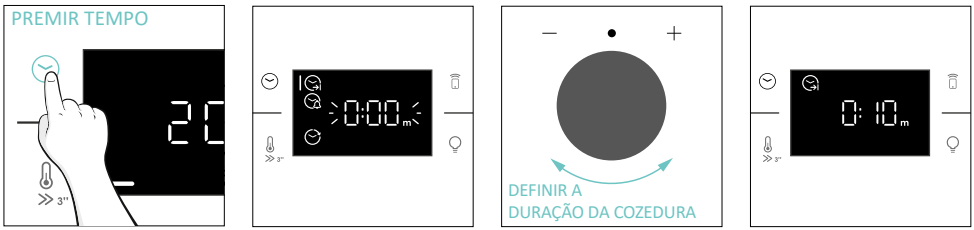


NOTA: não é possível definir vários parâmetros ao mesmo tempo, pelo que apenas o último parâmetro definido permanece na memória enquanto o anterior é apagado.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.

ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Duração da cozedura”. Em seguida, utilize o controlo do mostrador para regular o valor.



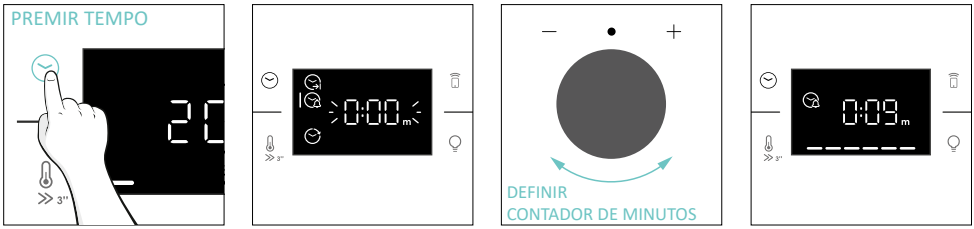
A contagem decrescente começa no final do pré-aquecimento (se existir). Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração rodando o botão direito. Quando a duração decorre, a cozedura para.

FUNÇÕES COM PRÉ-AQUECIMENTO: Quando é definida uma duração de cozedura, assim que o forno notificar o fim do pré-aquecimento, coloque os alimentos no interior do forno e dê uma confirmação manual (toque no botão do tempo) para iniciar a contagem decrescente da cozedura.

CONTADOR DE MINUTOS

Permite utilizar o forno como despertador.

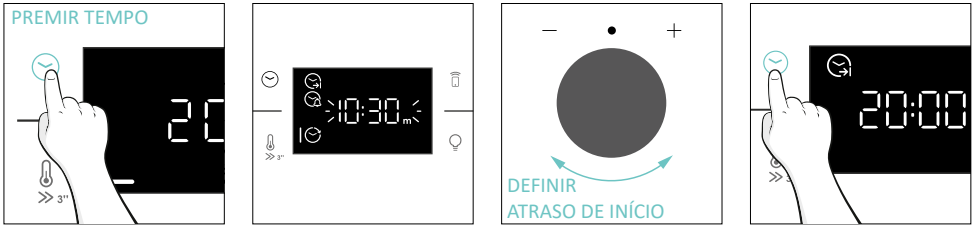
ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Contador de minutos”. Em seguida, utilize o controlo do mostrador para regular o valor.



Quando a função está definida, a informação principal apresentada no ecrã é sempre a hora. Para editar a temperatura, prima para entrar no modo de edição dedicado. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua
até o botão esquerdo ser rodado para a posição 0.
Esta função também pode ser definida quando o forno está no modo standby, premindo . Quando ativado, o contador de minutos funciona independentemente das funções de cozedura do forno.

ATRASO DE INÍCIO

Permite selecionar a hora de início da cozedura.
ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Delay start”. Em seguida, utilize o botão rotativo para definir a hora de início da cozedura.



NOTA: O início retardado só pode ser ativado após a definição da duração da cozedura e não está disponível com as funções do grelhador.

FUNÇÕES ADICIONAIS

TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite bloquear a tela para evitar qualquer uso indesejado por menores. Para ativá-la, pressione simultaneamente os botões Lâmpada e Controle Remoto por 3 segundos. Um ícone com um cadeado aparecerá na interface do usuário. Nessa condição, a interface do usuário do forno está bloqueada e nenhuma alteração nas configurações pode ser feita. A tranca de segurança infantil permanece ativa mesmo que o botão esquerdo volte a ser colocado em OFF (DESLIGADO). Para desativar o bloqueio infantil, pressione novamente os botões Lâmpada e Controle Remoto por 3 segundos (o ícone com a chave desaparecerá).



4.2. FUNÇÕES DE COZEDURA

OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para acelerar a fase de pré-aquecimento, a opção de pré-aquecimento rápido pode ser selecionada premindo o ícone da temperatura durante 3 s depois de ter selecionado o programa de cozedura e a temperatura. Esta opção ativa uma combinação de ventilador e resistências, independentemente da função de cozedura escolhida. Para poupar energia, quando o pré-aquecimento rápido é ativado, a ventoinha do forno desliga-se até o forno atingir a temperatura desejada. Quando é definida uma duração de cozedura, assim que o forno notificar o fim do pré-aquecimento, coloque os alimentos no interior do forno e dê uma confirmação manual (toque no botão do tempo) para iniciar a contagem decrescente da cozedura. NOTA: Se o início retardado foi configurado, a confirmação manual não é necessária, a cozedura começará automaticamente de acordo com o início retardado programado.

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase . Siga as instruções na tabela abaixo em relação ao pré-aquecimento. "YES/FAST PREHEAT" significa que o pré-aquecimento é necessário e a opção de pré-aquecimento rápido está disponível; "NO" significa que o pré-aquecimento não está disponível e os alimentos devem ser inseridos com o forno frio.
Quando o pré-aquecimento terminar, o ecrã piscará e ouvir-se-á um sinal sonoro: toque no ⏲ para continuar o programa de cozedura.

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Préaqueci-mento	Sugestões
ECO	*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
	*Convencional	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Sim/ Préaqueci-mento rápido	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior. Pode ser usado com a Preci Probe.
	Convecção + Ventilador	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Sim/ Préaqueci-mento rápido	IDEAL PARA: assados, travessas de forno, legumes e tortas com recheios húmidos de um nível. Ideal para cozinhar alimentos com alto teor de água.
	Multinível	160°C 50-250/300°C***	L4 (um tabuleiro) L2+L5 (dois tabuleiros) L2+L4+L6 (três tabuleiros)	Sim/ Préaqueci-mento rápido	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos. Pode ser usado com a Preci Probe.
	**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).
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou alimentos panados pré-cozinhados que são normalmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado, o ar quente pode circular uniformemente sobre os alimentos.

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Préaqueci-mento	Sugestões
	Regeneração	110°C 110-160°C	L3/L4	NÃO	Esta função foi concebida para reaquecer pratos previamente preparados e produtos de pastelaria, garantindo que ficam prontos a servir sem qualquer perda de qualidade. A regeneração assistida por vapor evita que a superfície dos alimentos seque. O calor é distribuído de forma suave e uniforme, preservando o sabor e o aroma originais dos alimentos, como se tivessem sido preparados na hora.
	Vapor°	170°C 120-220°C	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: legumes, bolos, biscoitos, arroz, carnes, peixe e aves, num só nível, utilizando aquecimento superior e inferior com vapor assistido. A combinação de vapor e calor proporciona uma textura tenra com uma superfície estaladiça. Esta função é também ideal para cozinhar a baixa temperatura, garantindo assados tenros, suculentos e cozinhados de forma uniforme.
	Pão	210°C 190-220°C	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: preparar diferentes tipos de pão, como pão integral, ciabatta e baguetes. Graças à combinação especial de vapor e calor, o pão atinge resultados de qualidade profissional, com excelente crocância, cor rica e uma crosta brilhante.

4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Préaqueci-mento	Sugestões
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NÃO	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas sem pré-aquecer o forno. Utilize temperaturas mais baixas para produtos congelados e 300°C para receitas caseiras

* 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.

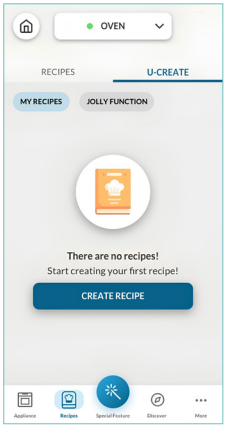
4.2.3. FUNÇÃO MULTIPASSO

A função multipasso permite manter os parâmetros de cozedura previamente definidos (temperatura e tempo) enquanto muda de função durante a cozedura.

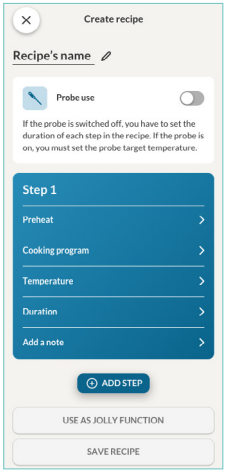
As receitas multipasso podem ser criadas na aplicação hOn através da função U-Create e guardadas o forno.

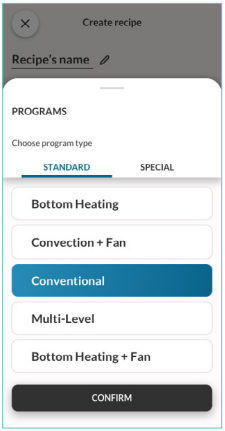
O utilizador pode guardar a receita Multipasso como uma Função Jolly para a guardar no forno ou guardá-la na aplicação hOn para a iniciar remotamente a partir da aplicação.

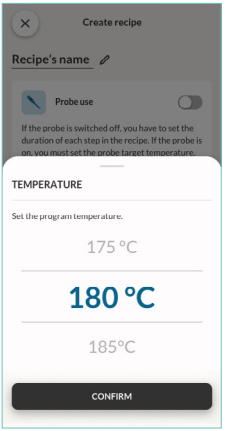
Passo 1. A partir da secção U-Create da aplicação, prima “Criar receita”.

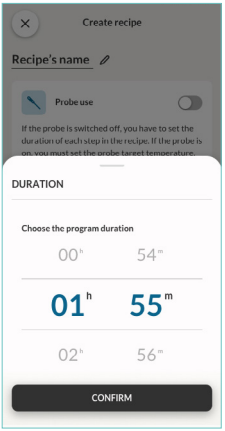


Passo 2. Edite o nome da receita e selecione os parâmetros para o primeiro passo da receita.

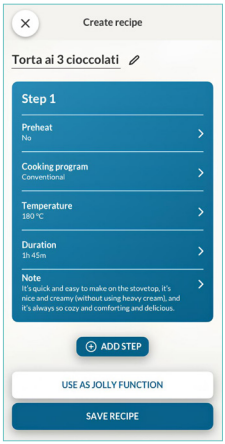




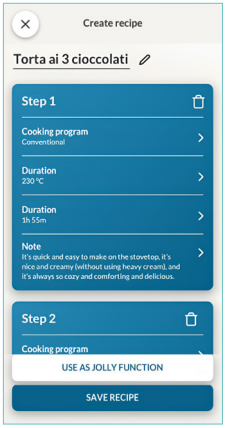


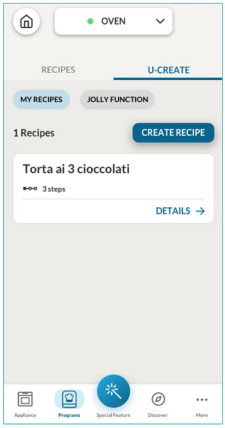


Passo 3. Após personalizar o primeiro passo, prima “Adicionar passo” para acrescentar uma outra função de cozedura à receita e personalizar os seus parâmetros.



Passo 4. Guarde a receita na aplicação para a iniciar remotamente a partir da hOn.





5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

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.

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaquec-imento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após préaquecim-ento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/ Queques	1	Convencional Multinível	175°C 160°C	Y	Tabuleiro de forno	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multinível	150°C		Deeper + Tabuleiro de forno	L2+L5	30-40
		3	Multinível	140°C		Tabuleiro de fornos	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Convencional Multinível	170°C 150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2 L4	30-40 40-50
		2	Multinível	150°C		Grelha metálicas + Forma para bolos	L1+L4	50-60
	Biscoitos	1	Convencional Multinível	150°C 140°C	Y	Tabuleiro de forno	L3 L4	25-30 35-45
		2	Multinível	140°C		Deeper + Tabuleiro de forno	L2+L5	30-40
		3	Multinível	140°C		Tabuleiro de fornos	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Multinível	190°C	Y	Tabuleiro de forno	L4	25-35
		2	Multinível	170°C		Tabuleiro de forno	L2+L5	25-35
	Pudim de Yorkshire	1	Convencional	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90°C	Y	Tabuleiro de forno	L4	90-160
	Macaron	1	Convencional	150°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Convencional	185°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	60-70
		1	Multinível	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convencional	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	40-60
	Suflê de chocolate	1	Convencional	200°C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convencional	150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Convecção + Ventilador	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-25
		2	Multinível	180°C		Deeper + Tabuleiro de forno	L2+L5	25-35
		3	Multinível	160°C		Tabuleiro de fornos	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelado	1	Convencional	210°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	30-45
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Supergrill	05	N	Grelha metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convencional	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 or L3	25-35
	Pão, integral	1	Convencional	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	35-50

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaquec-imento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após préaquecim-ento* (min)
Tartes salgadas e traves-sas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø)	1	Convecção + Ventilador Pizza	200°C	Y N	Grelha metálica + Forma para quiche	L2	30-50
		2	Multinível	180°C	Y	Grelha metálica + Forma para quiche	L1+L4	50-70
	Suflê de queijo	1	Convencional	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-35
	Lasanha, fresca	1	Convecção + Ventilador	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	40-60
	Lasanha, congelada	1	Convencional	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-60
	Massa no forno	1	Multinível	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L4	20-30
	Cannelloni, congelados	1	Convencional	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	45-55
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Convencional Pizza	250°C 300°C	Y N	Tabuleiro de forno	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Multinível	180°C	Y	Deeper+ Tabuleiro de fornos	L2+L5	25-35
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Convencional Pizza	250°C 300°C	Y N	Tabuleiro de forno	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Multinível	180°C	Y	Deeper+ Tabuleiro de fornos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Convencional Pizza	220°C 200°C	Y N	Grelha metálica	L2	10-15
		2	Multinível	200°C	Y	Grelha metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinível	180°C		Grelha metálica	L2+L4+L6	25-35
Carnes e Aves	Frango inteiro assado (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	Y	Grelha metálica Coloque a assa-deira em L1 com 150ml de água	L4	40-60
	Pato assado	1	ECO	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Galo	1	Multinível	220°C	Y	Grelha metálica Colocar o tabu-leiro de forno em L1	L4	20-40
	Peru assado	1	ECO	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60

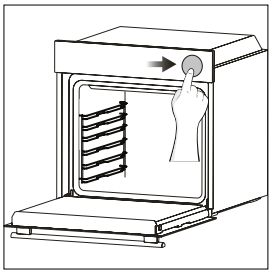
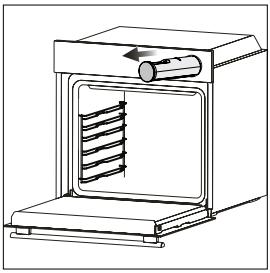
Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaquec-imento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após préaquecim-ento* (min)
	Costeletas de porco (1000-1200g)	1	Convencional	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas	1	Supergrill	04	Y	Grelha metálica	L5	40-50
	Rosbife (500g)	1	Multinível	220°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Convencional	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	ECO	200°C	Y	Tabuleiro mais Fundo	L4	45-60
Peixe e mari-sco	Marisco grelhado	1	Supergrill	04	N	Grelha metálica	L5	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Convencional	200°C	Y	Tabuleiro mais Fundo	L4	20-25
	Peixe no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L3	40-60
Legumes	Legumes Gratinadoados	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-90
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Convencional	220°C	Y	Tabuleiro para fritar ao ar**	L4	18-25
	Batatas assadas	1	Convencional	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L4	30-50

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
* se for necessário pré-aquecimento
** Dependendo do modelo do forno..

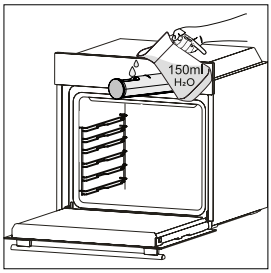
5.2. UTILIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE ÁGUA PARA VAPOR NOS PROGRAMAS DE COZEDURA A VAPOR

Depois de selecionar o programa de cozedura a vapor, a IU pedirá para adicionar água através do acessório dedicado (Vapor fresco Depósito de água), proceda da seguinte forma.

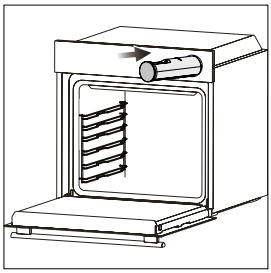
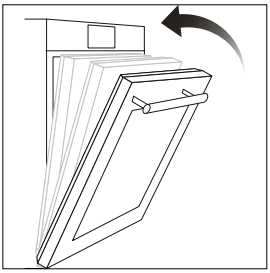
1. Pressione ligeiramente o depósito de água para vapor para o abrir.

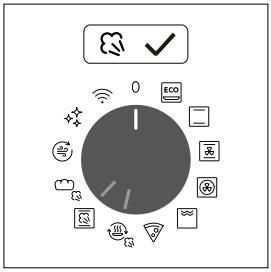
2. Adicione água potável (150 ml) ao depósito de água para vapor, utilizando um jarro ou diretamente do lava-loiças. Não ultrapasse o nível máximo de água indicado no interior do depósito.



3. Empurre o depósito de água para vapor para o fechar e feche a porta do forno.

4. Selecione a função e deixe começar a cozedura.



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.

NOTA: Se for adicionada demasiada água, o excesso pode permanecer no depósito de água para vapor; esvazie o depósito no final da cozedura.

NOTA: quando se cozinha com vapor, pode observar-se alguma água residual ou condensação no fundo da cavidade no final da cozedura.

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.

5.3. TABELA DE SABORES FRESCOS*

A tabela de sabores frescos fornece as definições recomendadas para os programas de cozedura a vapor. Esta tabela permite cozinhar uma variedade de receitas sem pré-aquecer o forno. Os tempos de cozedura reais podem variar consoante a receita, os ingredientes e a quantidade de alimentos.

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Pão Branco	500-1000 g	Pão	200	Assadeira funda	L3	30-40
Pãezinhos	6-8 pç.	Pão	200	Assadeira funda	L3	25-35
Pão Integral	400-600 g	Pão	190	Assadeira funda	L3	20-35
Pão De Centeio	500-1000 g	Pão	190	Grelha metálica + molde	L3	30-45
Baguete	400-500 g	Pão	200	Assadeira funda	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pç.	Pão	200	Assadeira funda	L3	25-35
Bagels	6-8 pç.	Pão	190	Assadeira funda	L2	25-35
Pães De Sanduíche	5-10 pç.	Pão	190	Assadeira funda	L3	15-25
Brioche	6-8 pç.	Pão	190	Assadeira funda	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pão	220	Assadeira funda	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Vapor°	220	Assadeira funda	L4	30-40
Filé Mignon Ao Ponto **	400-500 g	Vapor°	190	Grelha metálica + assadeira L2	L3	35-45
Filé Mignon Cozido Lentamente **	400-500 g	Vapor°	110	Grelha metálica + assadeira L2	L3	40-50
Wellington De Carne	1000-1500 g	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	40-50
Almôndegas	1000-1500 g	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	40-50
Lombo De Porco Assado **	1000-1500 g	Vapor°	180	Grelha metálica + assadeira L2	L3	40-60
Lombo De Porco Assado Lentamente **	1000-1500 g	Vapor°	110	Grelha metálica + assadeira L2	L3	80-100
Carré De Cordeiro	800-1000 g	Vapor°	190	Assadeira funda	L3	60-80
Perna De Cordeiro	1500-2000 g	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	80-100
Peito De Frango	400-700 g	Vapor°	210	Assadeira funda	L3	30-40
Coxas De Frango	1000 gr (app. 10 pç)	Vapor°	220	Grelha metálica + assadeira L2	L3	40-50
Filé De Salmão	600 gr (app. 4 pç)	Vapor°	170	Assadeira funda	L3	20-30
Filé De Salmão Cozido Lentamente	600 gr (app. 4 pç)	Vapor°	110	Assadeira funda	L2	25-35
Filé De Robalo	500 gr (app. 4 pç)	Vapor°	150	Assadeira funda	L3	10-25
Filé De Robalo Cozido Lentamente	500 gr (app. 4 pç)	Vapor°	110	Assadeira funda	L3	20-30
Dourado	500-700 g	Vapor°	170	Assadeira funda	L3	20-35

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Bolinhos/Muffins	10-20 pç.	Vapor°	170	Assadeira funda	L3	35-45
Bolo de frutas rico, cozido lentamente	1000-1500 g	Vapor°	140	Grelha metálica + molde	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Vapor°	140	Grelha metálica + molde	L2	60-80
Croissant congelado	4-6 pç.	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	20-30
Legumes mistos	1000-1500 g	Vapor°	220	Assadeira funda	L3	50-60
Batatas assadas, cortadas ao meio	500-1000 g	Vapor°	210	Assadeira funda	L3	50-60
Beringelas, cortadas ao meio	400-500 g	Vapor°	210	Assadeira funda	L3	30-45
Couve-flor	400-500 g	Vapor°	210	Grelha metálica + Pyrex	L3	30-40
Funcho	400-600 g	Vapor°	200	Grelha metálica + Pyrex	L3	45-55
Palitos de cenoura	250-500 g	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	35-45
Abóboras em cubos	500-800 g	Vapor°	160	Assadeira funda	L3	30-40
Brócolis	400-600 g	Vapor°	150	Assadeira funda	L3	30-40
Torta de legumes	6 ramekins	Vapor°	180	Assadeira funda	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneração	110	Assadeira/travessa em vidro refratário	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regeneração	110	Assadeira funda	L3	10-20
Pãezinhos	300-500 g	Regeneração	110	Assadeira funda	L3	15-25
Pão congelado	200-500 g	Regeneração	150	Assadeira funda	L3	8-15
Pãezinhos para hambúrguer	200-500 g	Regeneração	110	Assadeira funda	L3	10-20
Bolo	500-1000 g	Regeneração	120	Assadeira funda	L3	20-30
Bolos (muffins)	100-300 g	Regeneração	110	Assadeira funda	L3	10-20
Lasanha	500-1000 g	Regeneração	140	Assadeira/travessa em vidro refratário	L3	25-35
Pratos de uma panela só (caçarolas e legumes assados)	400-700 g	Regeneração	120	Assadeira/travessa em vidro refratário	L3	30-40

* Após cozinhar ou regenerar alguns pratos, pode acumular-se excesso de água no fundo da cavidade ou no depósito de água para vapor. Esvazie o excesso de água de ambos os compartimentos antes de iniciar um novo ciclo de cozedura.

** Antes de colocar a carne no forno, sele-a durante alguns minutos em todos os lados numa frigideira bem quente, para criar aquela crosta saborosa. Pode utilizar sal e pimenta moída na hora para temperar antes de selar.

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1. INTERIOR DO FORNO: Funções De Limpeza

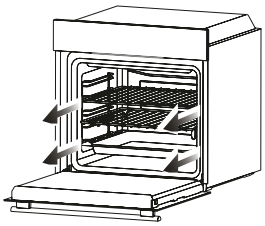
Limpeza pirolítica (consoante o modelo do forno)

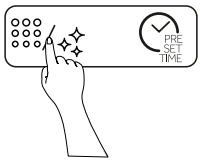
Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.
No final do ciclo de limpeza, os resíduos alimentares deixarão uma camada branca nas superfícies de esmalte. Para remover estas partículas, limpe com um pano embebido em água quente com sabão e utilize uma escova ou palha de aço. Os agentes de limpeza adequados são água quente com sabão ou detergente para fornos.

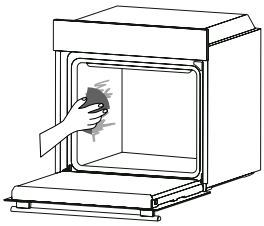
Como é que funciona:

1. Retirar todos os acessórios do forno, como as grelhas, os suportes laterais e o parafuso dos suportes laterais;
2. Rodar o botão de função em ✧. Rodar o botão rotativo para definir o programa pirolítico; Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido. Durante este processo e a fase de arrefecimento seguinte, a porta do forno permanece fechada.
3. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
   ⚠ **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.


1



2


3

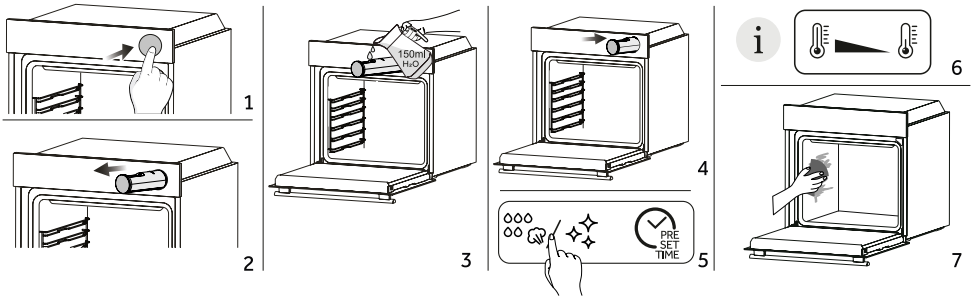
H₂O Vapor

A função de H₂O Vapor 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. Adicione 150 ml de água ao depósito especial de água para vapor.
2. Rodar o botão em . Se necessário, rode o controlo do seletor para definir o programa de limpeza a Vapor. 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.

⚠ **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. Limpe o compartimento de cozedura e deixe-o secar completamente para evitar possíveis corrosões.

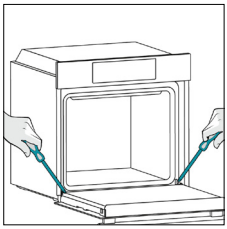


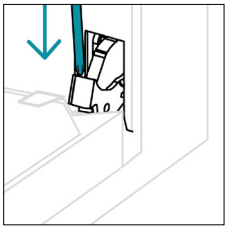
Limpeza catalítica (consoante o modelo do forno)

Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.
Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.
Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

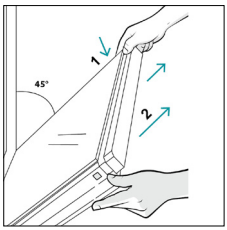
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

1. Posicionar a porta a 90°. Rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.

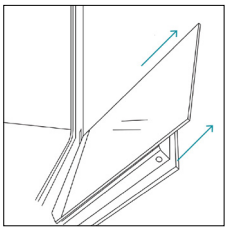




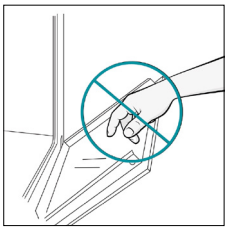
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duasmãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



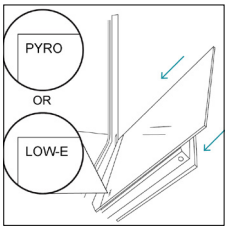
4. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



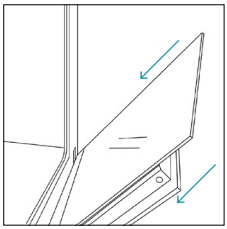
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



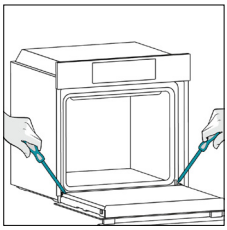
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta “Low-E/PYRO” está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

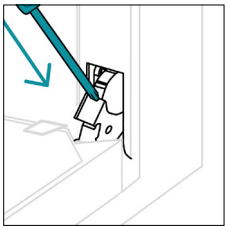


7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.





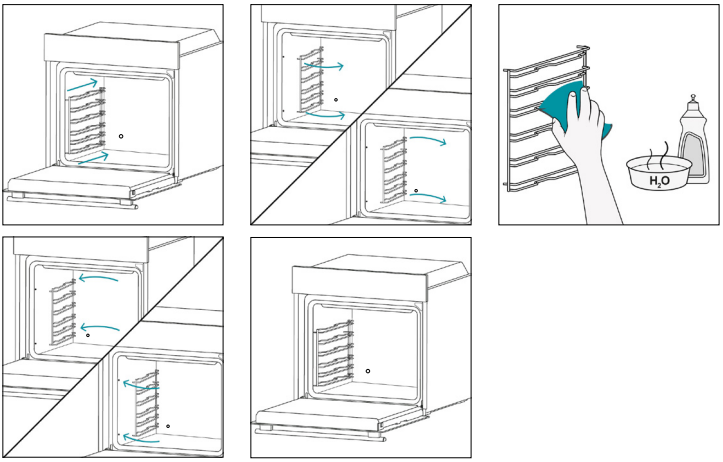
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

⚠ **AVISO:** Não usar detergentes abrasivos, esfregão de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.



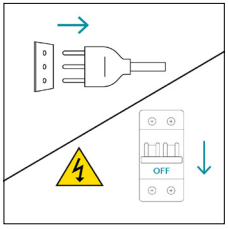
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

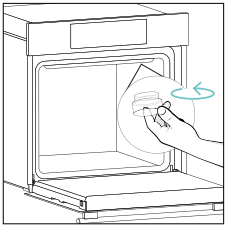
Mudar a lâmpada no topo:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Retire a tampa de vidro da lâmpada.
3. Desmonte a lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
5. Volte a por a tampa de vidro da lâmpada.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

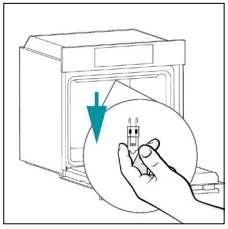
Passo 1



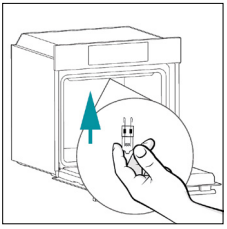
Passo 2



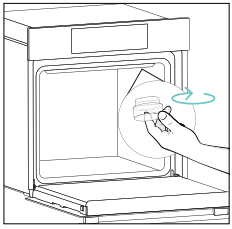
Passo 3



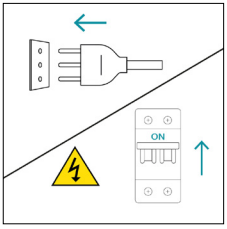
Passo 4

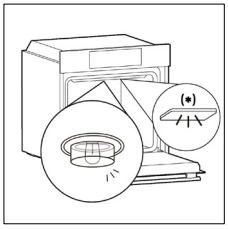


Passo 5



Passo 6



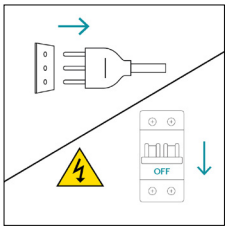


Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)
* Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o atendimento ao cliente.

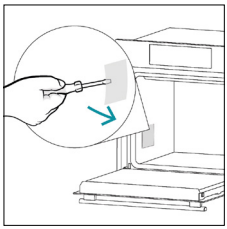
Substituição da lâmpada lateral:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Utilize uma chave de parafusos de cabeça plana, posicionando-a no lado do vidro de proteção e aplique uma ligeira pressão para o retirar.
3. Agarre cuidadosamente a lâmpada pela sua base.
4. Insira a nova.
5. Volte a instalar o vidro de proteção, pressionando-o suavemente até encaixar na sua posição.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

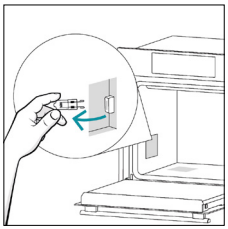
Passo 1



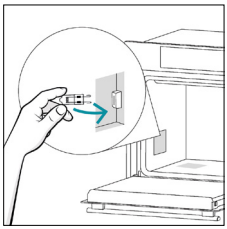
Passo 2



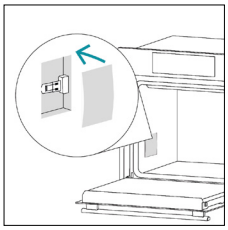
Passo 3



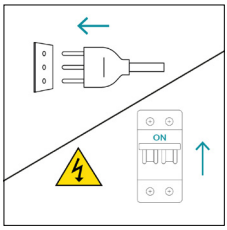
Passo 4



Passo 5



Passo 6



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

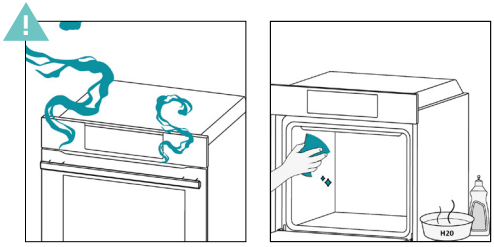
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código “ER” seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.
Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.
Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

– os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;

– os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

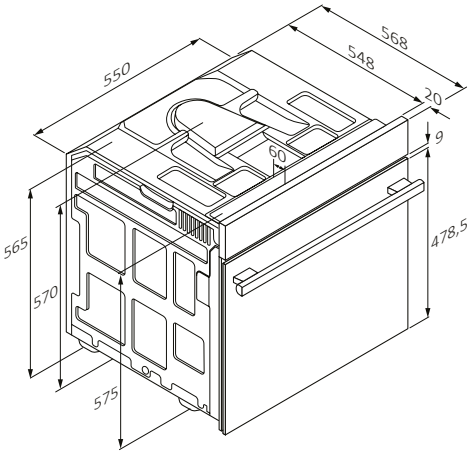
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa "Cozinhar Adiado" torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de confeção comece no horário de tarifa reduzida.

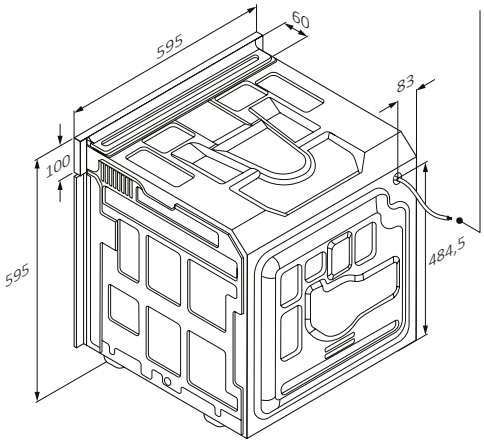
9. INSTALAÇÃO

Pode ver o vídeo de instalação do produto digitalizando o código Qr.

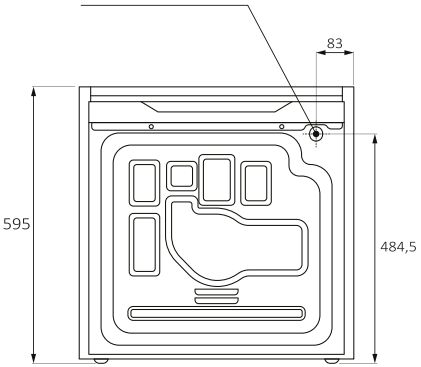
ou clicando aqui **link**

cabo 1100

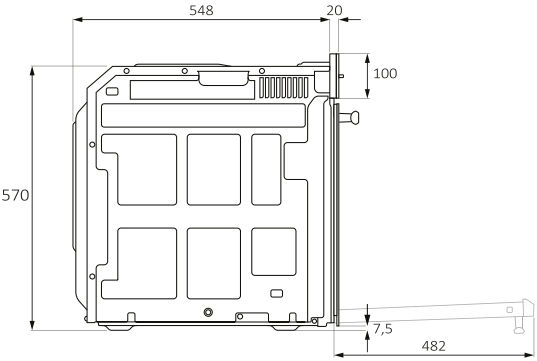




cabo 1100

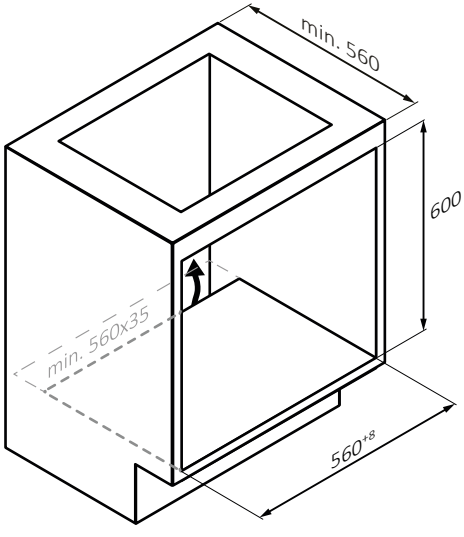


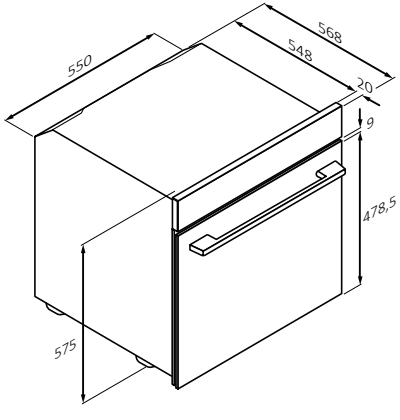
Vista posterior

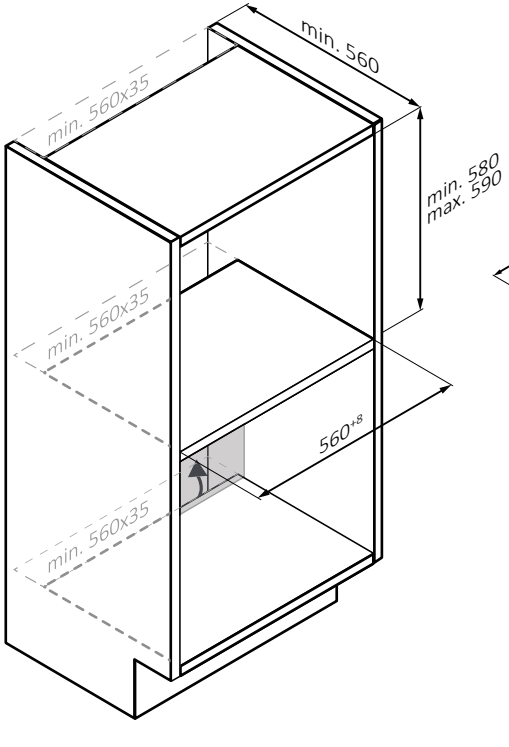


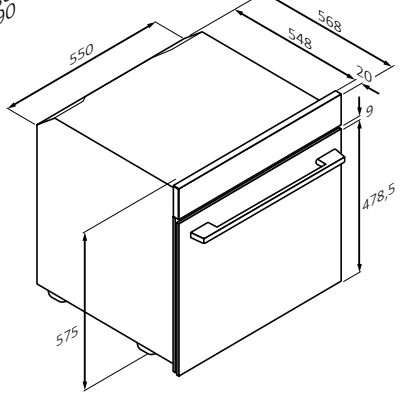
Vista lateral

mm

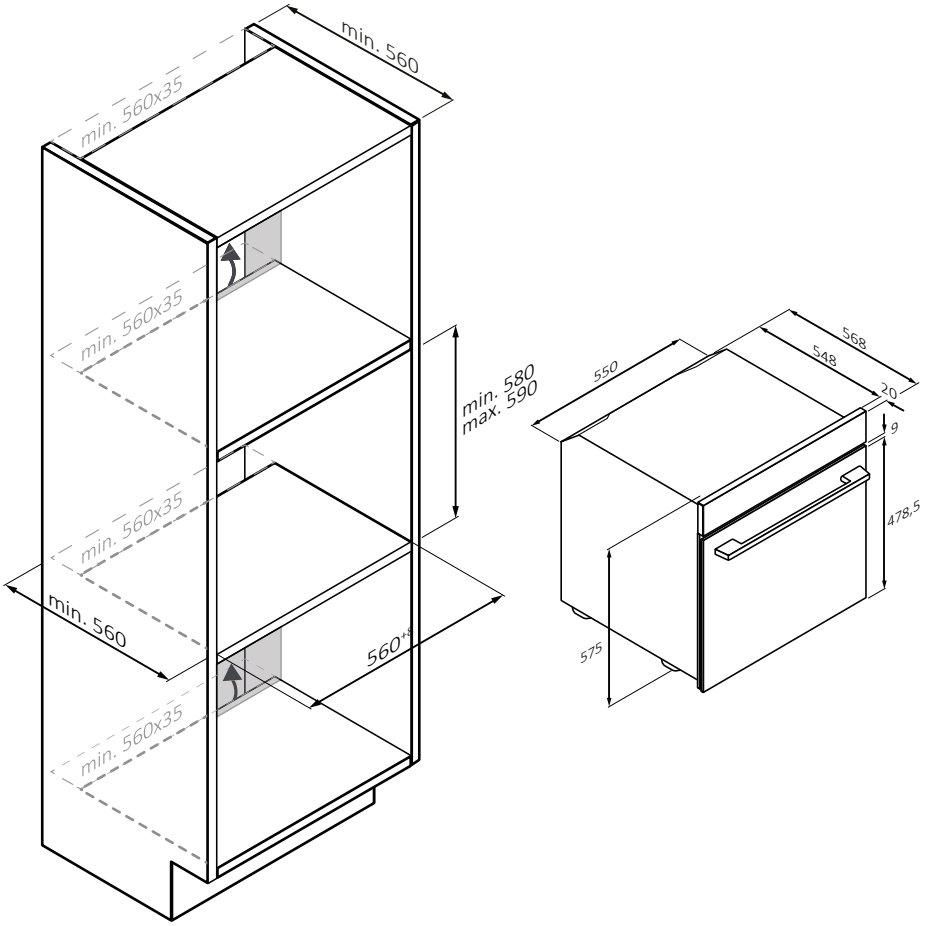

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

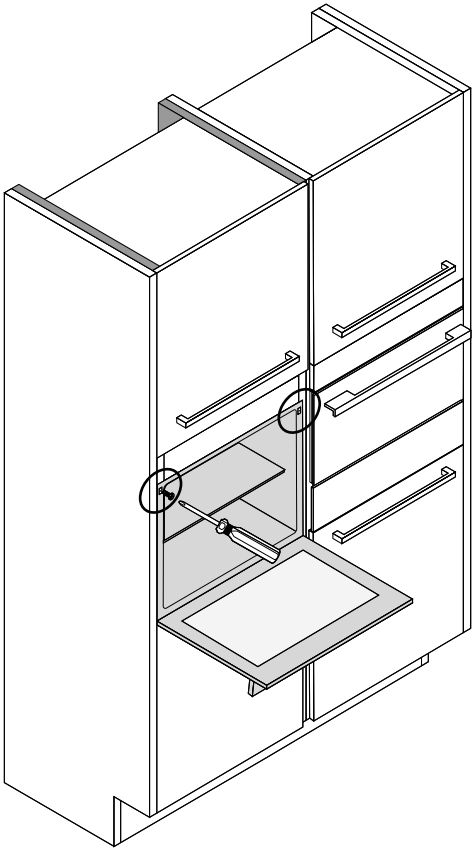

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

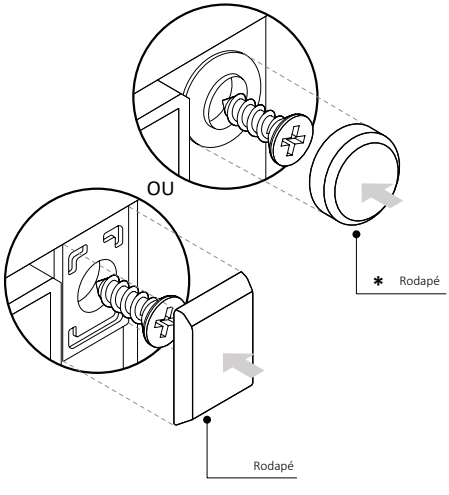

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(apenas se presente*)

mm

VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ju pre budúce použitie.
Pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo, ktoré by ste mohli potrebovať pri oprave. Počas prepravy skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu, a ak máte nejaké pochybnosti, pred použitím sa poraďte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

2. ÚVOD K VÝROBKU
2.1. Prehľad Výrobku
2.2. Príslušenstvo
2.3. Ovládací Panel
2.4. Konektivita

3. PRED ZAČATÍM
3.1. Informácie Pred Spustením
3.2. Prvé Použitie
3.3. Predbežné Vyčistenie

4. OBSLUHA SPOTREBIČA
4.1. Fungovanie Spotrebiča
4.2. Funkcie Prípravy Jedla
4.2.1. Štandardné Funkcie
4.2.2. Špeciálne Funkcie
4.2.3. Funkcia Multi Step

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA
5.1. Všeobecná Kuchárska Tabuľka
5.2. Ako Používať Nádržku Na Vodu Pre Programy Varenia S Parou
5.3. Tabuľka Fresh Flavour

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE
6.1. Všeobecné Odporúčania
6.2. Čistenie Rúry
6.2.1. Vnútri Rúry: Funkcie Čistenia
6.2.2. Vonkajšok Rúry: Demontáž A Čistenie Sklenených Dvierok
6.3. Čistenie Príslušenstva
6.4. Údržba

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA
8.1. Likvidácia Spotrebiča
8.2. Šetrenie A Ochrana Životného Prostredia

9. INŠTALÁCIA

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

VŠEOBECNÉ VAROVANIA

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Počas používania je spotrebič vo vnútri horúci. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vo vnútri rúry.

Použitie v súlade so stanovenými účelmi

- Používajte rúru iba na stanovený účel, ktorým je pečenie pokrmov; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nevhodné a preto nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté nesprávnym alebo nevhodným používaním.

Obmedzenia použitia

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako osem rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby neskúsené a neznalé za predpokladu, že majú zaistený dohľad alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami neskúsenými a neznalými, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- ⚠**VAROVANIE**: Spotrebič a jeho prístupné súčasti sú počas používania horúce. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies. Deti mladšie ako osem rokov sa nesmú približovať k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- ⚠ **VAROVANIE**: Prístupné súčasti môžu byť počas používania horúce. Zabráňte prístupu malých detí k spotrebiču.

UPOZORNENIE K INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vo výške v stĺpci alebo pod pracovnou doskou. Vždy riadne inštalovaná v súlade s inštalačným návodom. Rúru vždy pripevňujte k nábytku pomocou skrutiek dodaných so spotrebičom.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti ani nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoračné dvierka, aby sa zamedzilo prehrievaniu.
- Počas inštalácie musí byť rúra odpojená od sieťového napájania.
- Ak je požadovaná pomoc výrobcu na nápravu škôd spôsobených ne-

správnou inštaláciou, na takúto pomoc sa nevzťahuje záruka. Je nutné dodržať pokyny pre inštaláciu určené pre odborne vyškolených pracovníkov.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb a zvierat alebo škodu na majetku. Výrobca nemôže byť za také škody alebo zranenia zodpovedný.
- Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný a oprávnený technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákonné normy platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po vybalení vždy skontrolujte spotrebič, či nie je poškodený; v prípade problémov kontaktujte zákaznícky servis ešte pred inštaláciou a nepripájajte spotrebič k sieťovému napájaniu.
- Než začnete spotrebič používať, odstráňte obalový materiál, vrátane vložených návodov.
- Počas inštalácie nepoužívajte rukoväť dvierok rúry na zdvíhanie a premiestňovanie rúry.
- Inštalačný nábytok a priľahlé zariadenia musia odolávať teplotám 95 °C
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Neinštalujte výrobok do otvoreného prostredia vystaveného pôsobeniu poveternostných vplyvov.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške nižšej ako 2000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRINY

- Zásuvka, alebo prípojné miesto musí zodpovedať všetkým parametrom uvedeným na štítku spotrebiča a musí mať pripojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu.
- Všetky úkony súvisiace s pripojením spotrebiča k elektrickej sieti a jej kontrole musí vykonať odborník s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča. Pripojenie k zdroju energie je možné vykonať pomocou zástrčky alebo pevnej kabeláže a viacpólového ističa so vzdialenosťou kontaktov vyhovujúcou požiadavkám na kategóriu prepätia III, ktorý je umiestnený medzi spotrebičom a sieťovým napájaním, je dimenzovaný na maximálne pripojené zaťaženie a je v súlade s platnými právnymi predpismi.
- V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného odborníka s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem

platných v krajine inštalácie spotrebiča o náhradu zásuvky iným vhodným typom. Zástrčka a zásuvka musia spĺňať aktuálne normy platné v krajine inštalácie.

- Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka a viacpólový istič používané na pripojenie by mali byť ľahko prístupné pri inštalácii spotrebiča.
- Ak sa poškodí napájací kábel, výmenu musí vykonať výrobca, jeho servisný zástupca alebo kvalifikovaný odborník s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča, aby sa vylúčilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vykonávaním akejkoľvek práce na spotrebiči alebo údržby odpojte spotrebič od sieťového napájania.
- ⚠ **VAROVANIE**: pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od zdroja sieťového napätia, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Pred odstránením odnímateľných súčastí je nutné rúru vypnúť a odpojiť od zdroja sieťového napätia. Po vyčistení ich namontujte späť podľa pokynov.
- Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
  - Neťahajte za napájací kábel, aby ste spotrebič odpojili od zdroja napájania.
  - Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
  - Používanie adaptérov, rozdvojok a predlžovacích káblov sa všeobecne zakazuje.
  - V prípade zlyhania a/alebo zlej funkcie vypnite spotrebič, zaistite jeho odpojenie od zdroja sieťového napätia odpojením zástrčky zo zásuvky, alebo na istiacich prvkoch a nemanipulujte s ním.
- ⓘ **POZNÁMKA**: pretože rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu elektrickú zásuvku, ku ktorej je možné rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Každá nesprávne vykonaná oprava, inštalácia a údržba môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobca týmto prehlasuje, že nezaručuje žiadnu zodpovednosť za priame alebo nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Ďalej nie je zodpovedný za škody spôsobené neprítomnosťou alebo prerušením uzemňovacej sústavy (napr. za úraz elektrickým prúdom).
- ⚠ **POZOR**: aby sa vylúčilo riziko vzniknuté v dôsledku neúmyselného re-

setovania ističa s tepelnou ochranou, tento spotrebič nesmie byť napájaný cez externé vypínacie zariadenie, napríklad cez časovač, ani nesmie byť pripojený k okruhu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný dodávateľom elektrickej energie.

- Tento spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovým spínačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

- V odkvapkávacom plechu sa hromadia zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Pri umiestňovaní Airfry plechu alebo roštu na bočnice sa uistite, že kratšia bočná časť (medzi zarážkou a vzdialeným koncom) je obrátená dovnútra rúry. Pokiaľ má rošt ozdobnú kovovú lištu, venujte pozornosť jej umiestneniu na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo viditeľné a čitateľné logo značky. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo tejto používateľskej príručky.
- Na čistenie skiel vo dvierkach rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky s brúsnym účinkom ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo viesť k roztrieštenie skla.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas pečenia môže dôjsť ku kondenzácii vlhkosti vo vnútri vnútorného priestoru alebo na skle dvierok rúry. Ide o normálny stav. Aby sa tento jav obmedzil, po zapnutí rúry počkajte 10–15 minút, kým do nej vložíte pokrm. V každom prípade kondenzácia zmizne, až rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu nepripravujte v otvorenom pekáči, ale v nádobe s vekom.
- Jedlo nenechávajte po pečení vo vnútri rúry dlhšie ako 15-20 minút.
- Dlhý výpadok napájania počas prebiehajúcej fázy pečenia môže spôsobiť zlyhanie monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- ⚠ **VAROVANIE**: Nevykladajte steny rúry hliníkovou fóliou alebo jednorazovou ochranou dostupnou v špecializovaných predajniach. Pri hliníkovej fólii alebo akejkoľvek inej ochrane hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom riziko tavenia a poškodenia vnútorného smaltu.
- ⚠ **VAROVANIE**: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- ⚠ **POZOR**: Počas pečenia, alebo keď je rúra horúca, nedoplňujte vodu do spodnej časti vnútorného priestoru.
- ⚠ **VAROVANIE**: Neukladajte jedlo priamo na rošty rúry. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy či formy.
- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku na riad.

VAROVANIE (*PRE PYROLYTICKÉ RÚRY)

- Pred čistením musia byť odstránené vyliate tekutiny.
- ⚠ **VAROVANIE**: pred spustením cyklu automatického čistenia:
  - Vyčistite dvierka rúry.
  - Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky.
  - Vyberte všetko príslušenstvo a výsuvný rošt (ak sa používa).
  - Nepoužívajte utierky.
- Pri rúrach so sondou do mäsa je nevyhnutné pred čistením uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Otvor majte uzavretý vždy, keď sondu do mäsa nepoužívate.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) môžu mať povrchy vyššiu teplotu ako obvykle a malo by sa zabrániť prístupu detí k spotrebiču.
- Ak je nad rúrou varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas pyrolytického čistenia; zabránite tým prehrievaniu varnej dosky.

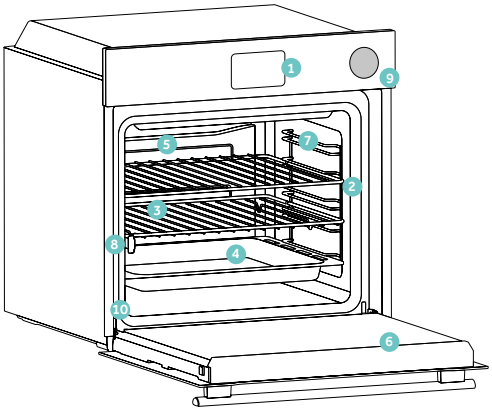
VAROVANIA (PRE FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **VAROVANIE:** Pri plnení nádobky na prípravu pary nesmie hladina vody presiahnuť maximálnu hladinu uvedenú na nádobke
- Na plnenie nádobky používajte iba pitnú vodu.

* Záleží od modelu rúry.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU

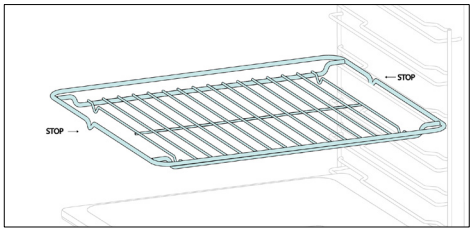


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla poličiek**
3. **Kovové mriežky**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátora**
6. **Dvierka rúry**
7. **Bočné mriežky** (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. **Výsuvné vodidlá**
9. **Nádržka na vodu Steam Fresh**
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem napíšte svoje sériové číslo pre budúce použitie.

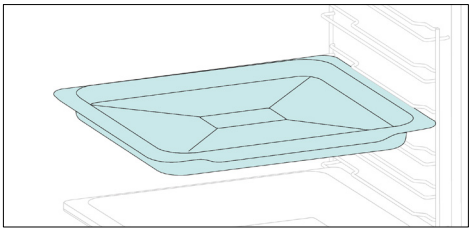
2.2. PRÍSLUŠENSTVO

Kovový rošt



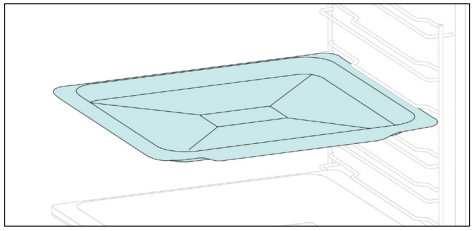
Drôtený rošt v rúre je odnímateľná a nastaviteľná polica, ktorá slúži na uloženie kuchynského riadu a dá sa nastaviť do rôznych výšok podľa rôznych potrieb varenia. Neumiestňujte jedlo priamo naň; namiesto toho použite papier na pečenie alebo vhodné plechy na pečenie.

Hlbší plech



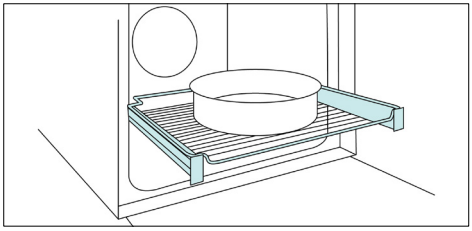
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



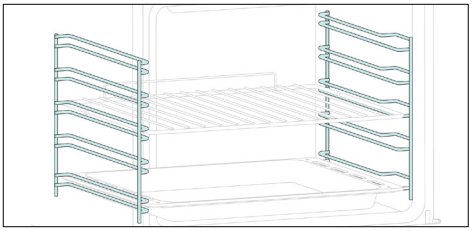
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Teleskopické vodiace lišty (iba ak je prítomný*)



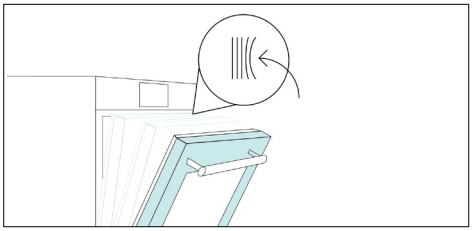
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

Bočné drôtené držiaky (iba ak je prítomný*)



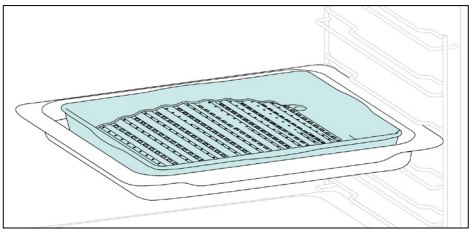
Bočné držiaky sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním (iba ak je prítomný*)



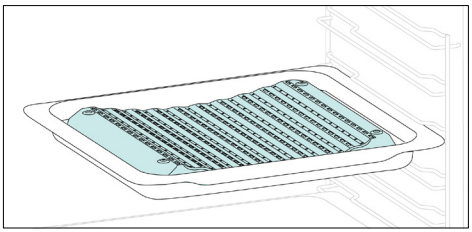
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

H-Lab Tray – režim grilovania (iba ak je prítomný*)



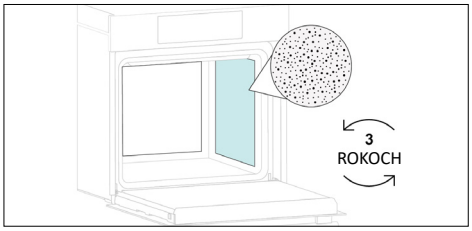
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

H-Lab Tray – režim s PAROU (iba ak je prítomný*)

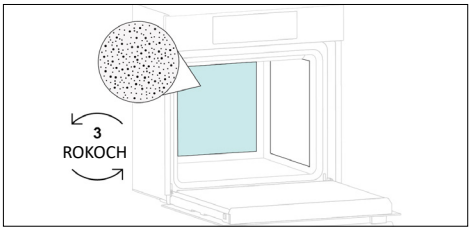


Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

Katalytický panel (iba ak je prítomný*)

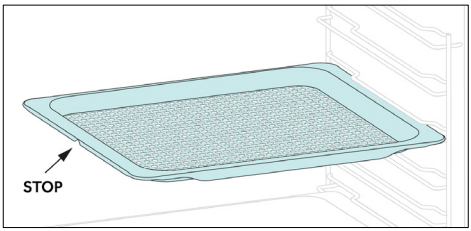


Katalytický kryt ventilátora (iba ak je prítomný*)



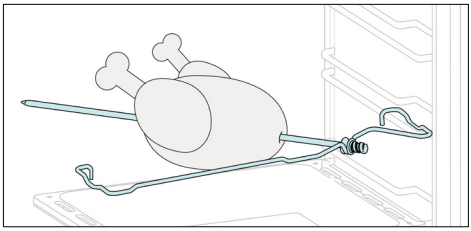
Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Airfry plech (iba ak je prítomný*)



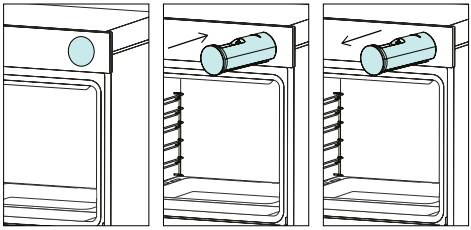
Airfry plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Plech na pečenie môžete vsunúť v polohe L1, aby zachytával šťavy z pečenia alebo omrvinky.

Otočný ražeň (iba ak je prítomný*)



Otočný ražeň funguje spolu s horným ohrevným článkom, otáčaním jedla je možná homogénna príprava jedla. Je najvhodnejší pre stredne veľké potraviny. Ideálne na znovuobjavenie chuti tradičných pečených jedál.

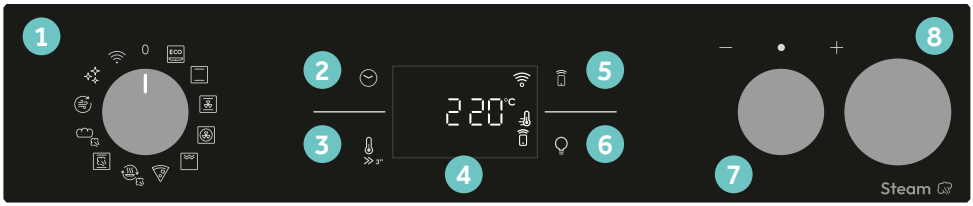
Nádržka na vodu Steam Fresh



Nádobka na prípravu pary je priehradka, ktorú možno naplniť vodou potrebnou na vykonávanie programov varenia a čistenia pomocou pary.

SK: Neukladajte jedlo priamo na rošty rúry. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy či formy.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826
Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime s informáciami alebo stavovým displejom: 0,8 W
Doba, po ktorej sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu s informáciami alebo stavovým displejom: 20 min

Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.

1. Gombík výberu funkcie
2. Čas
3. Teplota
4. LED displej
5. Diaľkové ovládanie
6. Osvetlenie
7. Ovládanie voľby
8. Nádržka na vodu Steam Fresh

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.
3"	**Teplota**	Jedným stlačením skontrolujte teplotu v rúre, stlačením a podržaním po dobu 3 sekúnd aktivujte možnosť rýchleho predhrievania (k dispozícii len počas fázy predhrievania rúry). Keď je predohrev aktívny, na displeji sa zobrazí príslušná ikona.
	Diaľkové ovládanie zapnuté/vypnuté	Stlačením tlačidla aktivujte diaľkové ovládanie po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).
	Svetlo	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie vnútra rúry.

2.4. KONEKTIVITA

Parametre bezdrôtovej siete

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Norma	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

Informácie o produkte pre zariadenia v sieti

Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete: 2,0 W.

Doba, po ktorej sa zariadenie prepne do automatického sieťového pohotovostného režimu: 20 min

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

Modul Wi-Fi sa zapne, akonáhle je regulátor funkcie nastavený do polohy odlišnej od nuly.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

Modul Wi-Fi je vždy vypnutý, keď je regulátor funkcie nastavený do nulovej polohy.
Ak je regulátor nastavený do inej polohy, prejdite do ponuky Wi-Fi a vyberte možnosť vypnúť, čím Wi-Fi deaktivujete.

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: **www.candy-group.com**

AKO KOMUNIKOVAŤ S APLIKÁCIOU

Váš spotrebič môže byť pripojený k domácej bezdrôtovej sieti a dá sa ovládať na diaľku pomocou aplikácie. Pripojte svoj spotrebič, aby ste zabezpečili aktualizáciu na najnovší softvér a funkcie.

POZNÁMKA:

- Po zapnutí rúry budú ikony WIFI blikať 30 minút. Počas tohto obdobia je možné produkt zaregistrovať.
- Uistite sa, že je sieť Wi-Fi v domácnosti zapnutá.
- Podrobné pokyny sa budú zobrazovať na spotrebiči aj na mobilnom zariadení.
- Pripojenie rúry môže trvať až 10 minút.
- Ďalšie pokyny a riešenie problémov nájdete v aplikácii.

Stiahnite si do smartfónu.

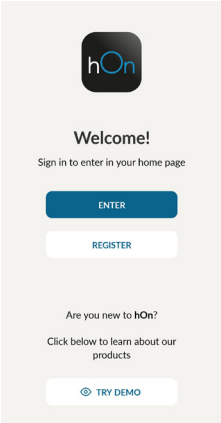
Available on the App Store

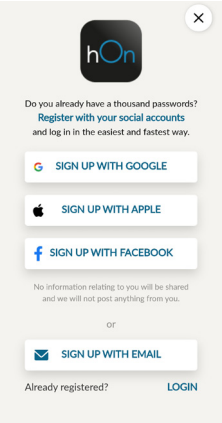
GET IT ON Google Play

Nasledujúce obrázky slúžia iba na ilustratívne účely.

REGISTRÁCIA NOVÉHO POUŽÍVATEĽA

- Kliknite na „Zaregistrovať sa“
- Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu

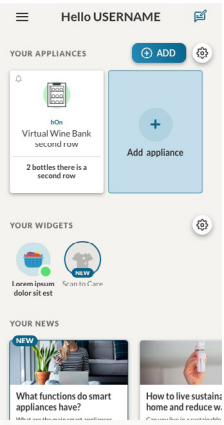




RÝCHLE PÁROVANIE

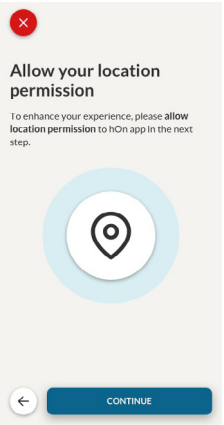
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



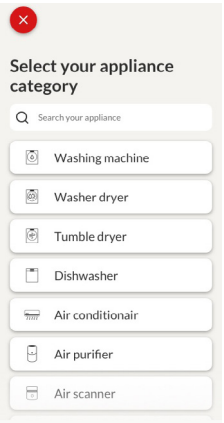
Krok 2

- Povoľte lokalizáciu zariadenia.



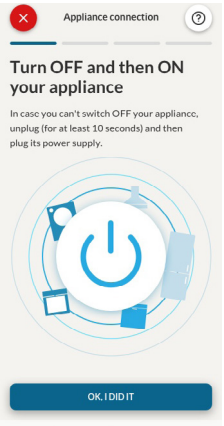
Krok 3

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



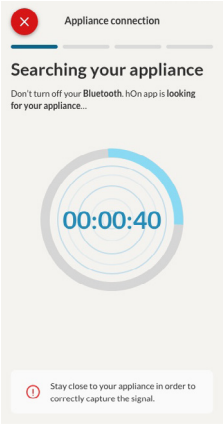
Krok 4

- Zapnite spotrebič. Ak už je zapnutý, vypnite ho a znova zapnite.



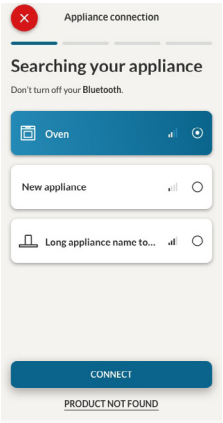
Krok 5

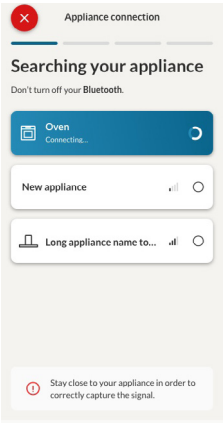
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



Krok 6.1-6.2

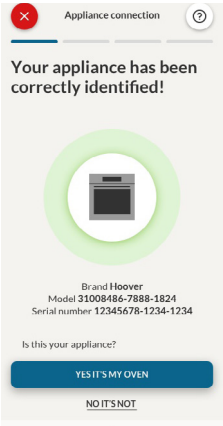
- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.





Krok 7

- Po vyhľadaní rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.

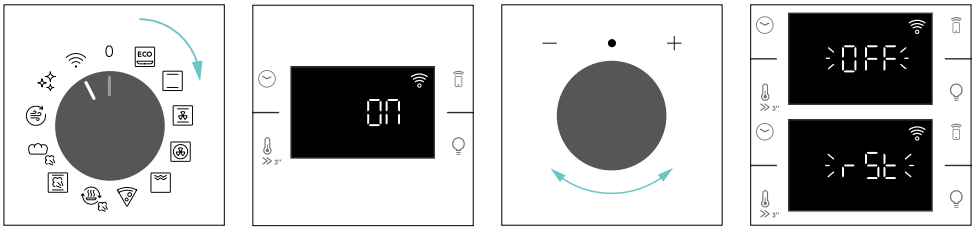


AKO ZMENIŤ NASTAVENIA WIFI

Po zaregistrovaní spotrebiča môže používateľ zmeniť nastavenia WIFI na:

- **WIFI ON:** Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.
- **WIFI OFF:** Rúra nie je pripojená, ale je ešte stále zaregistrovaná s uloženými prihlasovacími údajmi pre sieť.
- **WIFI RESET:** Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.

1. Otočte gombík funkcií na ponuku WIFI.
2. Na displeji sa zobrazí „On“.
3. Otáčajte ovládacím gombíkom, kým sa nezobrazí „Off“ (Vypnuté) alebo zresetovanie nastavenia „rSt“.



DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn

Táto funkcia umožňuje prostredníctvom vášho zariadenia využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už k dispozícii v aplikácii, monitorovanie prípravy jedál v reálnom čase, úpravu používaných parametrov prípravy jedál, monitorovanie postupu prípravy jedla použitím sondy. Okrem toho je možné dostávať upozornenia na dokončenie programov alebo receptov. Diaľkové ovládanie je možné aktivovať výlučne po zaregistrovaní produktu.

POZNÁMKA: Je k dispozícii pre všetky funkcie prípravy jedla na výrobku, s výnimkou programov na Gratinovanieovanie a Supergrill.

Ako aktivovať diaľkové ovládanie:

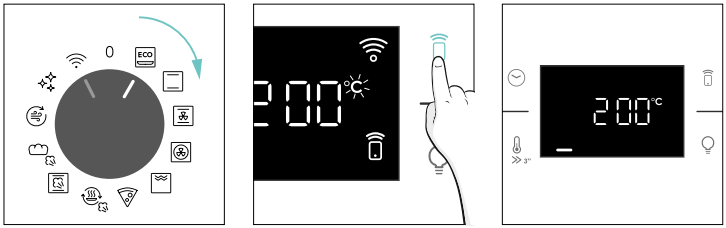
1. Otočte gombík funkcií na ponuku WIFI.
2. Stlačte .
3. Na displeji sa zobrazí „hOn“. Zobrazia sa ikony WIFI aj diaľkového ovládania.
4. Vstúpte do aplikácie, vyberte program a spusťte prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.



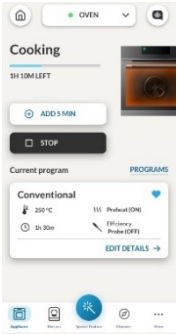
Okrem toho je možné aktivovať diaľkové ovládanie počas prípravy jedla stlačením príslušného tlačidla



Ako zastaviť diaľkové ovládanie:
Kým prebieha program prípravy jedla, možno ho zastaviť priamo ovládačmi spotrebiča otočením gombíka funkcií do inej polohy. Tieto úkony prerušia proces prípravy jedla.
Ďalším spôsobom je stlačenie príslušného tlačidla diaľkového ovládača, ktorý sa dodáva so spotrebičom. Tieto úkony prerušia proces prípravy jedla.



Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.
POZNÁMKA: Ak používateľ zastaví prebiehajúcu prípravu jedla ovládačmi rúry, v aplikácii sa zobrazí zastavená príprava jedla.



AKTUALIZÁCIA OVER THE AIR (OTA)

Rúra je vybavená funkciou aktualizácie cez vzduch (OTA), ktorá vám umožňuje jednoducho udržiavať rúru aktuálnu s najnovšími funkciami. Ak je k dispozícii, po pripojení rúry, akonáhle otočíte gombíkom na „Wi-Fi“ alebo skončí program varenia, aktualizácia sa automaticky spustí. Na displeji sa zobrazí „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikať a všetky príkazy produktu budú dočasne nedostupné. Tento proces môže trvať niekoľko minút, takže rúru počas tejto doby neodpájajte ani nevypínajte. Po dokončení aktualizácie bude na displeji blikať „12:00“. Stačí nastaviť čas a začať variť!



3. PRED ZAČATÍM

3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

Ako fungujú dvierka

Počas procesu pyrolytického čistenia zostávajú dvierka rúry vždy uzamknuté. Ak nie sú uzamknuté, rúra zobrazí kód chyby 24 a pozastaví funkciu čistenia.

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.
V prípade rúr vybavených spínačom na dvierkach (pozri nižšie) sa svetlo automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok.
V prípade rúr vybavených tlačidlom svetla sa dá toto tlačidlo použiť aj na zapnutie osvetlenia.
Ak zostanú dvierka rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, osvetlenie sa automaticky vypne.
Počas procesu pyrolytického čistenia zostáva osvetlenie vypnuté.*

Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po aj po vypnutí rúry.
Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.
Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.
Ventilátor ostáva zapnutý počas pyrolytického čistenia a keď sú zamknuté dvierka rúry.*
Počas funkcie ECO ostáva osvetlenie vypnuté.

(*len pre pyrolytické rúry)

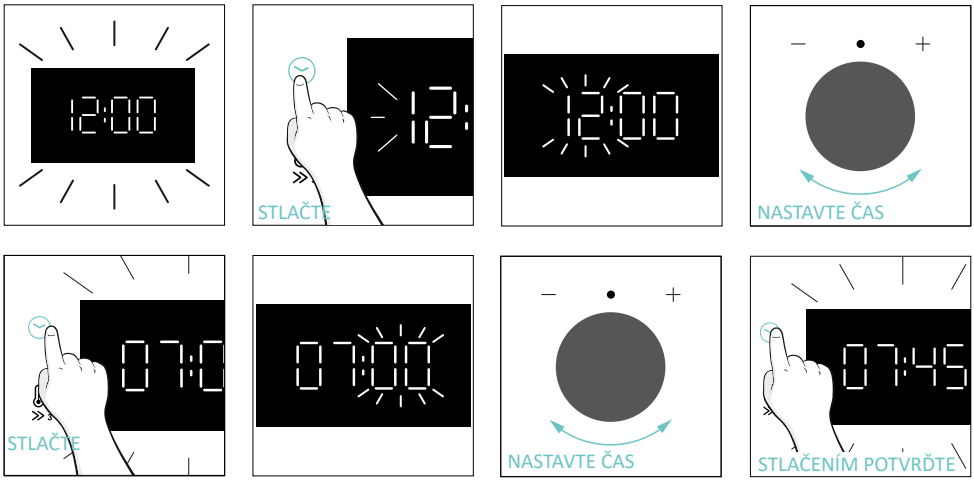
Ako funguje pruh stavu

Pruh stavu, v závislosti od nastavených programov, zjednodušuje monitorovanie teploty a času.
Konkrétne, pre funkcie zahŕňajúce predhrievanie zobrazuje zvyšovanie teploty počas tejto fázy.
Pri programoch pečenia a počas funkcie pyrolytického čistenia zobrazuje odpočítavanie času prípravy jedla a cyklu čistenia.

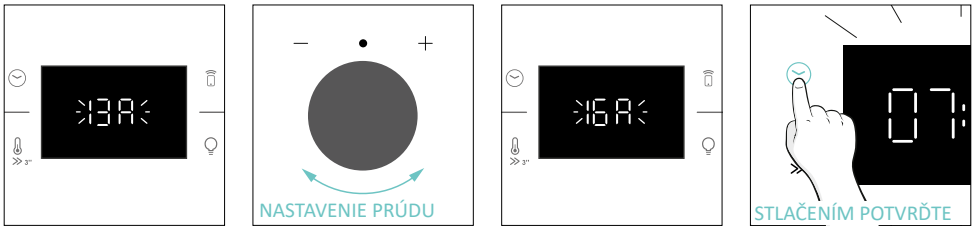
3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času, výber možnosti 13 ampérov alebo 16 ampérov, výber jasu a úrovne hlasitosti.

- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí blikajúci prednastavený čas „12:00“. Ak chcete hodnotu upraviť, stlačte ⏲ a pravým gombíkom upravte hodiny. Znova stlačte tlačidlo ⏲ a rovnakým postupom nastavte minúty. Hodnoty potvrďte ďalším stlačením ⏲ .

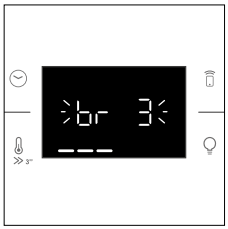
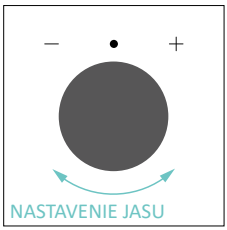


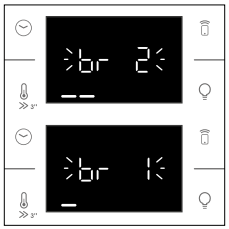
- **INTENZITA PRÚDU:** Toto nastavenie ovplyvní iba výkon odoberaný počas rýchleho predhrievania. Nastavenie na 16A zaručí rýchlejšie predhrievanie, keď je aktivovaná funkcia rýchleho predhrievania. Ak máte doma nižší dostupný výkon, môžete toto nastavenie zmeniť na 13A. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Stačí otočiť pravým gombíkom a vybrať želanú hodnotu, ktorú potom potvrďte stlačením tlačidla ⏲ .



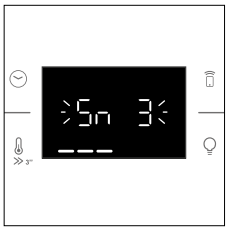
POZNÁMKA: Možnosť nastavenia prúdu je k dispozícii len počas počiatočnej inštalácie. Ak chcete upraviť nastavený prúd, pozrite si pokyny po inštalácii.

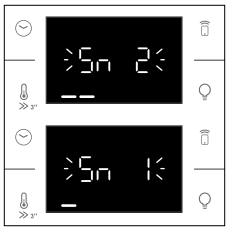
- **JAS:** Na displeji sa zobrazí symbol „br“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť otáčaním pravého gombíka. Potvrďte stlačením ⌚




- **ZVUK:** Na displeji sa zobrazí symbol „Sn“. Čísla predstavujú úroveň hlasitosti, hodnota sa dá upraviť otáčaním pravého gombíka. Potvrďte stlačením ⌚



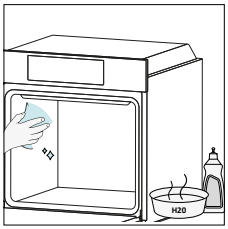

- **POKYNY PO INŠTALÁCII**

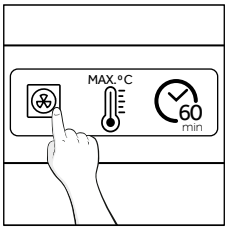
Keď je rúra v pohotovostnom režime, je možné vrátiť sa k počiatočným nastaveniam, ak súčasne na 5 sekúnd stlačíte tlačidlá pre teplotu a osvetlenie.

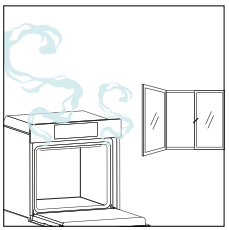


3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

Pred prvým použitím rúru vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.







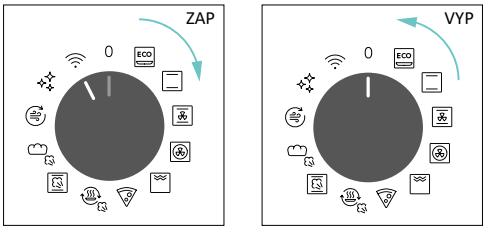
4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

Výrobok je navrhnutý tak, aby bol „pripravený jedným dotykom“, rúra potom začne fungovať pri predvolených nastaveniach otočením prepínača.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete zapnúť rúru, otočte funkčným gombíkom (v smere/proti smeru hodinových ručičiek) a vyberte program prípravy jedla. Ak ju chcete VYPNÚŤ, nastavte funkčný gombík do polohy „0“.

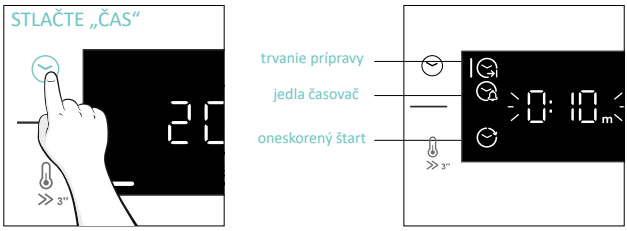


NASTAVENIE PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

Otáčaním funkčného gombíka vyberte požadovaný program. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota, ktorú možno kedykoľvek upraviť otáčaním pravého gombíka (v smere hodinových ručičiek sa teplota zvýši a proti smeru hodinových ručičiek sa zníži).

PONUKA ČASU

Stlačením tlačidla ⏲ vstúpite do ponuky času. Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla ⏲ a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

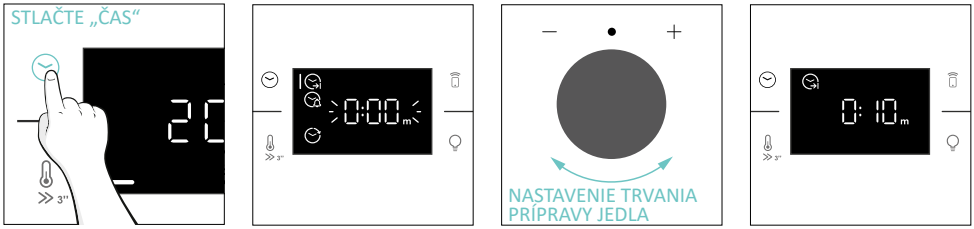


POZNÁMKA: nie je možné nastaviť niekoľko parametrov súčasne, preto v pamäti ostane iba posledné nastavenie, predchádzajúce sa vymaže.

TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA

Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept.

AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky času. Stláčajte , kým sa nezobrazí funkcia „Trvanie prípravy jedla“. Potom ovládačom upravte hodnotu.



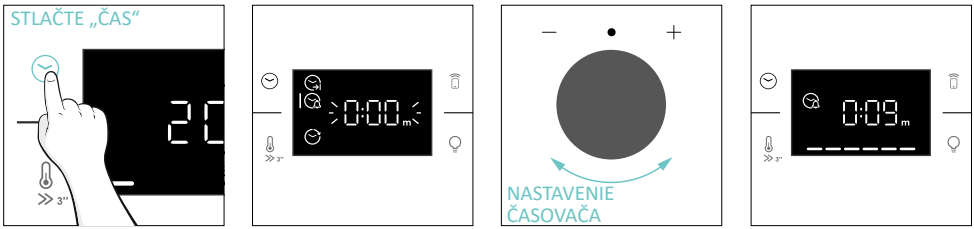
Odpočítavanie sa začína po ukončení predhrievania (ak je k dispozícii). Počas prípravy jedla je možné zmeniť hodnotu trvania otáčaním pravého gombíka. Po uplynutí nastavenej doby sa príprava jedla zastaví.

FUNKCIE S PREDHRIEVANÍM: Keď je nastavená doba prípravy jedla, ihneď po oznámení rúry, že sa ukončilo predhrievanie, vložte potraviny do rúry a manuálne potvrďte (klepnutím na tlačidlo času), že sa má spustiť odpočítavanie prípravy jedla.

ČASOVAČ

Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky.

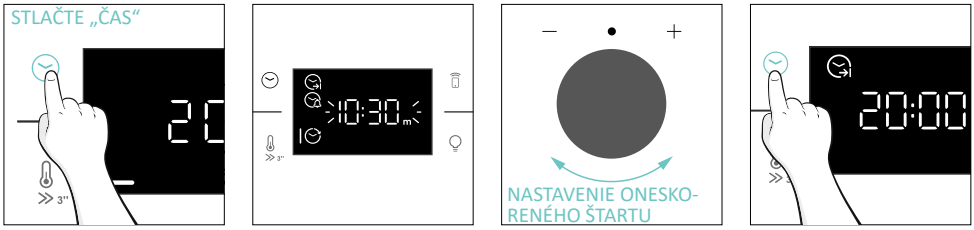
AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky času. Stláčajte , kým sa nezobrazí funkcia „Časovač“. Potom ovládačom upravte hodnotu.



Keď je nastavená táto funkcia, na displeji sa budú primárne zobrazovať informácie o čase. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte , aby ste vstúpili do vyhradeného režimu úprav. Po uplynutí nastavenej doby bude príprava jedla pokračovať, kým sa ľavý gombík neotočí do polohy 0.
Túto funkciu je možné nastaviť stlačením tlačidla aj vtedy, keď je rúra v pohotovostnom režime. Po aktivácii budú kuchynské minútky fungovať nezávisle od funkcií rúry na pečenie.

ONESKORENÝ ŠTART

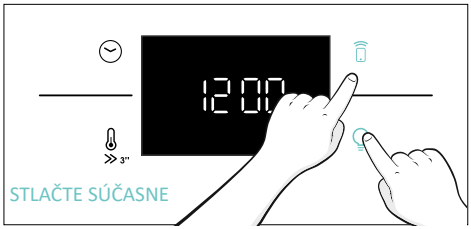
Umožňuje zvoliť čas začiatku prípravy jedla.
AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky času. Stláčajte, kým sa nezobrazí funkcia „Oneskorený štart“. Potom ovládačom nastavte čas začiatku prípravy jedla.



POZNÁMKA: Oneskorenie štartu sa dá aktivovať až po nastavení trvania prípravy jedla a nie je k dispozícii s funkciami grilu.

ĎALŠIE FUNKCIE
DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia vám umožňuje uzamknúť obrazovku, aby ste zabránili akémukoľvek nežiaducemu použitiu detmi. Na aktiváciu stlačte súčasne tlačidlá Lamp a Diaľkový ovládač počas 3 sekúnd. Na užívateľskom rozhraní sa zobrazí ikona s visiaceho zámku. V tejto podmienke je užívateľské rozhranie pece uzamknuté a nie je možné meniť nastavenia. Detská poistka zostane aktívna, aj keď bude ľavý gombík otočený späť do polohy OFF (Vypnuté). Pre deaktiváciu detskej poistky znova stlačte súčasne tlačidlá Lamp a Diaľkový ovládač počas 3 sekúnd (ikona s kľúčom zmizne).



4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA

Na urýchlenie fázy predhrievania je možné zvoliť možnosť rýchleho predhrievania stlačením ikony teploty na 3 s po výbere programu varenia a teploty. Táto možnosť aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných prvkov bez ohľadu na zvolenú funkciu rúry.
Ak chcete ušetriť energiu, po aktivácii rýchleho predhrievania ostane ventilátor rúry VYPNUTÝ, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu. Keď je nastavená doba prípravy jedla, ihneď po oznámení rúry, že sa ukončilo predhrievanie, vložte potraviny do rúry a manuálne potvrďte (klepnutím na tlačidlo času), že sa má spustiť odpočítavanie prípravy jedla. POZNÁMKA: Ak je nastavený oneskorený štart, manuálne potvrdenie nie je potrebné, varenie sa automaticky spustí podľa naprogramovaného oneskoreného štartu.

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: v prípade funkcií, ktoré vyžadujú predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo. Dodržiavajte pokyny uvedené v tabuľke v súvislosti s predhrievaním. “ÁNO/RÝCHLE PREDHRIATIE” znamená, že je potrebné predhrievanie a je k dispozícii možnosť rýchleho predhriatia; “NIE” znamená, že predhrievanie nie je k dispozícii a potraviny je potrebné vložiť do studeného rúra.
Po skončení predhrievania bude displej blikať a zaznie zvukový signál: klepnite na ⏲ aby program varenia pokračoval.

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	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
	*Konvenčné	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Áno/ Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu. Možno použiť so sondou Preci Probe.
	Konvenčné + ventilátor	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Áno/ Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE PRE: pečené mäso, dusené jedlá, zeleninu a koláče s vlhkými plnkami na jednej úrovni. Ideálne na prípravu jedál s vysokým obsahom vody.
	Viacúrovňové	160°C 50-250/300°C***	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tri plechy)	Áno/ Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 pre riedke potraviny, L4 pre hrubšie potraviny.	NIE	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu mrazených potravín alebo obalených predvarených jedál, ktoré sa zvyčajne vysmážajú. Vďaka špeciálnemu plechu môže horúci vzduch prúdiť voľne okolo jedla.

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	Odporúčania
	Regenerácia	110°C 110-160°C	L3/L4	NIE	Táto funkcia je určená na opätovné zohriatie už pripravených naservírovaných jedál a pečiva tak, aby boli pred podávaním osviežené bez straty kvality. Regenerácia s podporou pary zabraňuje vysychaniu povrchu. Teplo sa šíri jemne a rovnomerne, vďaka čomu si jedlo zachová svoju pôvodnú chuť aj vôňu, akoby bolo práve čerstvo pripravené.
	Para°	170°C 120-220°C	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: zeleninu, koláče, sušienky, ryžu, mäso, ryby a hydinu na jednej úrovni pri použití horného aj spodného ohrevu s podporou pary. Kombinácia pary a tepla zaistí jemnú štruktúru pokrmu s chrumkavým povrchom. Táto funkcia je ideálna aj na nízkoteplotné varenie, ktoré zaručuje šťavnaté, mäkké a rovnomerne prepečené pečene.
	Chlieb	210°C 190-220°C	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu rôznych druhov pečiva, ako je celozrnný chlieb, ciabatta alebo bagety. Vďaka špeciálnej kombinácii pary a tepla dosiahne pečivo profesionálnu kvalitu s výbornou chrumkavosťou, sýtou farbou a lesklou kôrkou.

4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	Odporúčania
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NIE	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze bez predhrievania rúry. Použite nižšie teploty pre mrazené potraviny a 300 ° C pre doma pripravené jedlá

* 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.

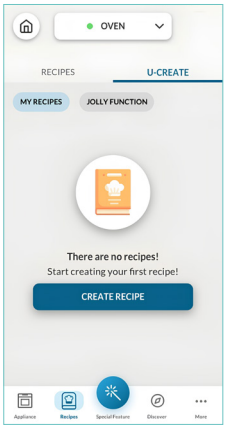
4.2.3. FUNKCIA MULTI STEP

Funkcia Multi Step umožňuje zachovať predtým nastavené parametre prípravy jedla (teplota a doba) pri zmene funkcie počas prípravy.

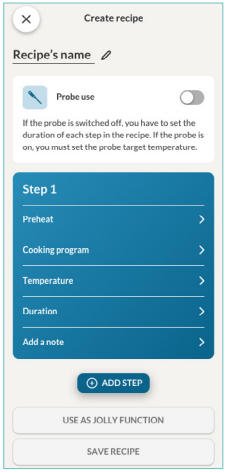
Recepty s Multi Step je možné vytvárať v aplikácii hOn pomocou funkcie U-Create a ukladať ich do rúry.

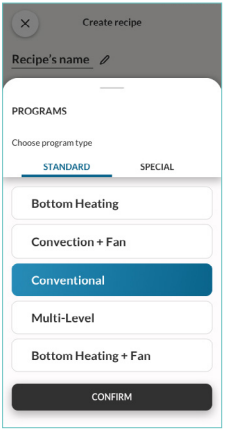
Používateľ si môže recept s Multi Step uložiť ako funkciu Jolly a uložiť ho v rúre alebo ho uložiť na hOn a spustiť ho na diaľku z aplikácie.

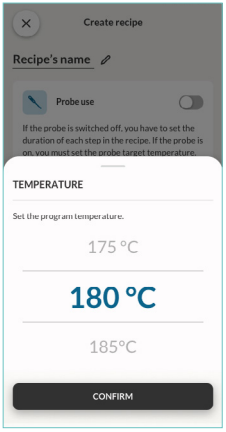
Krok 1. V sekcii U-Create aplikácie stlačte „Vytvoriť recept“.

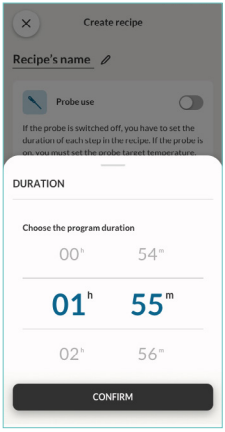


Krok 2. Upravte názov receptu a vyberte parametre pre prvý krok receptu.

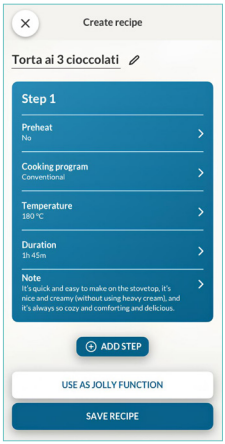




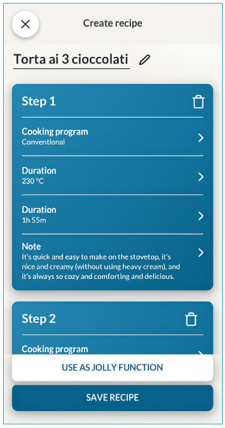


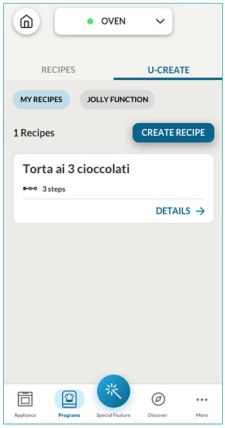


Krok 3. Po prispôsobení prvého kroku stlačte „Pridať krok“, aby ste k receptu pridali ďalšiu funkciu prípravy jedla a prispôsobili jeho parametre.



Krok 4. Uložte recept v aplikácii, aby ste ho mohli spustiť z hOn na diaľku.





5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

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.

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Sladké pečivo	Malé koláče /Muffiny	1	Konvenčné Viacúrovňové	175°C 160°C	Y	Plech na pečenie	L3 L4	20-30 30-40
		2	Viacúrovňové	150°C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	30-40
		3	Viacúrovňové	140°C		Plech na pečenies	L2+L4+L6	40-50
	Piškótové koláče (26 cm Ø)	1	Konvenčné Viacúrovňové	170°C 150°C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2 L4	30-40 40-50
		2	Viacúrovňové	150°C		Kovový rošty + forma na koláč	L1+L4	50-60
	Sušienky	1	Konvenčné Viacúrovňové	150°C 140°C	Y	Plech na pečenie	L3 L4	25-30 35-45
		2	Viacúrovňové	140°C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	30-40
		3	Viacúrovňové	140°C		Plech na pečenies	L2+L4+L6	35-40
	Pusinky z odpaľovaného cesta	1	Viacúrovňové	190°C	Y	Plech na pečenie	L4	25-35
		2	Viacúrovňové	170°C		Plech na pečenie	L2+L5	25-35
	Yorkshirský puding	1	Konvenčné	200°C	Y	Plech na pečenie	L3	20-30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90°C	Y	Plech na pečenie	L4	90-160
	Makarónky	1	Konvenčné	150°C	Y	Plech na pečenie	L3	15-20
	Jablčník	1	Konvenčné	185°C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	60-70
		1	Viacúrovňové	170°C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L4	65-75
	Koláčiky z krehkého cesta	1	Konvenčné	170°C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	40-60
	Čokoládové suflé	1	Konvenčné	200°C	Y	Plech na pečenie + molds	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Konvenčné	150°C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-65
	Mrazené croisanty	1	Konvenčné + ventilátor	180°C	Y	Plech na pečenie	L3	20-25
		2	Viacúrovňové	180°C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	25-35
		3	Viacúrovňové	160°C		Plech na pečenies	L2+L4+L6	30-40
	Štrúdľa, mrazená	1	Konvenčné	210°C	Y	Plech na pečenie	L3	30-45
Chlieb a nekysnutý chlieb	Toastový chlieb	1	Supergrill	05	N	Kovový rošt	L6	4-6
	Focaccia	1	Konvenčné	200°C	Y	Plech na pečenie	L2 or L3	25-35
	Chlieb, celý	1	Konvenčné	200°C	Y	Plech na pečenie	L3	35-50

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/ Quiches (26 cm Ø)	1	Konvenčné + ventilátor Pizza	200°C	Y N	Kovový rošt+ Forma na tortu	L2	30-50
		2	Viacúrovňové	180°C	Y	Kovový rošt+ Forma na tortu	L1+L4	50-70
	Syrové suflé	1	Konvenčné	200°C	Y	Plech na pečenie	L3	20-35
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenčné + ventilátor	200°C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	40-60
	Lasagne, mrazené	1	Konvenčné	180°C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-60
	Zapečené cestoviny	1	ECO	200°C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	20-30
	Cannelloni, mrazené	1	Konvenčné	180°C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	45-55
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenčné Pizza	250°C 300°C	Y N	Plech na pečenie	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Viacúrovňové	180°C	Y	Hlbšie + Plech na pečenies	L2+L5	25-35
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Konvenčné Pizza	250°C 300°C	Y N	Plech na pečenie	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Viacúrovňové	180°C	Y	Hlbšie + Plech na pečenies	L2+L5	30-40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Konvenčné Pizza	220°C 200°C	Y N	Kovový rošt	L2	10-15
		2	Viacúrovňové	200°C	Y	Kovový rošt	L2+L5	15-25
		3	Viacúrovňové	180°C		Kovový rošt	L2+L4+L6	25-35
Mäso a hydina	Pečené celé kurča (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	Y	Kovový rošt Plech na pečenie umiestnite na úroveň L1 so 150 ml vody.	L4	40-60
	Pečená kačica	1	ECO	200°C	Y	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	50-60
	Kohút	1	Viacúrovňové	220°C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	20-40
	Pečená morka	1	ECO	200°C	Y	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	50-60

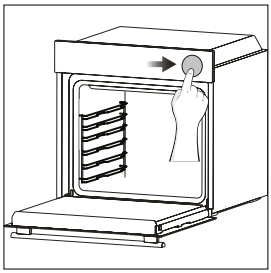
Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Pre-dhrieva-nie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
	Bravčové rebierka (1000-1200g)	1	Konvenčné	200°C	Y	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	80-100
	Klobása	1	Supergrill	04	Y	Kovový rošt	L5	40-50
	Rozbif (500 g)	1	Viacúrovňové	220°C	Y	Plech na pečenie	L3	20-40
	Sekaná (1000 1500 g)	1	Konvenčné	180°C	Y	Plech na pečenie	L3	40-50
	Pečené kurča so zemiakmi	1	ECO	200°C	Y	Hlbší plech	L4	45-60
Ryby a morské plody	Grilované morské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L5	15-30
	Mrazené rybie tyčinky	1	Konvenčné	200°C	Y	Plech na pečenie	L4	20-25
	Pečené ryby	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L3	40-60
Zelenina	Gratinovanie-ovaná zelenina	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	80-90
	Mrazené hranolčeky (300-500 g)	1	Konvenčné	220°C	Y	Plech na pečenie	L4	18-25
	Pečené zemiaky	1	Konvenčné	200°C	Y	Plech na pečenie	L4	30-50

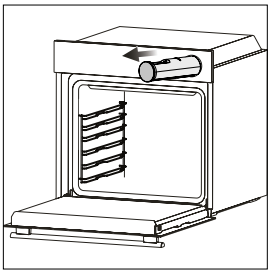
Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.
*ak sa vyžaduje predhrievanie
**V závislosti od modelu rúry.

5.2. AKO POUŽÍVAŤ NÁDRŽKU NA VODU PRE PROGRAMY VARENIA S PAROU

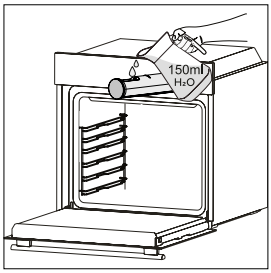
Po výbere programu s parou sa na rozhraní pre používateľa zobrazí žiadosť o pridanie vody cez špeciálne príslušenstvo (Nádržka na vodu Steam Fresh), postupujte nasledovne.

1. Ľahkým stlačením otvorte nádržku na vodu Steam Tank.

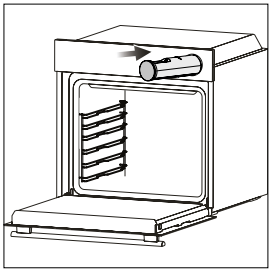


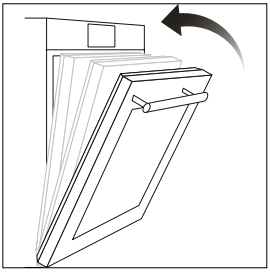


2. Do nádržky nalejte pitnú vodu (150 ml), a to buď pomocou kanvice, alebo priamo z vodovodného kohútika. Neprekračujte maximálnu hladinu vody vyznačenú vnútri nádržky.

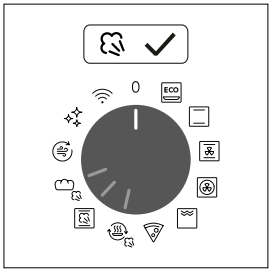


3. Zatlačením nádržku zatvorte a potom zatvorte dvierka rúry.





4. Zvoľte funkciu a spustite varenie.



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.

POZNÁMKA: ak nalejete príliš veľa vody, prebytok môže zostať v nádržke – po ukončení varenia ju vyprázdnite.

POZNÁMKA: pri príprave jedla s parou môže ostať na dne rúry pri príprave jedla voda alebo kondenzát.

POZNÁMKA: ak má rúra po vypnutí pokračovať v príprave jedla, odporúča sa vyhnúť sa používaniu programov Everyday Cooking a namiesto toho použiť štandardné funkcie.

5.3. TABUĽKA FRESH FLAVOUR*

Tabuľka Fresh Flavour uvádza odporúčané nastavenia pre programy varenia s parou. Vďaka nej môžete pripraviť celý rad receptov bez predhrievania rúry. Skutočný čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od receptu, použitých surovín a množstva pokrmu.

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Bochník Bieleho Chleba	500-1000 g	Chlieb	200	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Rožky	6-8 ks.	Chlieb	200	plech na pečenie hlboký	L3	25-35
Celozrnný Chlieb	400-600 g	Chlieb	190	plech na pečenie hlboký	L3	20-35
Ražný Chlieb	500-1000 g	Chlieb	190	Kovová mriežka + forma	L3	30-45
Bageta	400-500 g	Chlieb	200	plech na pečenie hlboký	L3	25-35
Ciabatta	6-8 ks.	Chlieb	200	plech na pečenie hlboký	L3	25-35
Bagely	6-8 ks.	Chlieb	190	plech na pečenie hlboký	L2	25-35
Sendvičové Bochníky	5-10 ks.	Chlieb	190	plech na pečenie hlboký	L3	15-25
Brioche	6-8 ks.	Chlieb	190	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Chlieb	220	plech na pečenie hlboký	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Para°	220	plech na pečenie hlboký	L4	30-40
Hovädzie Filé, Stredné **	400-500 g	Para°	190	Kovová mriežka + plech na pečenie L2	L3	35-45
Hovädzie Filé, Pomaly Varené **	400-500 g	Para°	110	Kovová mriežka + plech na pečenie L2	L3	40-50
Hovädzí Wellington	1000-1500 g	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	40-50
Fašírka	1000-1500 g	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	40-50
Bravčová Pečienka **	1000-1500 g	Para°	180	Kovová mriežka + plech na pečenie L2	L3	40-60
Bravčová Pečienka, Pomaly Varená **	1000-1500 g	Para°	110	Kovová mriežka + plech na pečenie L2	L3	80-100
Regál Na Jahňacie	800-1000 g	Para°	190	plech na pečenie hlboký	L3	60-80
Jahňacie Stehno	1500-2000 g	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	80-100
Kuracie Prsia	400-700 g	Para°	210	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Kuracie Paličky	1000 gr (app. 10 ks)	Para°	220	Metal grid + L2 Baking tray	L3	40-50
Filet Z Lososa	600 gr (app. 4 ks)	Para°	170	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Filet Z Lososa, Pomaly Varené	600 gr (app. 4 ks)	Para°	110	plech na pečenie hlboký	L2	25-35
Filet Z Morského Vlka	500 gr (app. 4 ks)	Para°	150	plech na pečenie hlboký	L3	10-25

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Filet Z Morského Vlka, Pomaly Varené	500 gr (app. 4 ks)	Para°	110	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Pražma	500-700 g	Para°	170	plech na pečenie hlboký	L3	20-35
Malé koláčiky/Muffiny	10-20 ks.	Para°	170	plech na pečenie hlboký	L3	35-45
Bohatý ovocný koláč, pomaly pečený	1000-1500 g	Para°	140	Kovová mriežka + forma	L3	60-80
Tvarohový koláč	1000-1500 g	Para°	140	Kovová mriežka + forma	L2	60-80
Mrazený croissant	4-6 ks.	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Zmes zeleniny	1000-1500 g	Para°	220	plech na pečenie hlboký	L3	50-60
Pečené zemiaky, prekrojené na polovicu	500-1000 g	Para°	210	plech na pečenie hlboký	L3	50-60
Baklažány, prekrojené na polovicu	400-500 g	Para°	210	plech na pečenie hlboký	L3	30-45
Karfiol	400-500 g	Para°	210	Kovová mriežka + pyrex	L3	30-40
Fenikel	400-600 g	Para°	200	Kovová mriežka + pyrex	L3	45-55
Mrkvové tyčinky	250-500 g	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	35-45
Tekvice nakrájané na kocky	500-800 g	Para°	160	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Brokolica	400-600 g	Para°	150	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Zeleninový flan	6 ramekins	Para°	180	plech na pečenie hlboký	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regenerácia	110	Pyrexová/ pekáčska misa	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regenerácia	110	plech na pečenie hlboký	L3	10-20
Žeme	300-500 g	Regenerácia	110	plech na pečenie hlboký	L3	15-25
Mrazený chlieb	200-500 g	Regenerácia	150	plech na pečenie hlboký	L3	8-15
Žeme	200-500 g	Regenerácia	110	plech na pečenie hlboký	L3	10-20
Cestoviny	500-1000 g	Regenerácia	120	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Koláče (muffiny)	100-300 g	Regenerácia	110	plech na pečenie hlboký	L3	10-20
Lasagne	500-1000 g	Regenerácia	140	Pyrexová/ pekáčska misa	L3	25-35
Jedlá z jedného pekáča (zapekané jedlá a pečená zelenina)	400-700 g	Regenerácia	120	Pyrexová/ pekáčska misa	L3	30-40

*Po upečení alebo regenerácii niektorých pokrmov môže na dne rúry alebo v nádržke zostať prebytočná voda. Pred začatím nového cyklu varenia vylejte prebytočnú vodu z oboch miest.
** Pred vložením do rúry mäso na pár minút opečte zo všetkých strán na rozpálenej panvici, aby na ňom vznikla chutná kôrka. Pred opekaním ho môžete ochutiť soľou a čerstvo mletým čiernym korením.

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou ani komerčne dostupným chráničom na jedno použitie.
- Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a následnému silnému zápachu, odporúčame vám nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame používať iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

6.2. ČISTENIE RÚRY

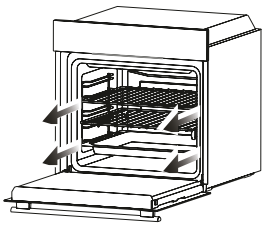
6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia

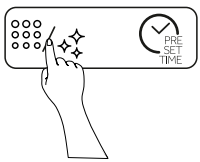
Pyrolytické čistenie (v závislosti od modelu rúry)
Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.

Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.
Na konci cyklu čistenia zanechajú zvyšky jedál na smaltovaných povrchoch biely povlak. Odstráňte tento povlak handričkou navlhčenou v teplej vode so saponátom a použite kefu alebo drôtenku. Vhodnými prostriedkami na čistenie sú teplá voda so saponátom alebo prípravok na čistenie rúry.

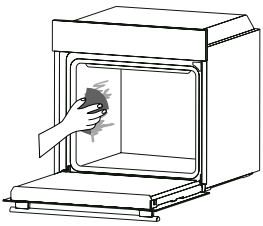
Princíp fungovania:

1. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ako sú rošty, bočné držiaky a skrutky bočných držiakov ;
2. Zapnite funkčný gombík . Otočením ovládacieho prvku nastavte pyrolytický program; Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času. Počas tohto postupu a nasledujúcej fázy chladenia ostanú dvierka rúry uzamknuté.
3. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.
   ⚠ **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.


1



2


3

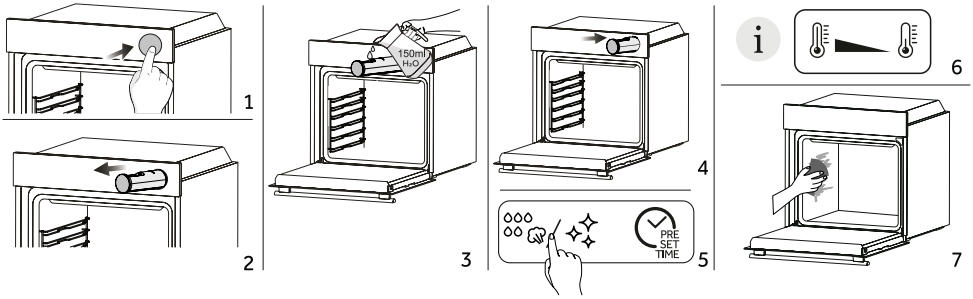
H2O Para

Funkcia čistenia H2O Para je navrhnutá tak, aby bez námahy odstraňovala ľahké nečistoty a poskytovala rýchle a ekologické riešenie čistenia dutín rúry pomocou sily pary.

Princíp fungovania:

1. Do špeciálnej nádržky na paru nalejte 150 ml vody.
2. Otočte gombík do polohy . V prípade potreby nastavte ovládačom program Steam Clean. Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času.
3. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
4. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

⚠ **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Utrite priestor na prípravu jedla a nechajte ho úplne uschnúť, aby sa zabránilo korózii.



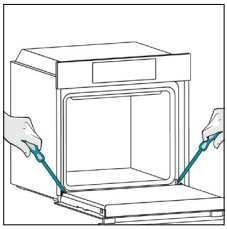
Katalytické čistenie (v závislosti od modelu rúry)

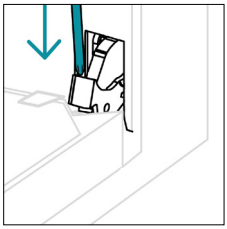
Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasiť so špinavou rúrou.
Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznou štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú mastnotu.
Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú absorbovaný tuk na plynné prvky.

Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

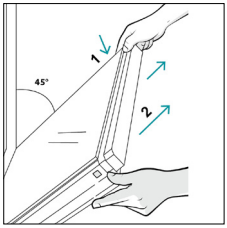
6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

1. Dvierka umiestnite do polohy 90°. Otočte poistné zarážky závesov smerom von zrúry.

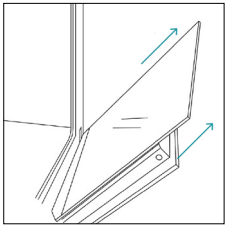




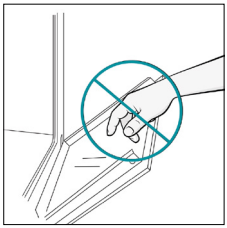
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



3. Sklo dvierok rúry vyberte veľmi opatrne, začnite vnútorným sklom. Počas úkonu držte sklo pevne oboma rukami a položte ho na rovnú plochu s podložkou (napr. na handru).



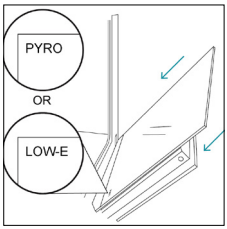
4. ⚠ **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.



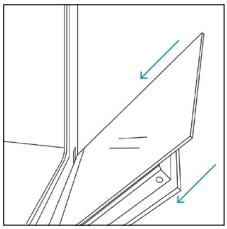
5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



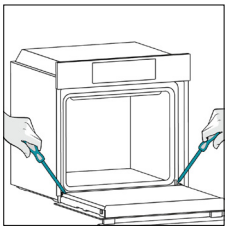
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.

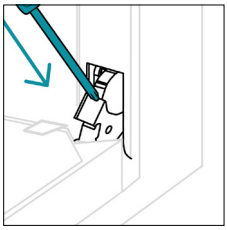


7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



8. Potom vráťte dvierka späť do polohy 90° a otočte poistné zarážky závesov smerom do vnútra rúry.





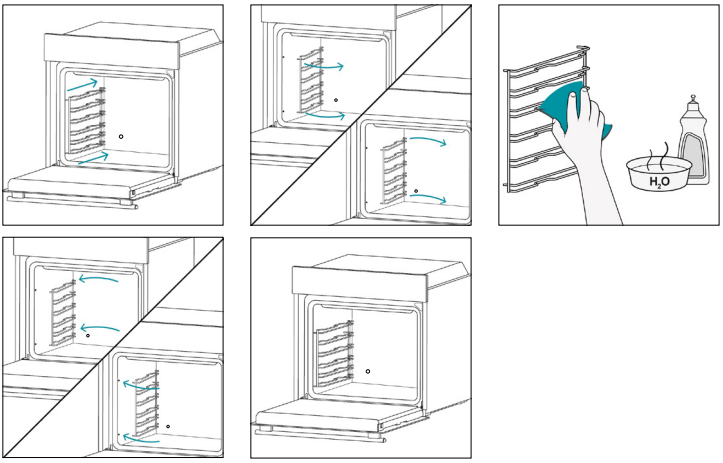
6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

Po každom použití príslušenstvo dôkladne vyčistite a osušte ho uterákom. V prípade pretrvávajúcich zvyškov skúste príslušenstvo namočiť do vody s prídavkom saponátu na približne 30 minút a potom ho znova umyte.

⚠ **VAROVANIE:** Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

ČISTENIE BOČNÝCH DRŽIAKOV:

1. Vyberte bočné držiaky potiahnutím v smere šípok.
2. Bočné držiaky umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschli.
3. Po čistení namontujte bočné držiaky v opačnom poradí úkonov.



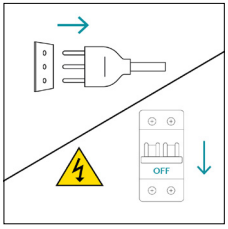
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

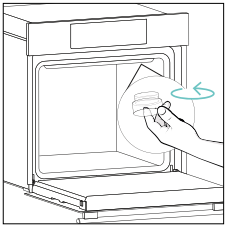
Výmena vrchnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt žiarovky.
3. Demontujte žiarovku.
4. Vymeňte žiarovku za novú rovnakého typu.
5. Znovu nasaďte sklenený kryt žiarovky.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.

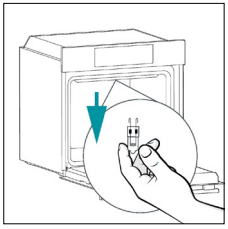
Krok 1



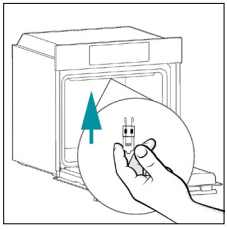
Krok 2



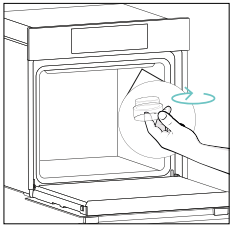
Krok 3



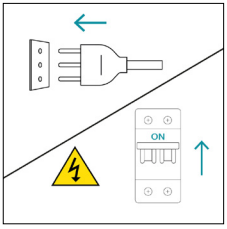
Krok 4

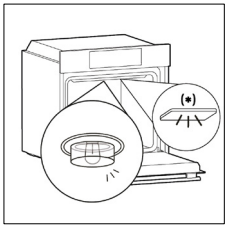


Krok 5



Krok 6



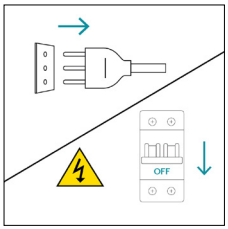


Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)
*V prípade problémov s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

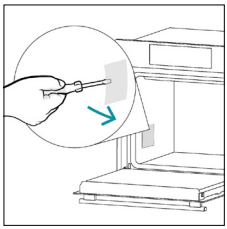
Výmena bočnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Plochým skrutkovačom opatrne vypáčte ochranný kryt a vyberte ho.
3. Opatrne vyberte žiarovku zo základne.
4. Vložte novú.
5. Znovu namontujte ochranný sklenený kryt opatrným zatlačením, aby zapadol na miesto.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.

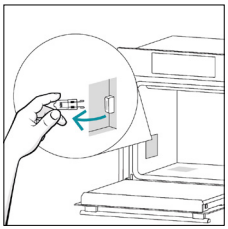
Krok 1



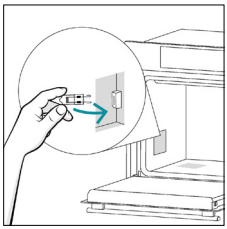
Krok 2



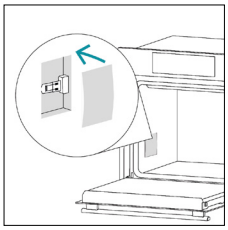
Krok 3



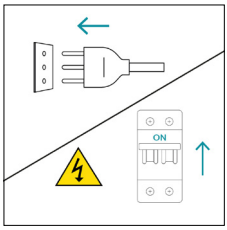
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

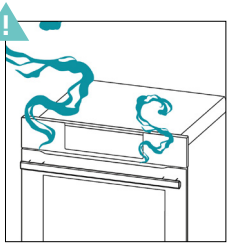
Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu.
Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.
Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

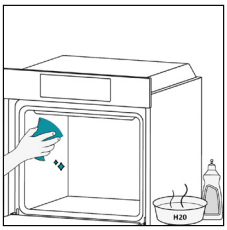
Chyba





Dym





8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.
Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie.
Bezpodmienečne je potrebné dodržiavať určité základné pravidlá:
- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ.
V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

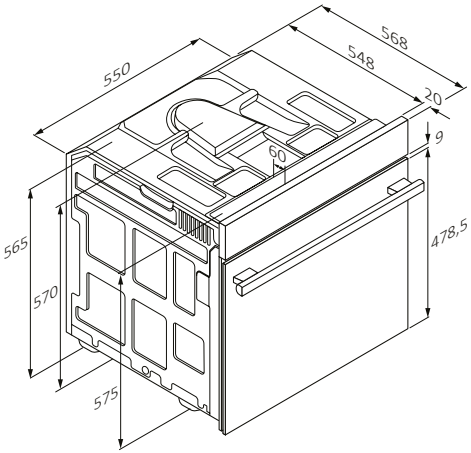
Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

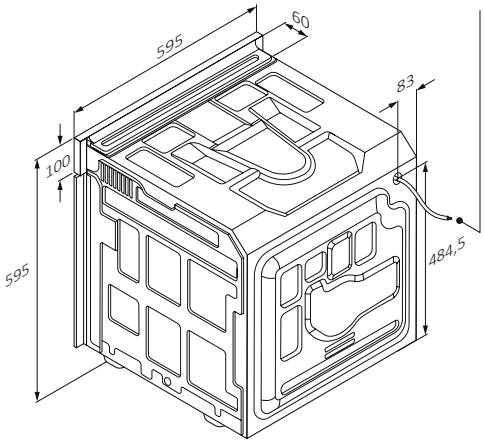
9. INŠTALÁCIA

Inštalačné video výrobku si môžete pozrieť naskenovaním Qr kódu.

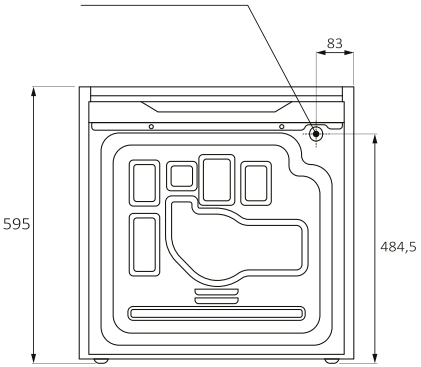
alebo kliknutím na toto **link**

Kábel 1100

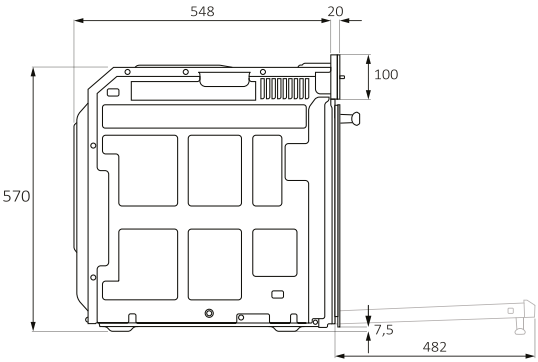




Kábel 1100

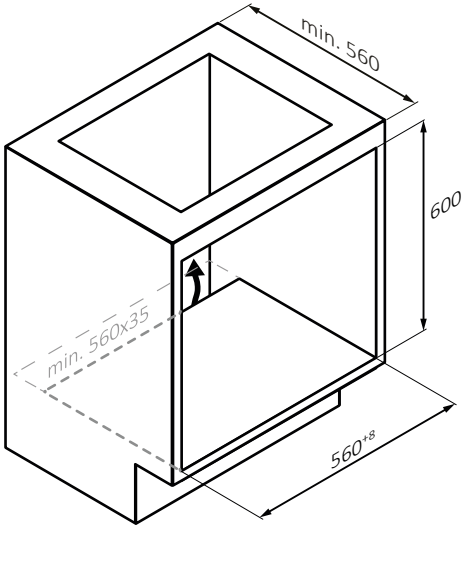


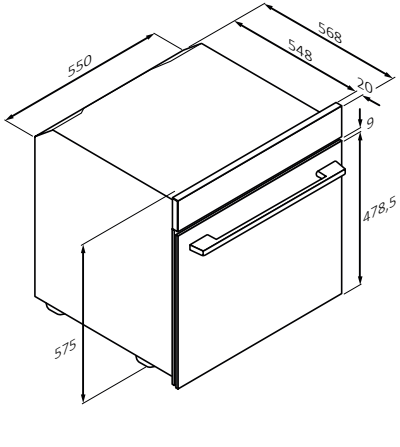
Pohľad zozadu

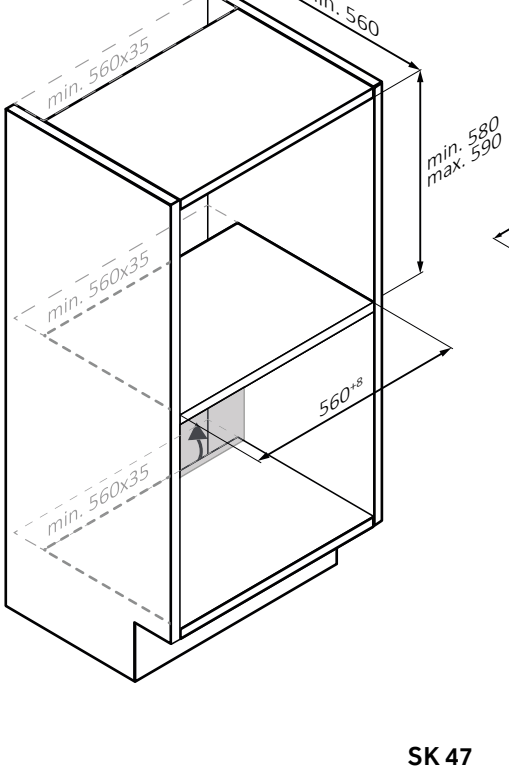


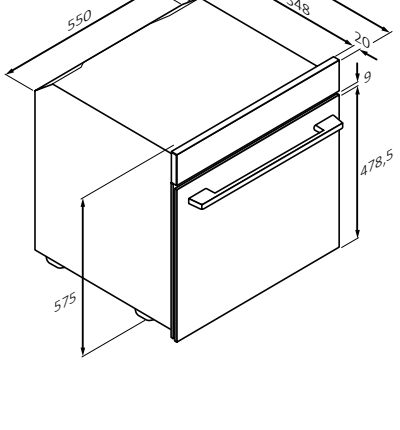
Pohľad zboku

mm

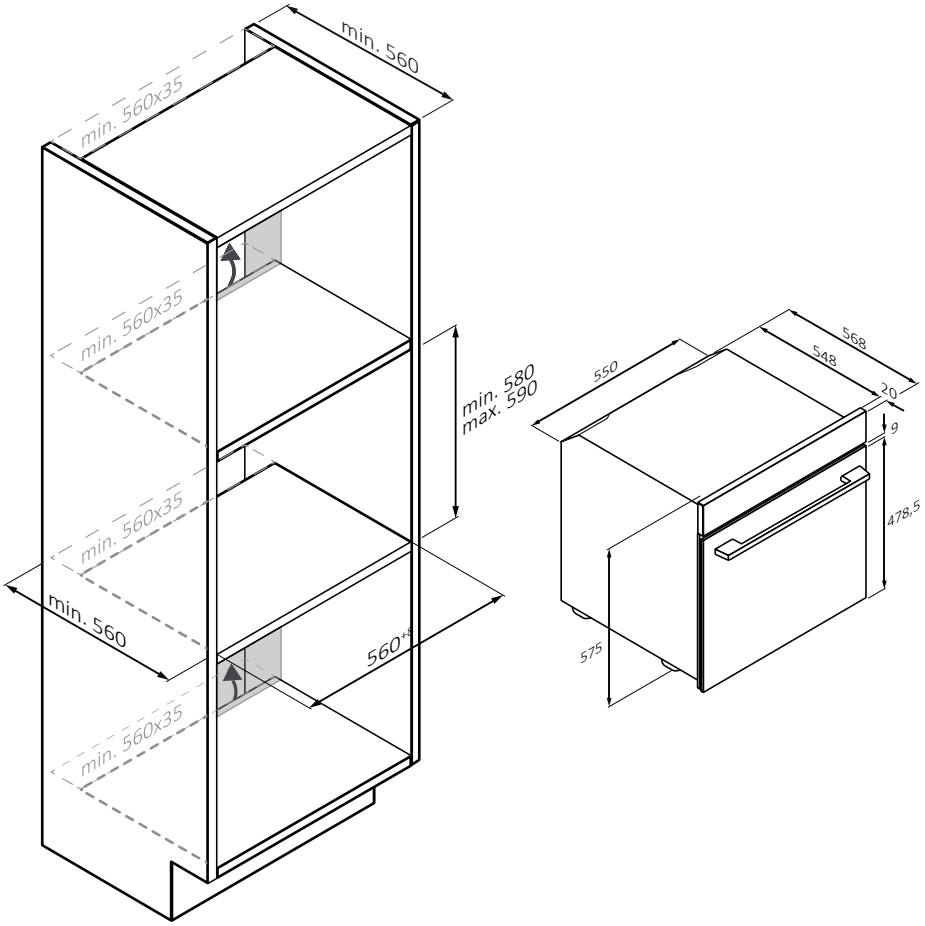

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

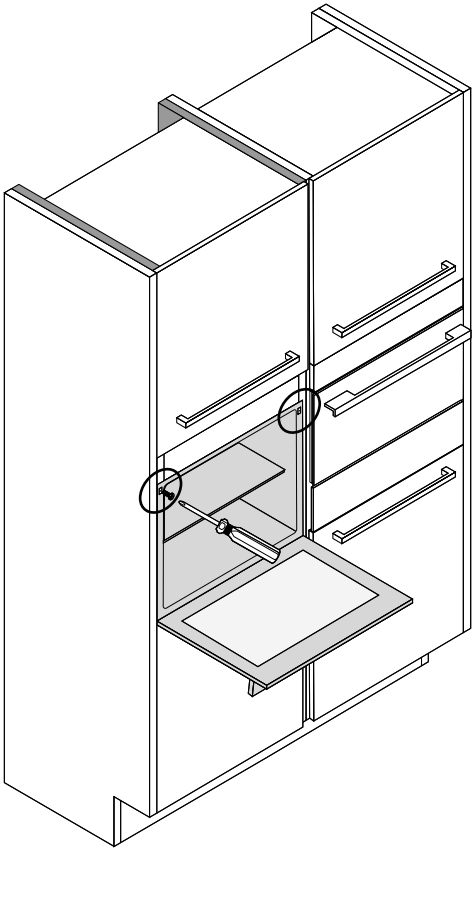

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

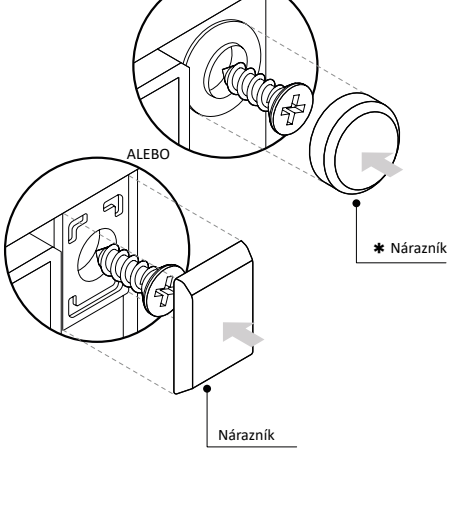

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(iba ak je prítomná*)

mm

WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

UWAGA: Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU
2.1. Przegląd Produktu
2.2. Akcesoria
2.3. Panel Sterowania
2.4. Łączność

3. PRZED URUCHOMIENIEM
3.1. Informacje Na Start
3.2. Pierwsze Użycie
3.3. Wstępne Czyszczenie

4. DZIAŁANIE PRODUKTU
4.1. Jak Działa Produkt
4.2. Funkcje Gotowania
4.2.1. Standardowe Funkcje
4.2.2. Funkcje Specjalne
4.2.3. Funkcja Wieloetapowa

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA
5.1. Ogólna Tabela Gotowania
5.2. Jak Korzystać Ze Zbiornika Na Parę W Programach Gotowania Na Parze
5.3. Tabela Gotowania (Świeże Składniki)

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
6.1. Zalecenia Ogólne
6.2. Czyszczenie Piekarnika
6.2.1. Wewnątrz Piekarnika: Funkcje Czyszczenia
6.2.2. Poza Piekarnikiem: Wyjmowanie I Czyszczenie Szklanych Drzwiczek
6.3. Czyszczenie Akcesoriów
6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW
8.1. Utylizacja Urządzenia
8.2. Ochrona I Poszanowanie Środowiska Naturalnego

9. MONTAŻ

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ⚠**OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.

- Podczas instalacji piekarnik powinien być odłączony od sieci elektrycznej.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Aby usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.

  W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.

  Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten

wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
  - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy.
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- ⓘ **UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- ⚠ **OSTROŻNIE:** aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. . Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę do Airfry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria" niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny.
- Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- ⚠ **UWAGA:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
  - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
  - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
  - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
  - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzać bardziej niż zwykle, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy piroliznera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

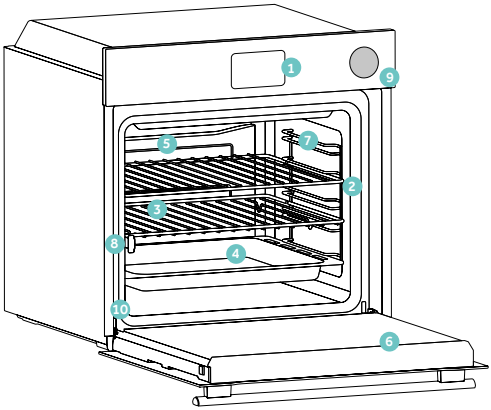
OSTRZEŻENIA (DOT. FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas napełniania zbiornika pary poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.

* Zależy od modelu piekarnika.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

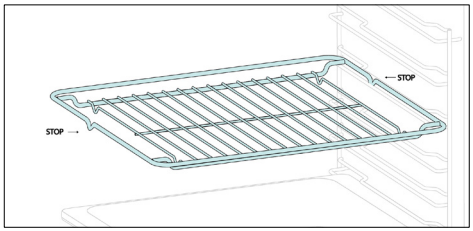


1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji na półkach**
3. **Siatki metalowe**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki** (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Prowadnice teleskopowe**
9. **Zbiornik wody**
10. **Numer seryjny i kod QR**

Write here your serial number for future reference.

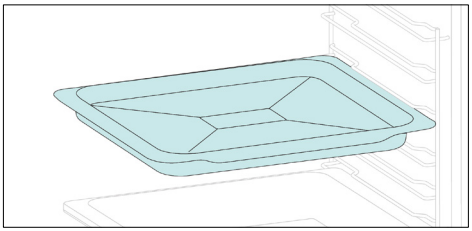
2.2. AKCESORIA

Kratka metalowa



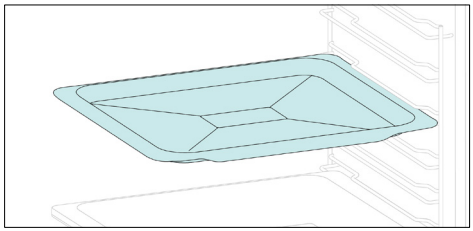
Ruszt w piekarniku to wyjmowana i regulowana półka, na której można ustawiać naczynia kuchenne. Można ją regulować na różnych wysokościach, dostosowując do różnych potrzeb. Nie należy umieszczać potraw bezpośrednio na ruszcie; zamiast tego należy użyć papieru pergaminowego lub odpowiednich blach do pieczenia.

Głębsza taca



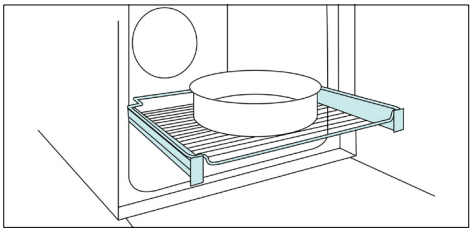
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



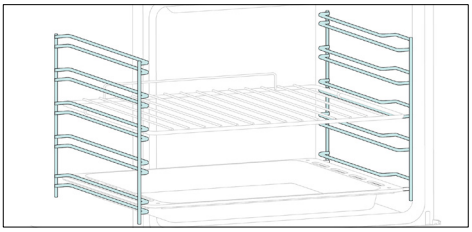
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli jest dostępna*)



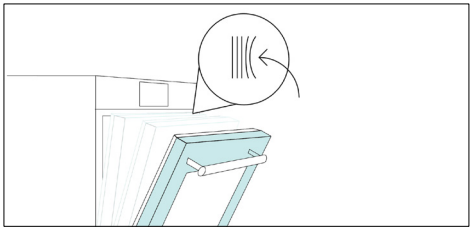
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Boczne siatki druciane (tylko jeśli jest dostępna*)



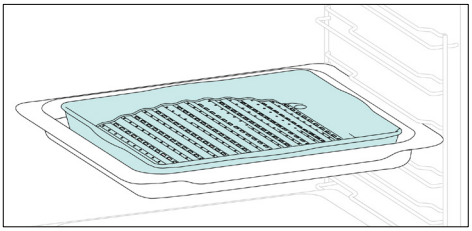
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

Zawiasy Soft-close/Soft-open
(tylko jeśli jest dostępna*)



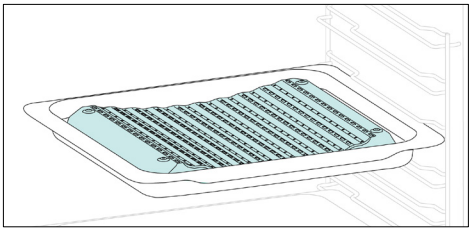
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

H-LAB taca – tryb grillowania
(tylko jeśli jest dostępna*)



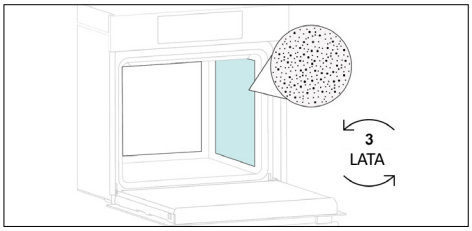
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

H-LAB taca – tryb PARA
(tylko jeśli jest dostępna*)

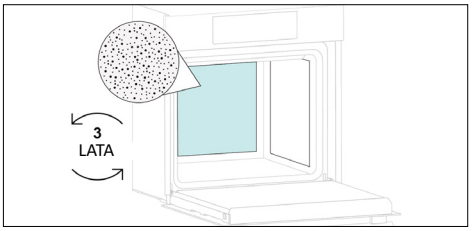


Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności.
W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

Panele katalityczne (tylko jeśli jest dostępna*)

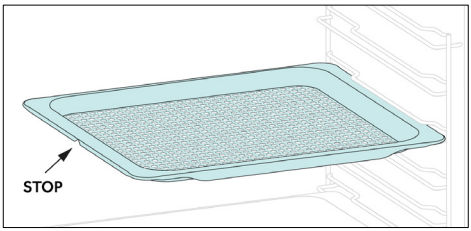


Osłona wentylatora katalityczne (tylko jeśli jest dostępna*)



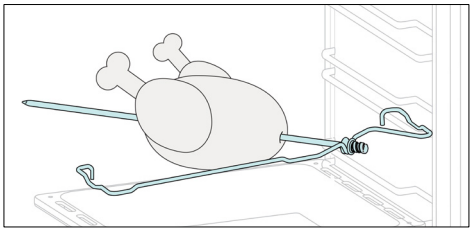
Specjalne panele emaliowane, wykonane z mikroporowatej struktury, która przekształca tłuszcz w łatwe do usunięcia gazowe elementy. Wymienić po 3 latach użytkowania (przy 2/3 cyklach gotowania tygodniowo).

Taca Airfry (tylko jeśli jest dostępna*)



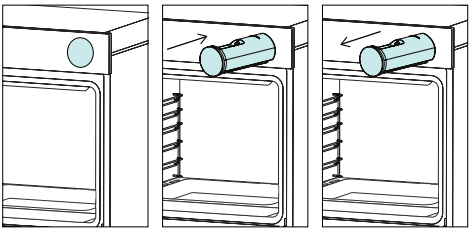
Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Opcjonalnie na poziomie L1 można umieścić blachę do pieczenia, na której zbierane będą soki lub okruchy chleba.

Rożen (tylko jeśli jest dostępna*)



Rożen współpracuje z górnym elementem grzejnym, obracając potrawę, co umożliwia jej równomierne przygotowanie. Najlepiej nadaje się do żywności średniej wielkości. Idealny do odkrywania na nowo smaku tradycyjnej pieczeni.

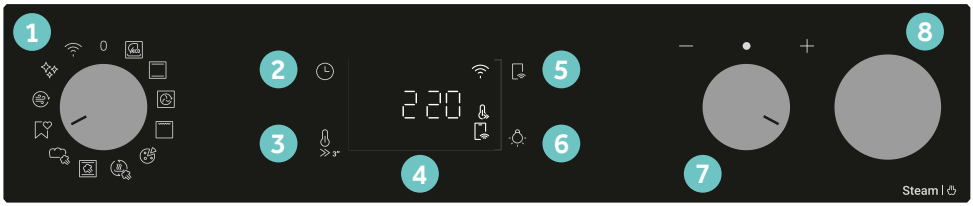
Zbiornik wody



Zbiornik pary to szuflada, którą można napełnić wodą niezbędną do uruchomienia programów gotowania i czyszczenia wspomaganych parą.

PL: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.

2.3. PANEL STEROWANIA



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826
Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W
Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min

Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Godzina
3. Temperatura
4. Wyświetlacz LED
5. Zdalne sterowanie
6. Lampa
7. Sterowanie wybieraniem
8. Zbiornik wody

GŁÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 4 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby ustawić godzinę i cztery razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest tylko minutnik.
3"	**Temperatura**	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę komory, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć opcję szybkiego nagrzewania (dostępna tylko w fazie wstępnego nagrzewania piekarnika). Gdy rozgrzewanie jest aktywne, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia ikona.
	Zdalne sterowanie Wł./Wył.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika.

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych

Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W.

Okres, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości sieciowej: 20 min

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi załącza się w momencie ustawienia pokrętła funkcji w pozycji różnej od zera.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi jest zawsze wyłączony, gdy pokrętło funkcji jest ustawione w pozycji zerowej. Jeśli pokrętło jest ustawione w innej pozycji, przejdź do menu Wi-Fi i wybierz opcję Wyłącz, aby dezaktywować Wi-Fi.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

UWAGA:

- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym czasie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

Pobierz na swój smartfon.

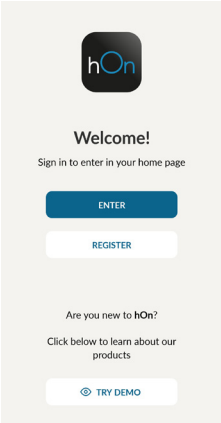
Available on the App Store

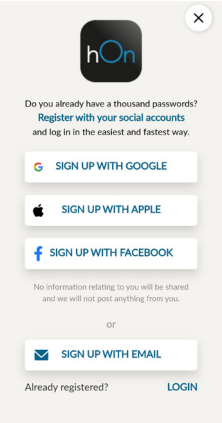
GET IT ON Google Play

Uwaga: Poniższe zdjęcia służą wyłącznie celom ilustracyjnym.

REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail

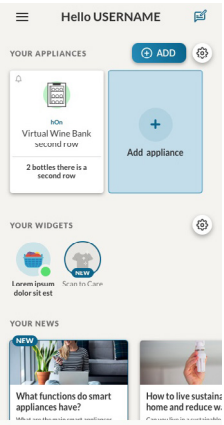




SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

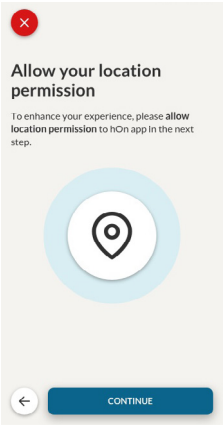
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



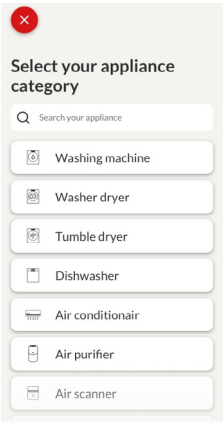
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



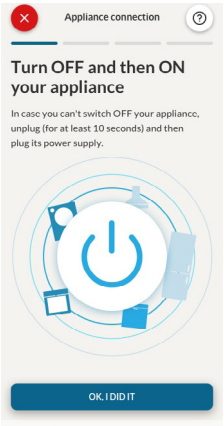
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



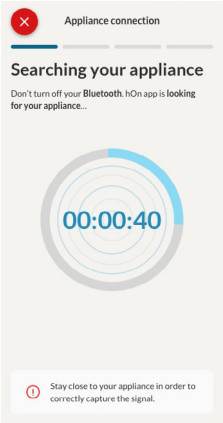
Krok 4

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



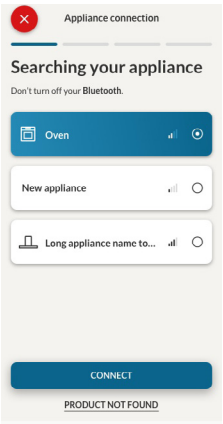
Krok 5

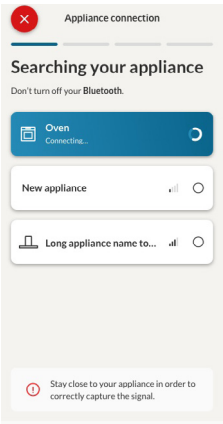
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



Krok 6.1-6.2

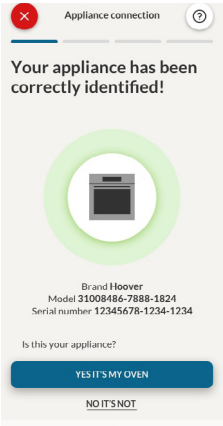
- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund.





Krok 7

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

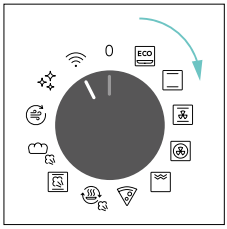


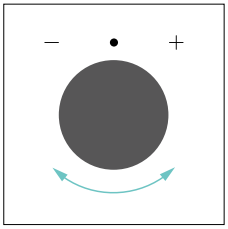
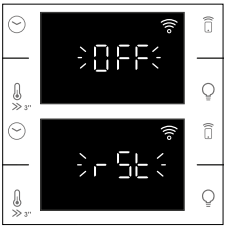
JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po zarejestrowaniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- **WiFi WYŁ.:** Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.
- **RESET WIFI:** Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.

1. Obróć pokrętło funkcyjne w menu WIFI.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Obracaj pokrętło, aż wyświetli się „Wył” lub ustawienie resetowania „rSt”.



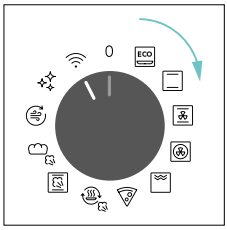
ZDALNE STEROWANIE

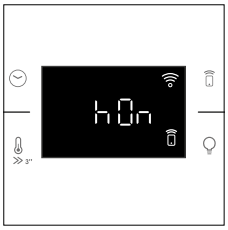
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów, dostosowanie używanych parametrów gotowania, monitorowanie procesu gotowania za pomocą sondy. Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

UWAGA: Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekanka i Supergrill.

Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Obróć pokrętło funkcyjne w menu WIFI.
2. Naciśnij .
3. Na wyświetlaczu pojawi się „hOn”. Wyświetlone zostaną ikony Wi-Fi i pilota.
4. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.

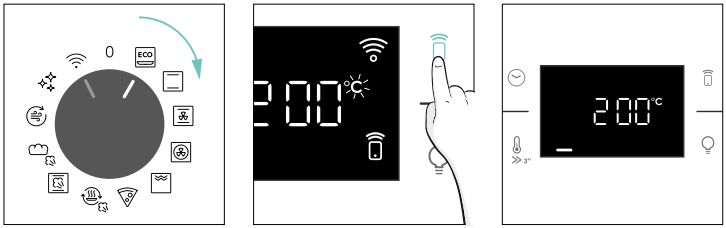


Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku

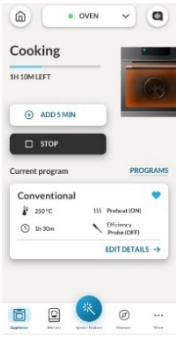


Jak zatrzymać zdalne sterowanie:
Program gotowania można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, obracając pokrętło funkcji do innej pozycji. Czynności te przerywają proces gotowania.
Innym sposobem jest naciśnięcie odpowiedniego przycisku zdalnego sterowania dołączonego do urządzenia. Czynności te przerywają proces gotowania.



Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



AKTUALIZACJA BEZPRZEWODOWA (OTA)

Piekarnik jest wyposażony w funkcję aktualizacji bezprzewodowej (OTA), która umożliwia łatwe utrzymanie piekarnika na bieżąco z najnowszymi funkcjami. Jeśli dostępne, po podłączeniu piekarnika, gdy pokrętło zostanie obrócone na „Wi-Fi" lub program pieczenia się zakończy, aktualizacja rozpocznie się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA", ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc proszę nie odłączać ani nie wyłączać piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00". Wystarczy zresetować czas i rozpocząć gotowanie!



3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

Jak działają drzwi

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwiczki piekarnika pozostają przez cały czas zamknięte. Jeżeli nie jest zablokowany, piekarnik wyświetli kod błędu 24 i wstrzyma funkcję czyszczenia.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.
W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.
W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia.
Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie.
Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. *

Jak działa wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.
Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.
Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania. Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. *
Podczas działania funkcji ECO światło pozostanie wyłączone.

(*tylko dla piekarników z pirolizą)

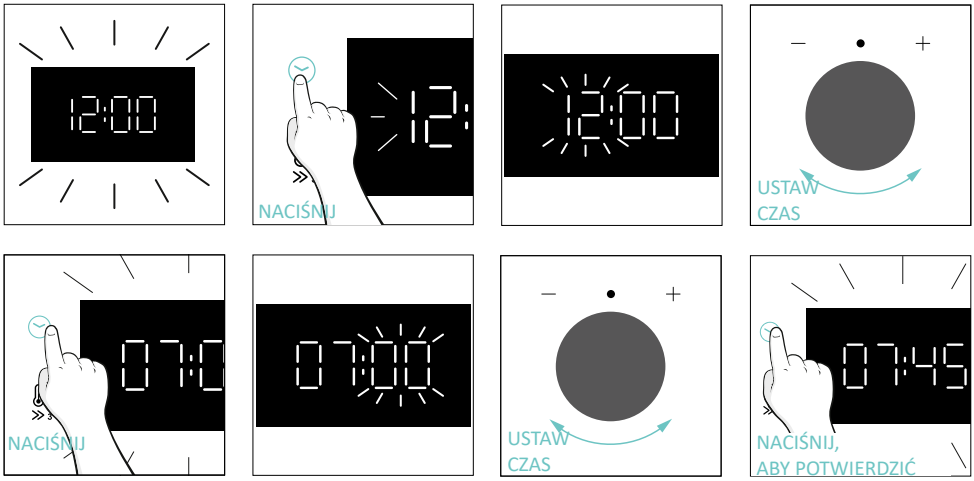
Jak działa pasek stanu

Pasek stanu, oparty na ustawionych programach, ułatwia monitorowanie temperatury i czasu. W szczególności w przypadku funkcji obejmujących podgrzewanie wstępne wyświetla wzrost temperatury w tej fazie. W programach gotowania i funkcji czyszczenia pirolitycznego pokazuje odpowiednio odliczanie czasu gotowania i cykl czyszczenia.

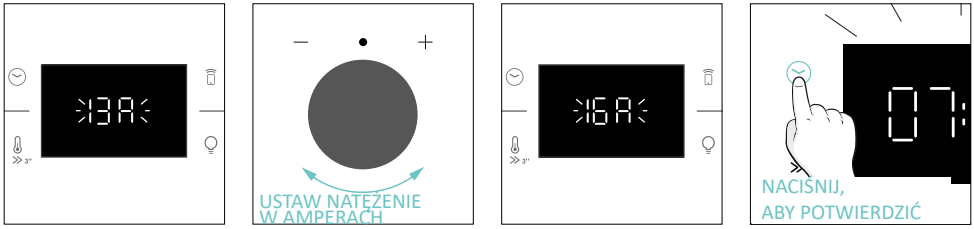
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami, wybranie jasności i poziomu dźwięku.

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00". Aby ją zmodyfikować, naciśnij ⏲ i prawym pokrętłem ustaw aktualną godzinę. Naciśnij ponownie ⏲ i wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij jeszcze raz ⏲ .

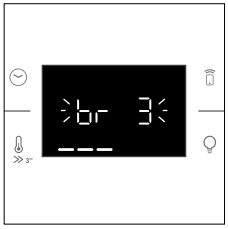
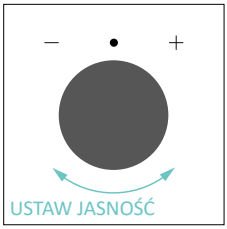


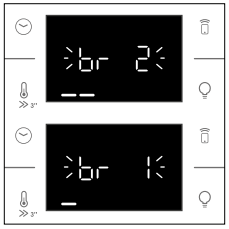
- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** To ustawienie wpływa tylko na pobór mocy podczas szybkiego nagrzewania. Ustawienie 16A gwarantuje szybszy czas nagrzewania przy włączonym szybkim nagrzewaniu. Jeśli w Twoim domu dostępna jest niższa moc, możesz zmienić to ustawienie na 13A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Po prostu obróć prawe pokrętło, aby wybrać żądane ustawienie, a następnie naciśnij przycisk ⏲ , aby potwierdzić.



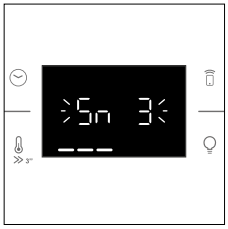
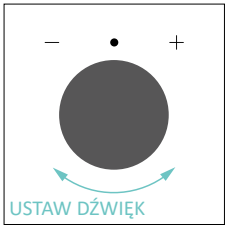
UWAGA: Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

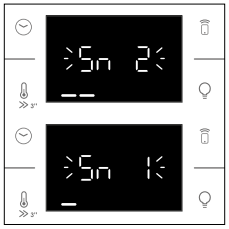
- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, edytowalny za pomocą prawego pokrętła. Aby potwierdzić, naciśnij ⏲




- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sn”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, edytowalny za pomocą prawego pokrętła. Aby potwierdzić, naciśnij ⏲



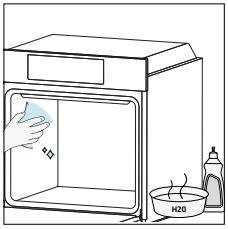

- **INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI**

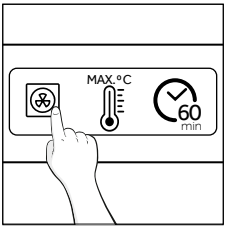
Gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, można powrócić do ustawień początkowych naciskając jednocześnie przyciski Temperatura i Lampa przez 5 sekund.

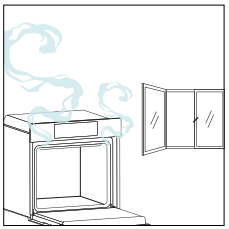


3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.







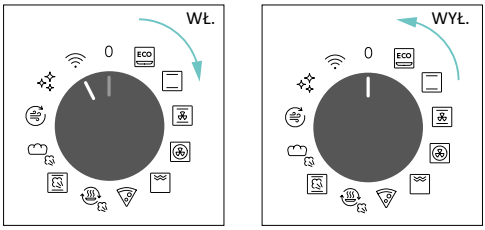
4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

Produkt został zaprojektowany tak, aby był „gotowy do pracy po jednym dotknięciu”, a po obróceniu pokrętła wyboru piekarnik rozpoczyna pracę z ustawieniami domyślnymi.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętło funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program gotowania.
Aby wyłączyć, ustaw pokrętło funkcji w pozycji „0”.

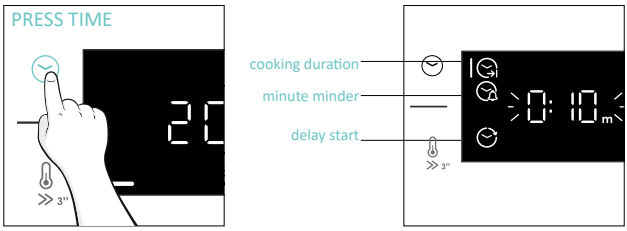


USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętło funkcji i wybierz żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura, którą w każdej chwili można edytować kręcąc prawym pokrętłem (zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę).

MENU CZASU

Uzyskaj dostęp do menu Czas, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

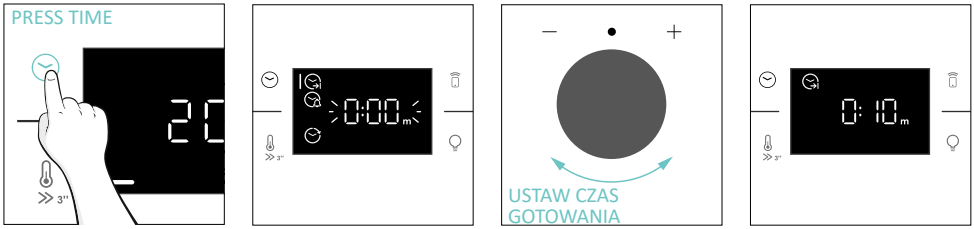


UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Kliknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania". Następnie użyj pokrętła, aby wyregulować wartość.



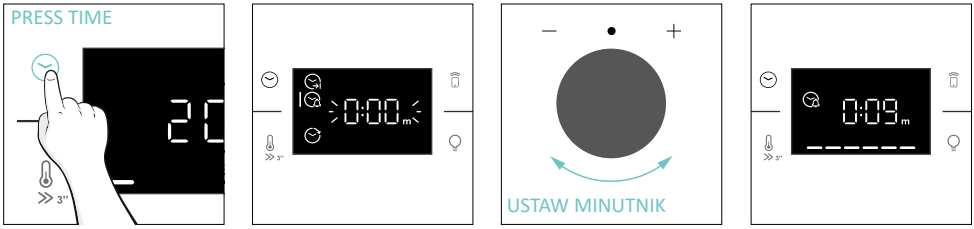
Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, obracając prawe pokrętło. Po upływie czasu gotowanie zostaje zatrzymane.

FUNKCJE Z NAGRZEWANIEM WSTĘPNYM: Po ustawieniu czasu pieczenia i zasygnalizowaniu przez piekarnik zakończenia nagrzewania wstępnego włóż potrawę do piekarnika i potwierdź ręcznie (dotknij przycisku czasu), aby rozpocząć odliczanie czasu pieczenia.

MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.

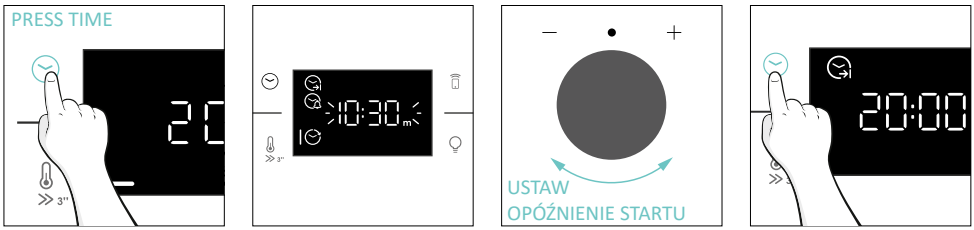
AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Kliknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Minutnik". Następnie użyj pokrętła, aby wyregulować wartość.



Gdy funkcja jest ustawiona, główną informacją pokazywaną na wyświetlaczu jest zawsze godzina. Aby edytować temperaturę, naciśnij , aby przejść do dedykowanego trybu edycji. Po upływie czasu gotowanie trwa do momentu obrócenia lewego pokrętła do pozycji 0.
Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk . Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.

OPÓŹNIJ URUCHOMIENIE

Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania.
AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Stuknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie za pomocą pokrętła ustaw godzinę rozpoczęcia gotowania.

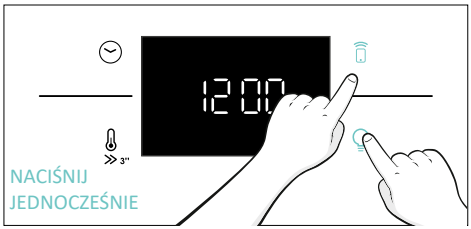


UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

FUNKCJE DODATKOWE

BLOKADA RODZICIELSKA

Ta funkcja pozwala zablokować ekran, aby zapobiec niepożądanemu użyciu przez dzieci. Aby ją aktywować, należy jednocześnie nacisnąć przyciski Lamp i Pilot przez 3 sekundy. Na interfejsie użytkownika pojawi się ikona z kłódki. W tym stanie interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany, i nie można dokonywać zmian w ustawieniach. Blokada rodzicielska pozostaje aktywna nawet po przekręceniu lewego pokrętła w pozycję WYŁ. Aby dezaktywować blokadę dla dzieci, ponownie naciśnij przyciski Lamp i Pilot przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie).



4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.
Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania wentylator komory zostanie WYŁĄCZONY do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury. Po ustawieniu czasu pieczenia i zasygnalizowaniu przez piekarnik zakończenia nagrzewania wstępnego włóż potrawę do piekarnika i potwierdź ręcznie (dotknij przycisku czasu), aby rozpocząć odliczanie czasu pieczenia. UWAGA: Jeśli ustawiono opóźniony start, ręczna weryfikacja nie jest konieczna, gotowanie rozpocznie się automatycznie zgodnie z zaprogramowanym opóźnieniem.

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami w tabeli poniżej dotyczącymi rozgrzewania. "TAK/SZYBKE ROZGRZEWANIE" oznacza, że konieczne jest rozgrzewanie i dostępna jest opcja szybkiego rozgrzewania; "NIE" oznacza, że rozgrzewanie nie jest dostępne, a jedzenie należy włożyć do zimnego piekarnika . Po zakończeniu nagrzewania wyświetlacz zacznie migać, a rozlegnie się sygnał dźwiękowy: dotknij ⏲ aby kontynuować program gotowania.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NIE	IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wnękowa jest wyłączona
	*Tradycyjny	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego.
	Termoobieg + fan	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	IDEALNE DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw i placków z wilgotnym nadzieniem na jednym poziomie. Idealny do gotowania potraw z dużą zawartością wody.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250/300°C***	L4 (jedna taca) L2+L5 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	**Supergrill	05 01-05	L6 do cienkich potraw, L4 do gęstszych potraw.	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Regeneracja	110°C 110-160°C	L3/L4	NIE	Funkcja ta służy do odgrzewania wcześniej przygotowanych dań (serwowanych na talerzach) oraz wypieków, przywracając im świeżość i jakość właściwą dla potraw prosto z kuchni. Dzięki zastosowaniu pary podczas procesu regeneracji zapobiega się wysychaniu powierzchni produktów. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, co pozwala zachować oryginalny smak i aromat potraw, sprawiając, że smakują one jak świeżo przygotowane.
	Para°	170°C 120-220°C	L3/L4	NIE	IDEALNA DO: warzyw, ciast, ciasteczek, ryżu, mięs, ryb i drobiu – przyrządzanych na jednym poziomie z wykorzystaniem grzałek górnej i dolnej oraz wspomagania parą. Połączenie pary i wysokiej temperatury pozwala uzyskać delikatne wnętrze i chrupiącą skórkę. Funkcja ta doskonale sprawdza się również w przypadku pieczenia w niskiej temperaturze, zapewniając delikatne, soczyste i równomiernie upieczone mięsa.”
	Chleb	210°C 190-220°C	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: wypieku różnego rodzaju pieczywa, takiego jak chleb pełnoziarnisty, ciabatta czy bagietki. Dzięki wyjątkowemu połączeniu pary i wysokiej temperatury wypieki osiągają jakość profesjonalną, wyróżniając się doskonałą chrupkością, głębokim kolorem i lśniącą skórką.”

4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NIE	IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300°C w przypadku przepisów domowych

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
*** Zależy od modelu piekarnika.

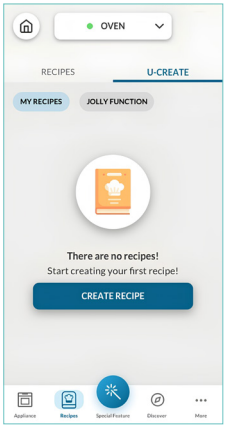
4.2.3. FUNKCJA WIELOETAPOWA

Funkcja wieloetapowa pozwala na zachowanie wcześniej ustawionych parametrów gotowania (temperatury i czasu) przy jednoczesnej zmianie funkcji podczas gotowania.

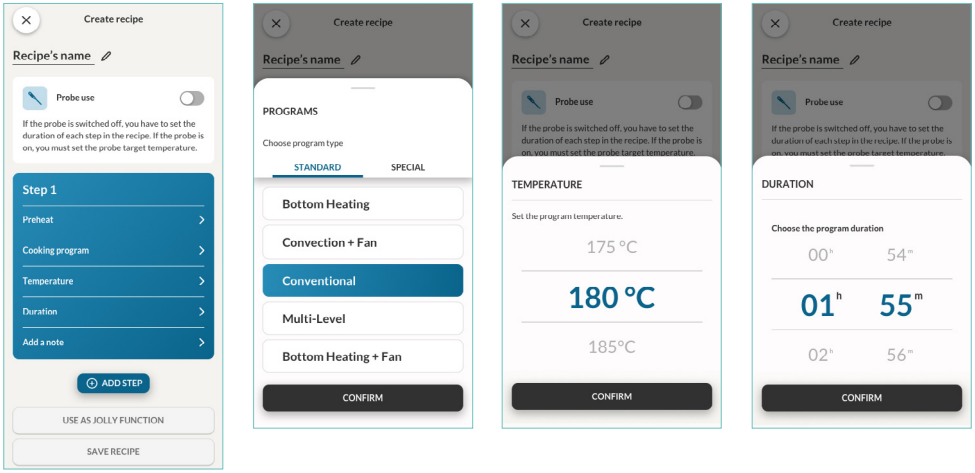
Przepisy wieloetapowe można tworzyć w aplikacji hOn za pomocą funkcji U-Create i zapisywać w piekarniku.

Użytkownik może zapisać przepis wieloetapowy jako funkcję Jolly i przechowywać go w piekarniku lub zapisać w aplikacji hOn, aby uruchomić go zdalnie z aplikacji.

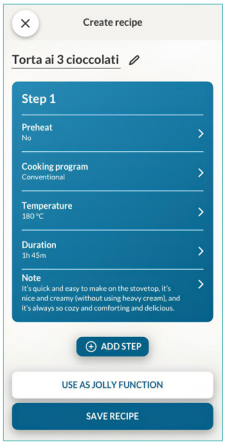
Krok 1. W sekcji U-Create aplikacji naciśnij „Utwórz przepis”.



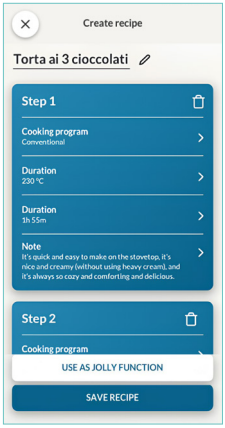
Krok 2. Edytuj nazwę przepisu i wybierz parametry pierwszego kroku przepisu.

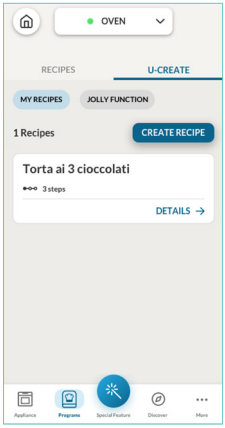


Krok 3. Po dostosowaniu pierwszego kroku naciśnij „Dodaj krok”, aby dodać kolejną funkcję gotowania do przepisu i dostosować jej parametry.



Krok 4. Zapisz przepis w aplikacji, aby uruchomić go zdalnie z hOn.





5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ babeczki	1	Tradycyjny Wielopoziomowo	175°C 160°C	T	Blacha do pieczenia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blacha do pieczenias	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Tradycyjny Wielopoziomowo	170°C 150°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2 L4	30-40 40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Siatka metalowa +forma do ciasta	L1+L4	50-60
	Ciastka	1	Tradycyjny Wielopoziomowo	150°C 140°C	T	Blacha do pieczenia	L3 L4	25-30 35-45
		2	Wielopoziomowo	140°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blacha do pieczenias	L2+L4+L6	35-40
	Krokiety	1	Wielopoziomowo	190°C	T	Blacha do pieczenia	L4	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Blacha do pieczenia	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia	L4	90-160
	Makaron	1	Tradycyjny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Tradycyjny	185°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L4	65-75
	Tarta Tatin	1	Tradycyjny	170°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Tradycyjny	150°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blacha do pieczenias	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Tradycyjny	210°C	T	Blacha do pieczenia	L3	30-45
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	05	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2 or L3	25-35
	Chleb, cały	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Termoobieg +fan Pizza	200°C	T N	Kratka metalowa + Forma do quiche	L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Kratka metalowa + Forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35
	Lasagne, świeża	1	Termoobieg +fan	200°C	T	Kratka metalowa +naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Tradycyjny	180°C	T	Kratka metalowa +naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Zapiekany makaron	1	ECO	200°C	T	Kratka metalowa +naczynie żaroodporne	L4	20-30
	Cannelloni, mrożone	1	Tradycyjny	180°C	T	Kratka metalowa +naczynie żaroodporne	L3	45-55
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Tradycyjny Pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Deeper+ Blacha do pieczenias	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Tradycyjny Pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsze+ Blacha do pieczenias	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Tradycyjny Pizza	220°C 200°C	T N	Kratka metalowa	L2	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	T	Metalowa kratka Umieść blachę do pieczenia na L1 z 150 ml wody	L4	40-60
	Pieczona kaczka	1	ECO	200°C	T	Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Wielopoziomowo	220°C	T	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	ECO	200°C	T	Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne	L3	50-60

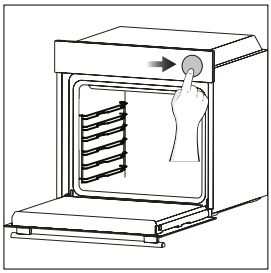
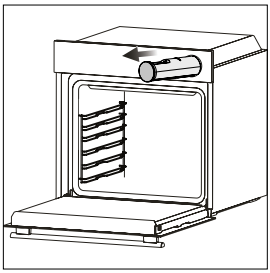
Kategoria	Przepis	Liczba po-ziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewa-nie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Tradycyjny	200°C	T	Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka meta-lowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Wielopoziomowo	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Pieczeń mięsna (1000 1500 g)	1	Tradycyjny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	ECO	200°C	T	Głębszetray	L4	45-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka meta-lowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Warzywa Zapiekanka	1	ECO	200°C	N	Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500 g)	1	Tradycyjny	220°C	T	Blacha do pieczenia	L4	18-25
	Pieczone ziemniaki	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Zależy od modelu piekarnika.

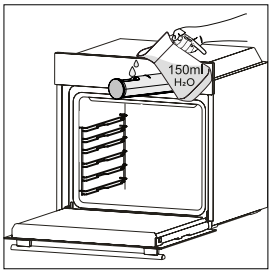
5.2. JAK KORZYSTAĆ ZE ZBIORNIKA NA PARĘ W PROGRAMACH GOTOWANIA NA PARZE

Po wybraniu programu gotowania na parze interfejs użytkownika poprosi o dodanie wody przez dedykowane akcesorium (Zbiornik wody). Postępuj w następujący sposób.

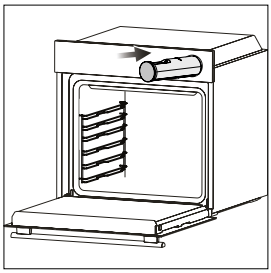
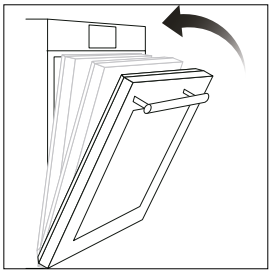
1. Lekko naciśnij zbiornik pary, aby go otworzyć.

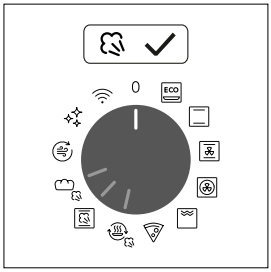
2. Wlej wodę pitną (150 ml) do zbiornika pary, używając dzbanka lub bezpośrednio z kranu. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu wody oznaczonego wewnątrz zbiornika.



3. Wciśnij zbiornik na parę, aby go zamknąć, i zamknij drzwiczki piekarnika.

4. Wybierz funkcję i rozpocznij gotowanie.



Wyświetlony zostanie domyślny czas, a program gotowania rozpocznie się automatycznie po jednej sekundzie. Czas można edytować obracając prawe pokrętło; temperaturę gotowania można zmienić naciskając dedykowaną ikonę. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w powyższej tabeli.

UWAGA: w przypadku wlania zbyt dużej ilości wody jej nadmiar może pozostać w zbiorniku pary; po zakończeniu gotowania należy opróżnić zbiornik.

UWAGA: podczas gotowania na parze, pod koniec gotowania na dnie komory mogą pojawić się resztki wody lub kondensatu.

UWAGA: jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie z funkcji standardowych.

5.3. TABELA GOTOWANIA (ŚWIEŻE SKŁADNIKI)*

Tabela ta zawiera zalecane ustawienia dla programów gotowania na parze. Umożliwia ona przygotowywanie różnorodnych potraw bez konieczności wcześniejszego rozgrzewania piekarnika. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu, składników oraz ilości żywności.

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Bochenek białego chleba	500-1000 g	Chleb	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Bułki	6-8 szt.	Chleb	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Chleb pełnoziarnisty	400-600 g	Chleb	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-35
Chleb żytni	500-1000 g	Chleb	190	Siatka metalowa + forma	L3	30-45
Bagietka	400-500 g	Chleb	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Ciabatta	6-8 szt.	Chleb	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Bajgle	6-8 szt.	Chleb	190	Blacha głęboka piekarnika	L2	25-35
Chleby kanapkowe	5-10 szt.	Chleb	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	15-25
Brioche	6-8 szt.	Chleb	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Chleb	220	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Para°	220	Blacha głęboka piekarnika	L4	30-40
Polędwica wołowa, średnia **	400-500 g	Para°	190	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	35-45
Polędwica wołowa, wolno gotowana **	400-500 g	Para°	110	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	40-50
Wołowina wellington	1000-1500 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	40-50
Pieczeń mielona	1000-1500 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	40-50
Pieczeń wieprzowa **	1000-1500 g	Para°	180	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	40-60
Pieczeń wieprzowa, wolno gotowana **	1000-1500 g	Para°	110	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	80-100
Kotlet jagnięcy	800-1000 g	Para°	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	80-100
Pierś z kurczaka	400-700 g	Para°	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Pałki z kurczaka	1000 gr (app. 10 szt)	Para°	220	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	40-50
Filet z łososia	600 gr (app. 4 szt)	Para°	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Filet z łososia, wolno gotowany	600 gr (app. 4 szt)	Para°	110	Blacha głęboka piekarnika	L2	25-35
Filet z okonia morskiego	500 gr (app. 4 szt)	Para°	150	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-25

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Filet z okonia morskiego, wolno gotowany	500 gr (app. 4 szt)	Para°	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Dorada	500-700 g	Para°	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-35
Małe ciasta/Muffiny	10-20 szt.	Para°	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-45
Ciasto owocowe, wolno pieczone	1000-1500 g	Para°	140	Siatka metalowa + forma	L3	60-80
Sernik	1000-1500 g	Para°	140	Siatka metalowa + forma	L2	60-80
Mrożony croissant	4-6 szt.	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Mieszanka warzyw	1000-1500 g	Para°	220	Blacha głęboka piekarnika	L3	50-60
Pieczone ziemniaki, przekrojone na pół	500-1000 g	Para°	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	50-60
Bakłażany, przekrojone na pół	400-500 g	Para°	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-45
Kalafiory	400-500 g	Para°	210	Siatka metalowa + pyrex	L3	30-40
Koper włoski	400-600 g	Para°	200	Siatka metalowa + pyrex	L3	45-55
Marchewka w słupkach	250-500 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-45
Dynia pokrojona w kostkę	500-800 g	Para°	160	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Brokuły	400-600 g	Para°	150	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Flan warzywny	6 ramekins	Para°	180	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneracja	110	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Bułki	300-500 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	15-25
Mrożony chleb	200-500 g	Regeneracja	150	Blacha głęboka piekarnika	L3	8-15
Bułki drożdżowe	200-500 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Makarony	500-1000 g	Regeneracja	120	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Ciasta (muffiny)	100-300 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Lasagne	500-1000 g	Regeneracja	140	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	25-35
Dania jednogarnkowe (zapiekanki i pieczone warzywa)	400-700 g	Regeneracja	120	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	30-40

*Po ugotowaniu lub regeneracji niektórych potraw, nadmiar wody może pozostać na dnie komory lub w zbiorniku na parę. Przed rozpoczęciem nowego cyklu pieczenia należy odsączyć nadmiar wody z obu komór.
** Przed włożeniem do piekarnika, obsmaż mięso przez kilka minut z każdej strony na gorącej patelni, aby uzyskać aromatyczną skórkę. Przed obsmażeniem można użyć soli i świeżo zmielonego pieprzu do doprawienia.

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

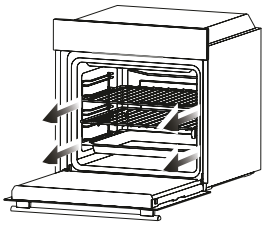
6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

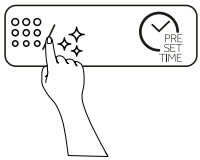
Czyszczenie pirolityczne (w zależności od modelu piekarnika)
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawią białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

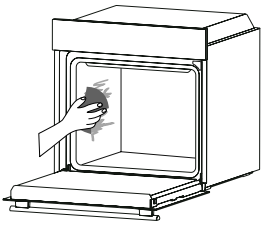
Jak to działa:

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba półek bocznych ;
2. Włącz pokrętło funkcji na ✧. Obróć pokrętło, aby ustawić program pirolizy;
   Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
   ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.


1



2

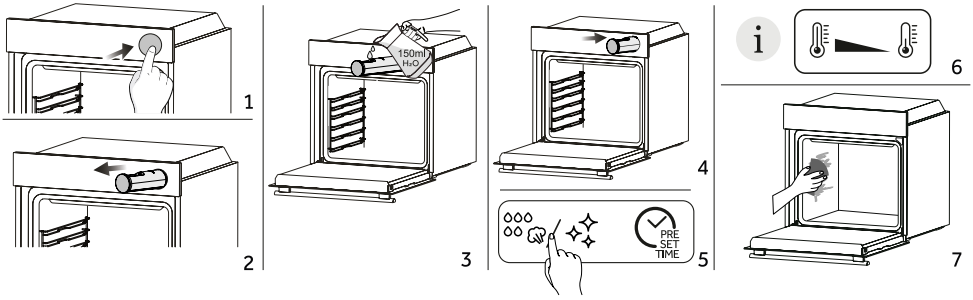

3

Aquactiva Para

Funkcja Aquactiva Para została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

Jak to działa:

1. Wlej 150 ml wody do specjalnego zbiornika na parę.
2. Włącz pokrętło na . W razie potrzeby obróć pokrętło, aby ustawić program czyszczenia parowego. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej. Przetrzyj komorę piekarnika i pozostaw do całkowitego wyschnięcia, aby uniknąć możliwej korozji.

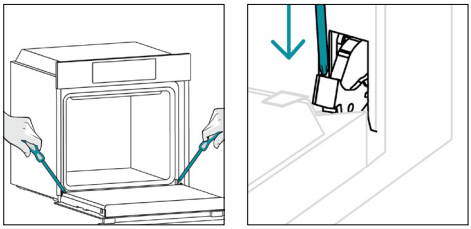


Czyszczenie katalityczne (w zależności od modelu piekarnika)

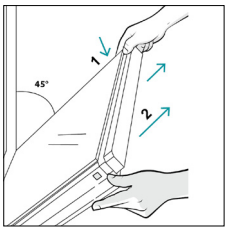
Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.
Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

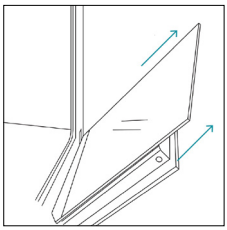
1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.



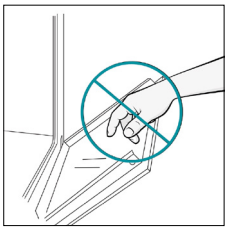
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



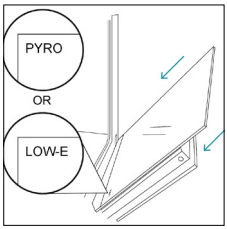
4. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



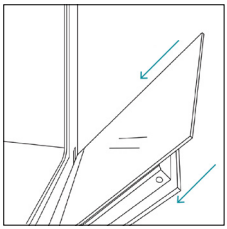
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



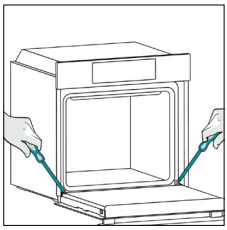
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E / PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

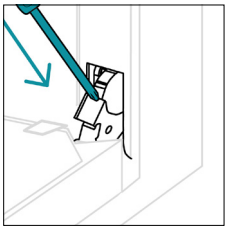


7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





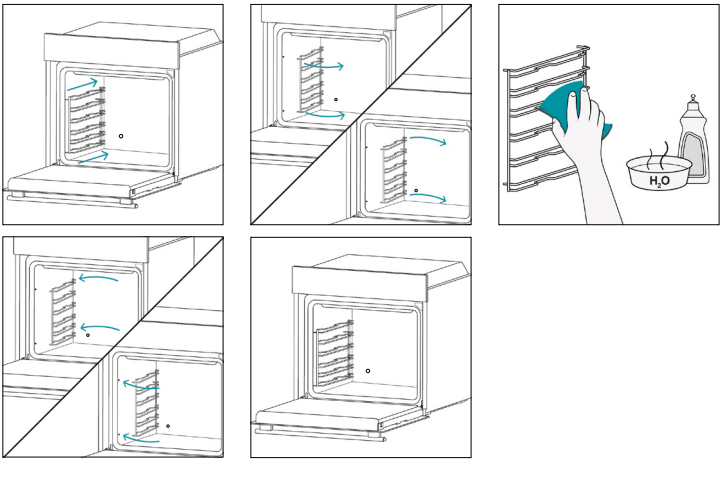
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** ie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.



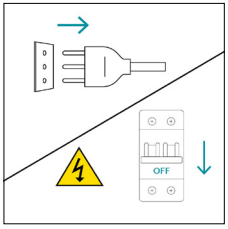
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

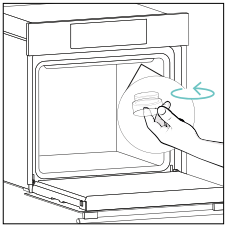
Wymiana żarówki na górze:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Zdjąć szklaną osłonę lampy.
3. Zdemontować żarówkę.
4. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
5. Założyć szklaną osłonę lampy.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

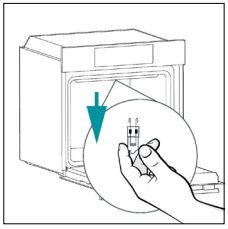
Krok 1



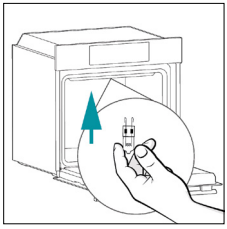
Krok 2



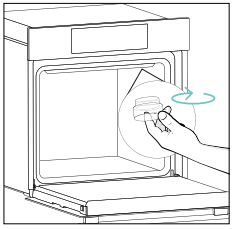
Krok 3



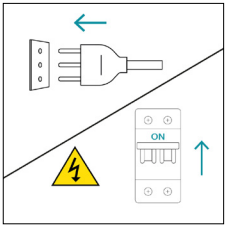
Krok 4

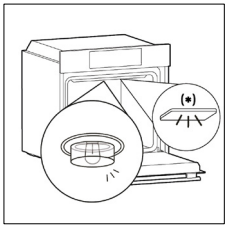


Krok 5



Krok 6



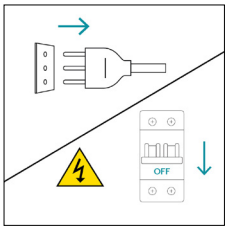


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)
*W przypadku problemów z tą lampą skontaktuj się z obsługą klienta.

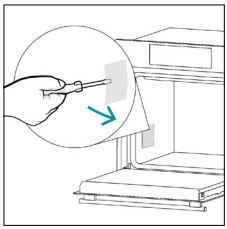
Wymiana żarówki bocznej:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Użyć śrubokręta płaskiego, umieszczając go z boku szyby ochronnej i delikatnie nacisnąć, aby ją usunąć.
3. Ostrożnie chwycić żarówkę z podstawy.
4. Włożyć nową.
5. Zamontować ponownie szybę ochronną, delikatnie ją dociskając, aż zaskoczy na swoje miejsce.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

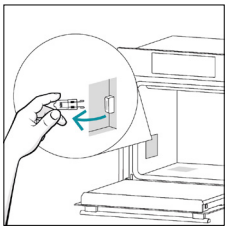
Krok 1



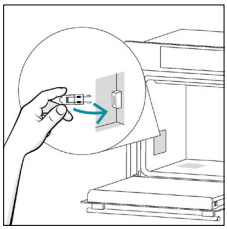
Krok 2



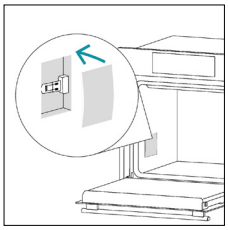
Krok 3



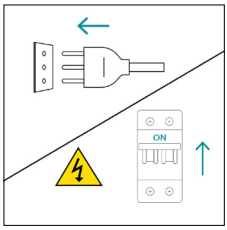
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

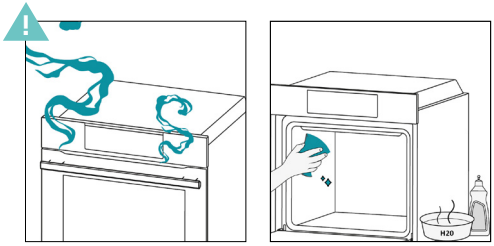
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.
Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. AUTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.
Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

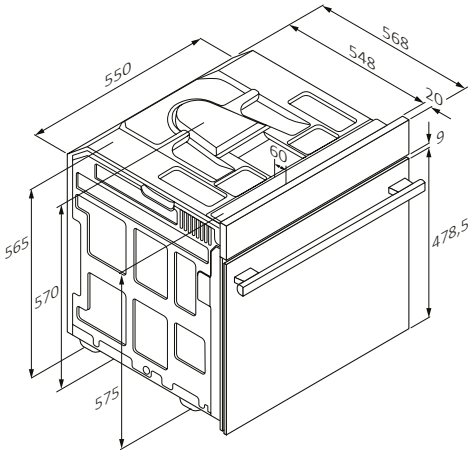
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.
Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

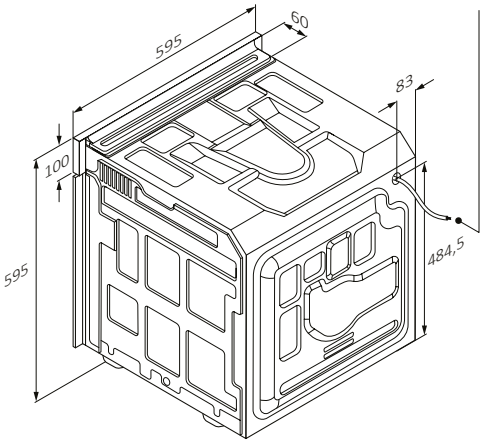
9. MONTAŻ

Możesz obejrzeć film instalacyjny produktu, skanując kod QR.

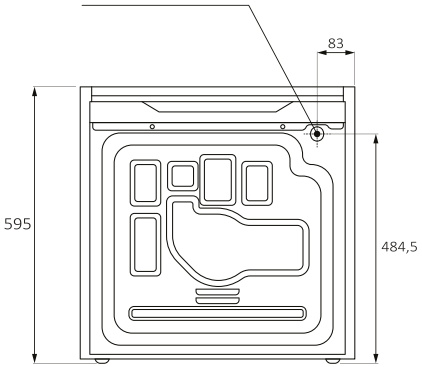
lub klikając tutaj **link**



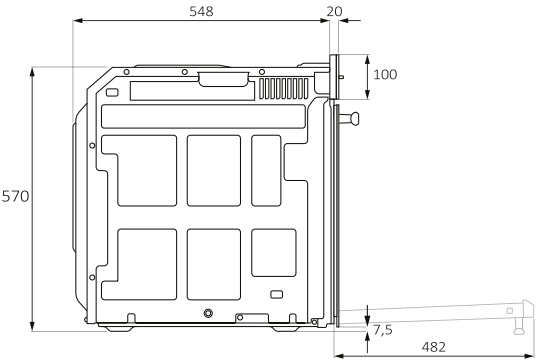
Kabel 1100



Kabel 1100

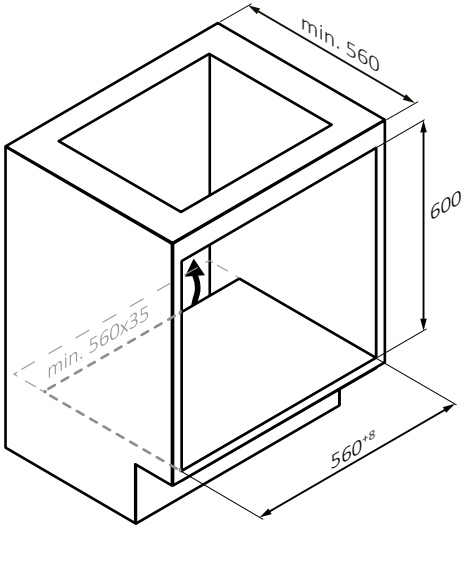


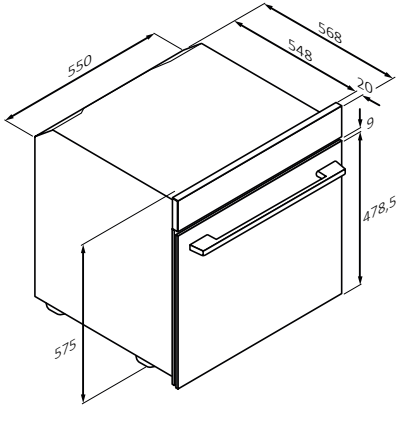
Widok tylny

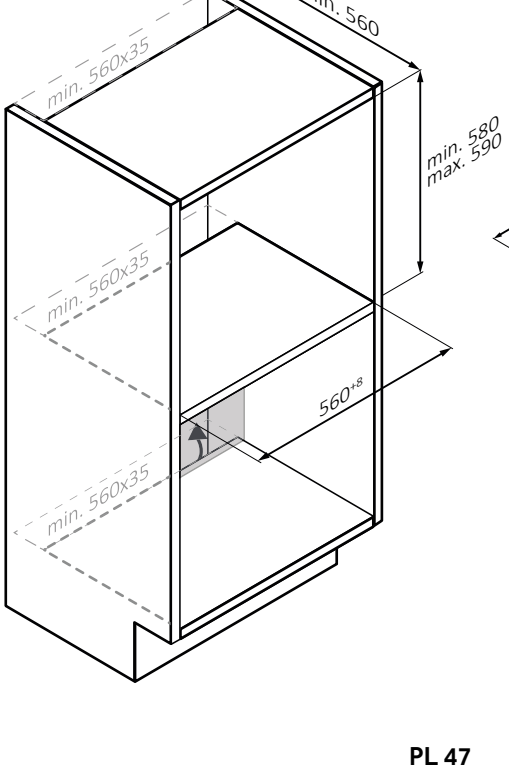


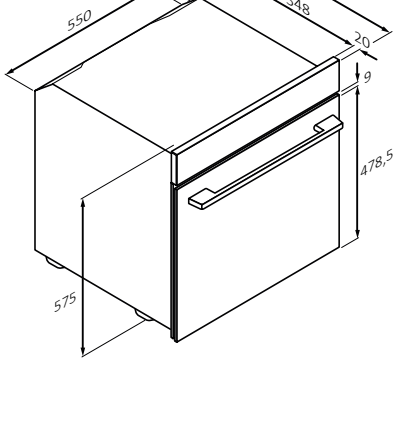
Widok boczny

mm

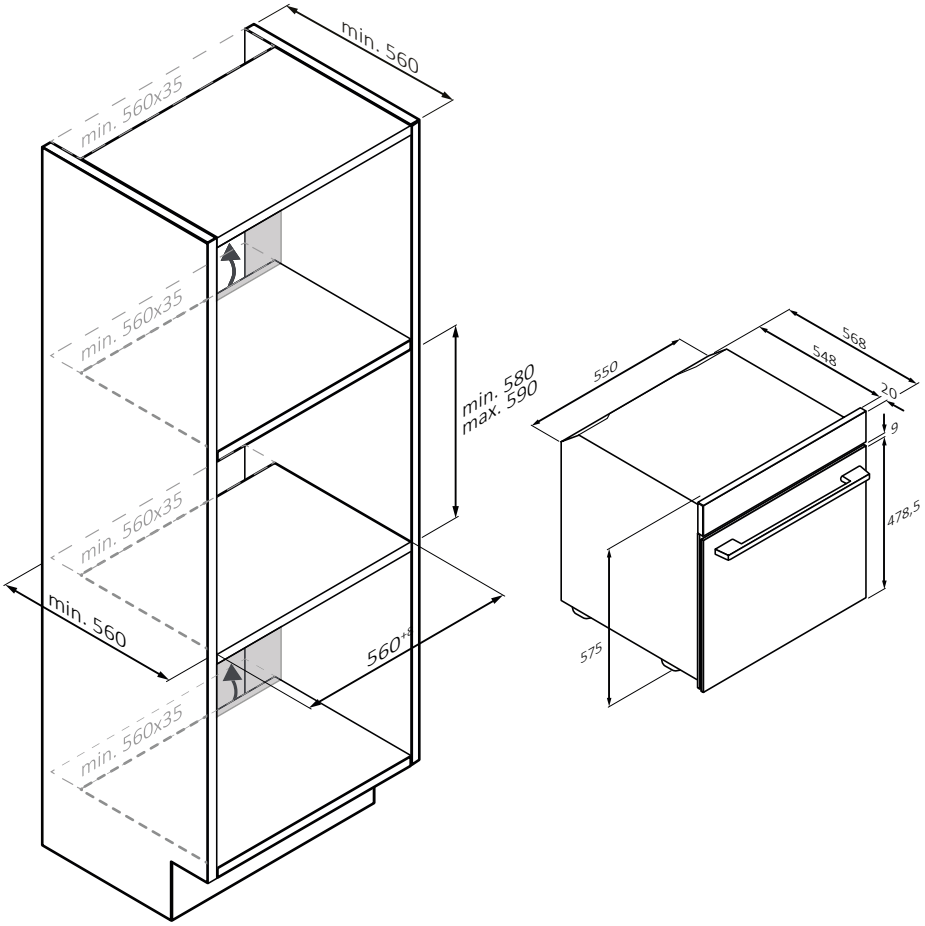

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

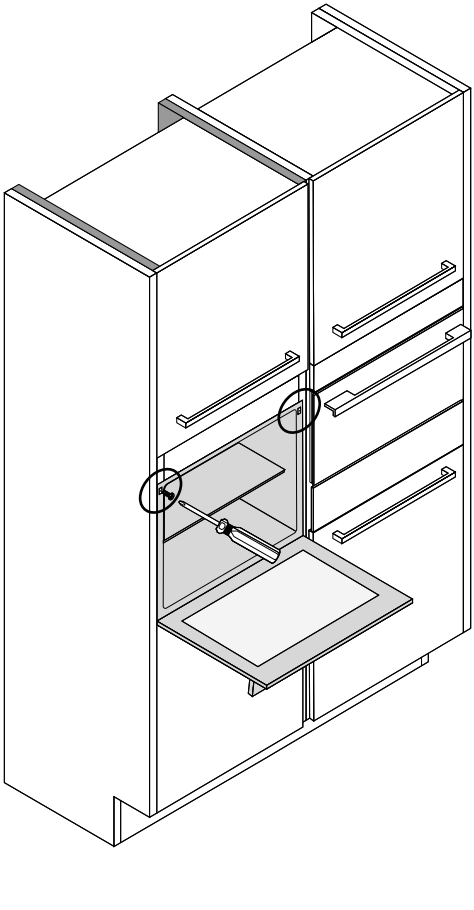

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

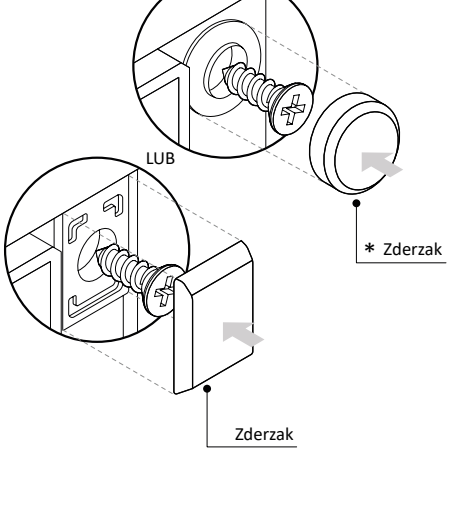

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(tylko jeśli jest dostępna*)

mm

VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků.
Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poraďte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

SHRNUTÍ

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU
2.1. Přehled Výrobku
2.2. Příslušenství
2.3. Ovládací Panel
2.4. Připojení

3. NEŽ ZAČNETE
3.1. Informace Ke Spuštění
3.2. První Použití
3.3. Předběžné Čištění

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE
4.1. Jak Tento Výrobek Funguje
4.2. Funkce Pečení
4.2.1. Standardní Funkce
4.2.2. Speciální Funkce
4.2.3. Funkce Více Kroků

5. POKYNY PRO PEČENÍ
5.1. Všeobecná Tabulka Pečení
5.2. Jak Používat Nádržku Na Vodu Pro Programy Vaření S Párou
5.3. Tabulka Fresh Flavour

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
6.1. Všeobecná Doporučení
6.2. Čištění Trouby
6.2.1. Vnitřek Trouby: Funkce Čištění
6.2.2. Vnější Povrch Trouby: Demontáž A Čištění Skleněných Dvířek
6.3. Čištění Příslušenství
6.4. Údržba

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE
8.1. Likvidace Spotřebiče
8.2. Šetrnost A Ohleduplnost K Životnímu Prostředí

9. INSTALACE

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

OBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Během používání je spotřebič uvnitř horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu se stanovenými účely

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Omezení použití

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- ⚠**VAROVÁNÍ**: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Vždy řádně instalována v souladu s instalačním návodem. Před instalací je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu určeném tak, aby bylo zajištěna které řádná cirkulace čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí vrutů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace musí být trouba odpojena od síťového napájení.
- Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.
- Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný a oprávněný technik, který musí znát a dodržovat zákonné normy platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál, včetně vložených návodů.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemisťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.
- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.
- Na odstranění ochranných fólií a reklamních nálepek z předního povrchu trouby před prvním použitím

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Zásuvka, nebo přípojné místo musí odpovídat všem parametrům uvedeným na štítku spotřebiče a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Veškeré úkony související s připojením spotřebiče k elektrické síti a její kontrole musí provést odborník s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče.
- Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy.
- V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného odborníka s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem.

- Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace Žlutozelený zemnicí kabel nesmí být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo kvalifikovaný odborník s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje síťového napětí, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné troubu vypnout a odpojit od zdroje síťového napětí. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
  - Netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení.
  - Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
  - Používání adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně zakazuje.
  - V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič, zajistěte jeho odpojení od zdroje síťového napětí odpojením zástrčky ze zásuvky, nebo na jistících prvcích a nemanipulujte s ním.
- ⓘ **POZNÁMKA**: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.
- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
- ⚠ **POZOR**: aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného re-

setování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.

- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umisťování Airfry plechu nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácen dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- ⚠ **POZOR**: Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.

VAROVÁNÍ (*PRO PYROLYTICKÉ TROUBY)

- Před čištěním musí být odstraněny vylité tekutiny.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** před spuštění cyklu automatického čištění:
  - Vyčistěte dvířka trouby.
  - Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky.
  - Vyjměte veškeré příslušenství a výsuvný rošt (pokud se používá).
  - Nepoužívejte utěrky.
- U trub se sondou do masa je nezbytné před prováděním čištění uzavřít otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
- Během pyrolytického čištění (pokud je k dispozici) mohou mít povrchy vyšší teplotu než obvykle a mělo by se zabránit přístupu dětí ke spotřebiči.
- Pokud je nad troubou varná deska, nikdy ji nepoužívejte během pyrolytického čištění; zabráníte tím přehřívání varné desky.

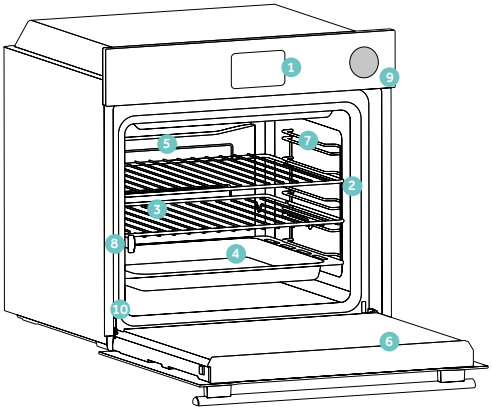
VAROVÁNÍ (PRO TROUBY S FUNKCÍ FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při plnění parního zásobníku nesmí hladina vody překročit maximální hladinu vyznačenou na zásobníku.
- K plnění nádrže používejte pouze pitnou vodu.

* Závisí na modelu trouby.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU

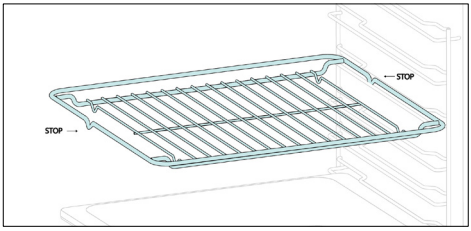


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic police**
3. **Kovová mřížka**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Porta do forno**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Teleskopické vodicí lišty**
9. **Nádržka na vodu Steam Fresh**
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

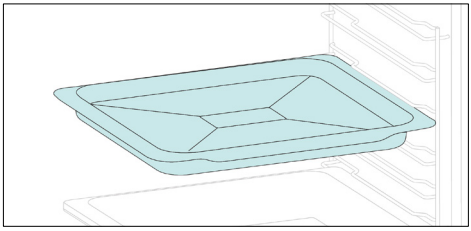
2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kovový rošt



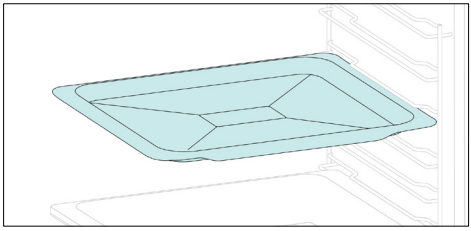
Drátěný rošt v troubě je vyjímatelný a nastavitelný rošt, který slouží k uložení kuchyňského náčiní a lze jej nastavit do různých výšek pro různé potřeby vaření. Nepokládejte jídlo přímo na něj; místo toho použijte pečicí papír nebo vhodné plechy na pečení.

Hlubší plech



Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

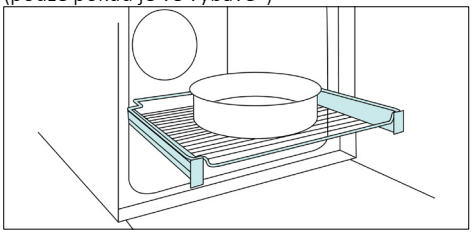
Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, lochému provedení se výborně hodí pro sušenky sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

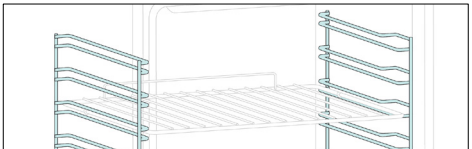
Teleskopické vodicí lišty

(pouze pokud je ve výbavě*)



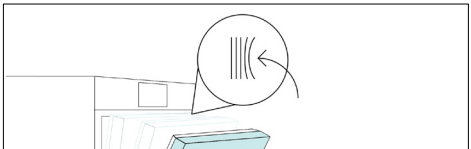
Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

Boční drátěné rošty (pouze pokud je ve výbavě*)



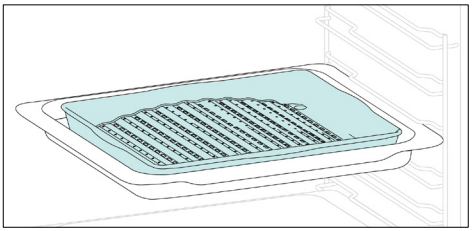
Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání
(pouze pokud je ve výbavě*)



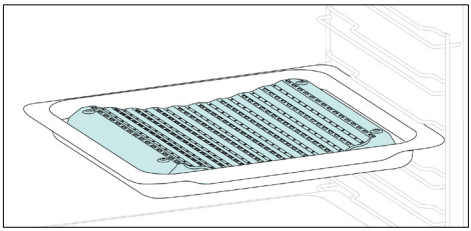
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

H-LAB plech – režim GRILOVÁNÍ
(pouze pokud je ve výbavě*)



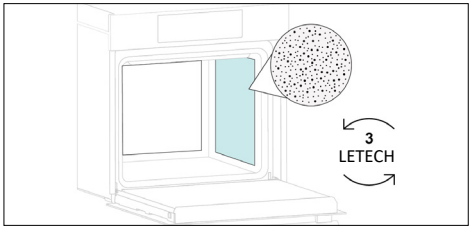
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

H-LAB plech – režim PÁRA
(pouze pokud je ve výbavě*)

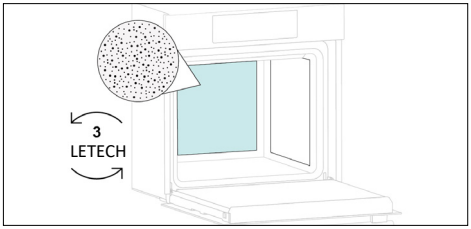


Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Katalytické panely (pouze pokud je ve výbavě*)

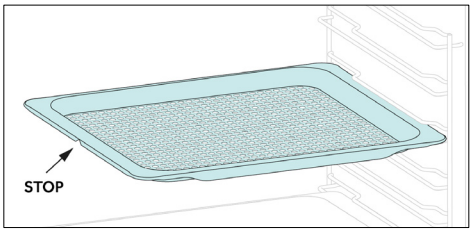


Katalytické kryt ventilátoru
(pouze pokud je ve výbavě*)



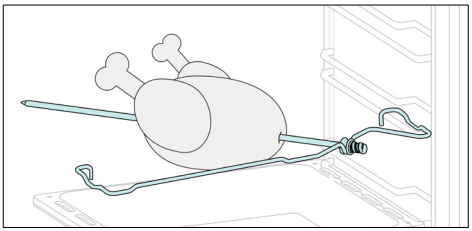
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě*)



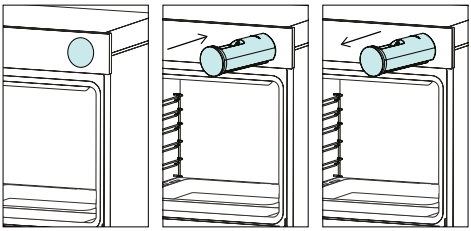
Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Do úrovně L1 lze případně vložit plech na zachytávání šťáv a strouhanky.

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.

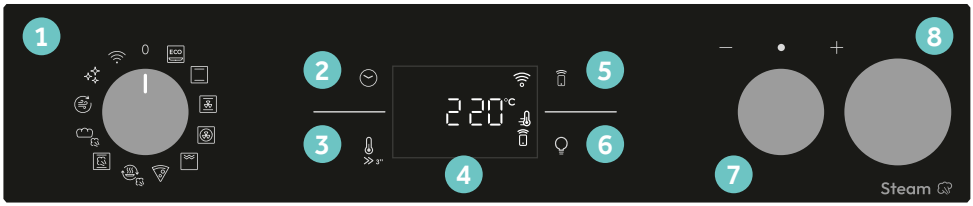
Nádržka na vodu Steam Fresh



Parní zásobník je zásuvka, kterou lze naplnit vodou potřebnou pro pečení v páře a čisticí programy.

CZ: Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826
Příkon výrobku v pohotovostním režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 0,8 W
Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 20 min

Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Otočný volič funkcí
2. Čas
3. Teplota
4. Displej LED
5. Dálkové ovládání
6. Světlo
7. Otočný ovladač
8. Nádržka na vodu Steam Fresh

HLAVNÍ FUNKCE

Displej má čtyři hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Čas	Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu), třikrát pro denní čas a čtyřikrát pro odložené spuštění. V pohotovostním režimu je k dispozici pouze minutka.
3"	**Teplota**	Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru, stisknutím a podržením na 3 sekundy aktivujte možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby). Když je aktivní předehřev, na displeji se zobrazuje příslušná ikona.
	Dálkové ovládání zapnuto/vypnuto	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace).
	Světlo	Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby.

2.4 PŘIPOJENÍ

Parametry bezdrátového přenosu

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximální výkon [mW]	100	10

Informace o výrobku pro síťové zařízení

Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě: 2,0 W

Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu s připojením k síti: 20 min

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

Modul WIFI se zapne, jakmile je ovladač funkcí otočen do jiné než nulové polohy.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

Modul WIFI se vždy vypne po otočení ovladače funkcí do nulové polohy.
Pokud je ovladač otočen do jiné polohy, přejděte do nabídky WIFI a volbou Vypnout deaktivujte WIFI.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com

JAK KOMUNIKOVAT S APLIKACÍ

Spotřebič lze připojit k domácí bezdrátové síti a ovládat na dálku pomocí aplikace. Připojte spotřebič, aby byl stále aktualizován nejnovějším softwarem a funkcemi.

POZNÁMKA:

- Jakmile se trouba zapne, po dobu 30 minut bude blikat ikona WIFI. Během této doby je možné registrovat spotřebič.
- Ujistěte se, že je zapnutá vaše domácí síť Wi-Fi.
- Na spotřebiči i v mobilním zařízení se zobrazí pokyny k jednotlivým krokům.
- Připojování trouby může trvat až 10 minut.
- Další rady a pokyny k řešení problémů najdete v aplikaci.

Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.

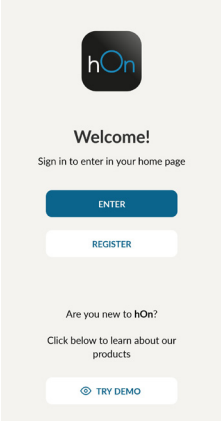
Available on the App Store

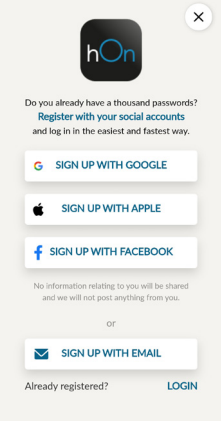
GET IT ON Google Play

Následující obrázky slouží pouze k ilustrativním účelům.

REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

- Klikněte na „Registrovat“
- Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu

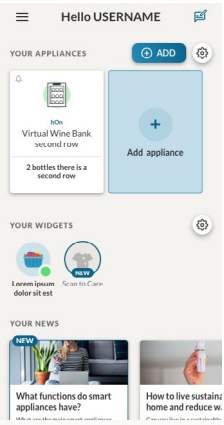




RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

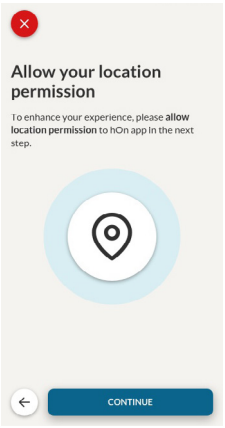
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



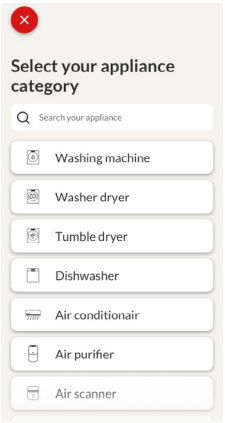
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



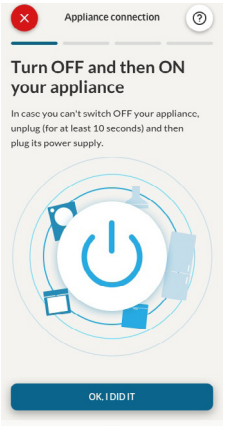
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



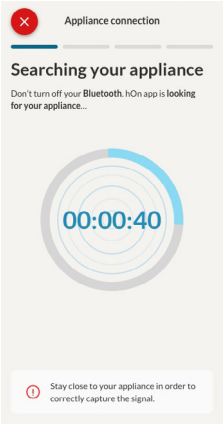
Krok 4

- Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte.



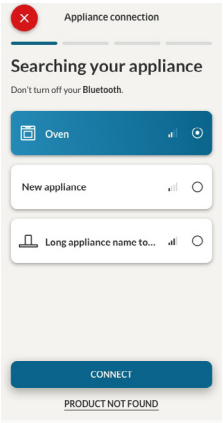
Krok 5

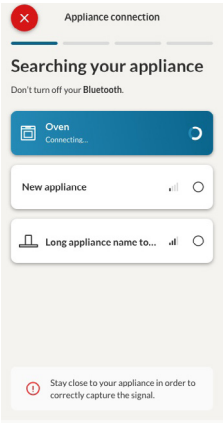
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



Krok 6.1-6.2

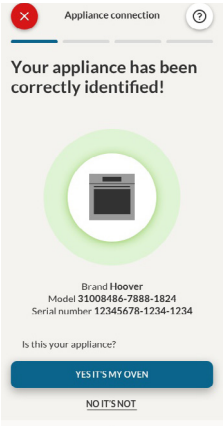
- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.





Krok 7

- Trouba bude nalezena a můžete ji ovládat pomocí aplikace hOn.

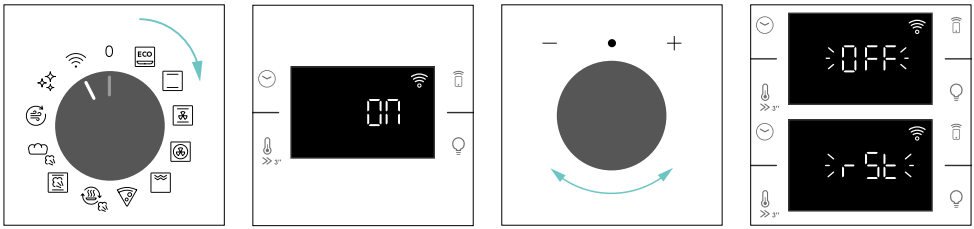


JAK ZMĚNIT NASTAVENÍ WIFI

Jakmile je spotřebič zaregistrován, uživatel může měnit nastavení WIFI mezi:

- **ZAPNOUT WIFI:** Stav trouby je možné sledovat pouze pomocí aplikace.
- **VYPNOUT WIFI:** Trouba není připojena, ale je stále zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji k síti.
- **RESETOVAT WIFI:** Připojení se resetuje a je možné provést novou registraci

1. Otočte ovladač funkcí na nabídku WIFI.
2. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
3. Otáčejte otočným ovladačem, dokud se nezobrazí „Vypnuto“ nebo nastavení resetu „rSt“.



DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

Dálkové ovládání umožňuje ovládat spotřebič přímo z panelu a z aplikace hOn, což nabízí uživatelům řadu výhod zlepšujících pohodlí, účinnost a celkový přístup k pečení.

Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase, upravování použitých parametrů pečení, sledování průběhu pečení pomocí sondy. Navíc je možné dostávat oznámení po dokončení programů nebo receptů. Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

POZNÁMKA: Je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gratinováníování a Supergrill.

Jak aktivovat dálkové ovládání:

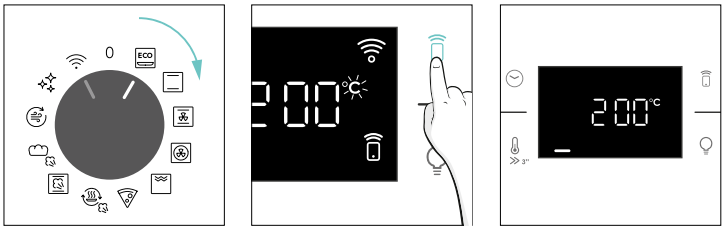
1. Otočte ovladač funkcí na nabídku WIFI.
2. Stiskněte .
3. Na displeji se zobrazí „hOn“. Zobrazí se obě ikony WIFI a Dálkové ovládání.
4. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.



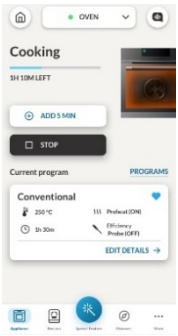
Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.



Jak zastavit dálkové ovládání:
V průběhu programu přípravy pokrmu je možné provést zastavení přímo na spotřebiči otočením ovladače funkcí do jiné polohy. Tyto úkony přeruší probíhající pečení.
Další možností je stisknutí odpovídajícího tlačítka na dálkovém ovladači dodaném se spotřebičem. Tyto úkony přeruší probíhající pečení.



Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji. Trouba automaticky zastaví pečení.
POZNÁMKA: Jestliže uživatel zastaví probíhající pečení na troubě, toto zastavení se zároveň objeví i v aplikaci.



DÁLKOVÉ AKTUALIZACE (OTA)

Trouba je vybavena funkcí aktualizace vzduchem (OTA), která vám umožní snadno udržovat troubu aktualizovanou s nejnovějšími funkcemi. Pokud je k dispozici, jakmile je trouba připojena a knoflík je nastaven na „Wi-Fi“ nebo když právě skončí program vaření, aktualizace se automaticky spustí. Na displeji se objeví „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikat a všechny příkazy produktu budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut, proto prosím během této doby troubu neodpojujte ani nevypínejte. Jakmile bude aktualizace dokončena, na displeji bude blikat „12:00“. Jednoduše nastavte čas a začněte vařit!



3. NEŽ ZAČNETE

3.1.INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Buďte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

Jak fungují dvířka

Během pyrolytického čištění zůstávají dvířka trouby po celou dobu zamčená. Pokud nejsou zamčená, trouba zobrazí chybový kód 24 a pozastaví funkci čištění.

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.
U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.
U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.
Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.
Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Z tohoto důvodu je slyšet běžící chladicí ventilátor ještě nějakou dobu po vypnutí trouby.
Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.
Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.
Ventilátor je zapnutý během pyrolytického čištění, když jsou zamčená dvířka.*
Po zapnutí funkce ECO zůstane světlo vypnuté.

(* pouze pro pyrolytické trouby)

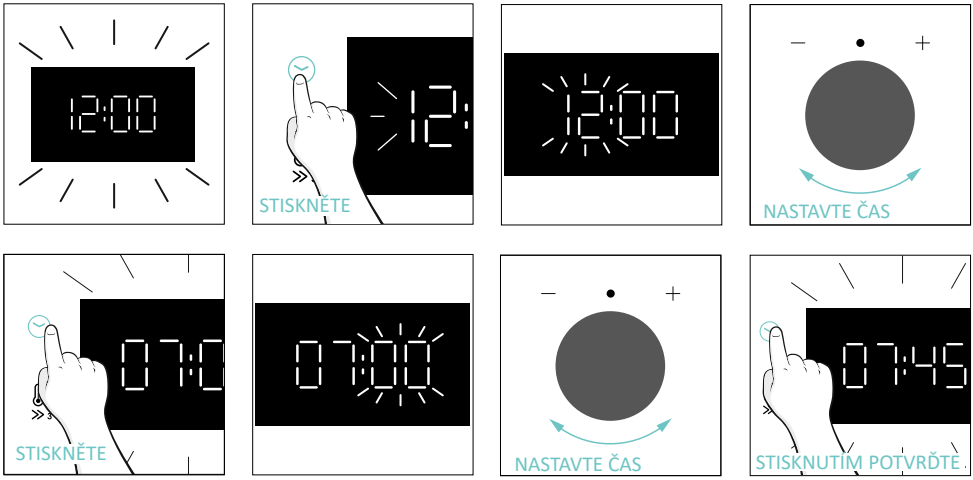
Jak funguje stavový řádek

Stavový řádek zjednodušuje sledování teploty a času podle nastavených programů. Konkrétně u funkcí zahrnujících předehřev zobrazuje zvyšování teploty během této fáze. V programech přípravy pokrmu a při pyrolytickém čištění ukazuje odpočet doby pečení a cyklu čištění.

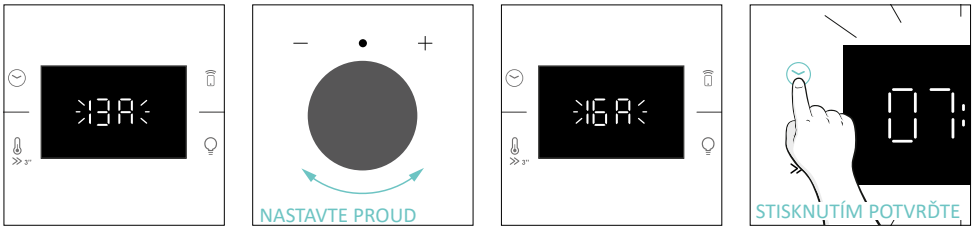
3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

Úvodními kroky po prvním zapnutí spotřebiče jsou nastavení denního času, volba mezi 13 ampéry nebo 16 ampéry a nastavení jasu a hlasitosti.

- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se bude zobrazovat blikající přednastavený čas „12:00“. Chcete-li ho upravit, stiskněte tlačítko ⏲ a pravým otočným ovladačem nastavte aktuální hodiny. Znovu stiskněte tlačítko ⏲ a stejným postupem nastavte minuty. Dalším stisknutím tlačítka ⏲ potvrďte nastavení.

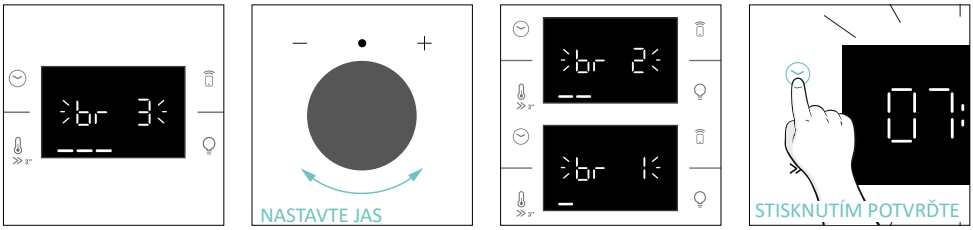


- **PROUD:** Toto nastavení ovlivňuje pouze výkon odebíraný během rychlého předehřevu. Nastavení na 16A zajistí rychlejší předehřátí, když je aktivována funkce rychlého předehřevu. Pokud máte doma nižší dostupný výkon, můžete toto nastavení změnit na 13A. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se ohřeje rychleji (protože má vyšší odběr proudu). Na displeji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Jednoduše vyberte jednu z nich otočením ovladače a potom potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏲.

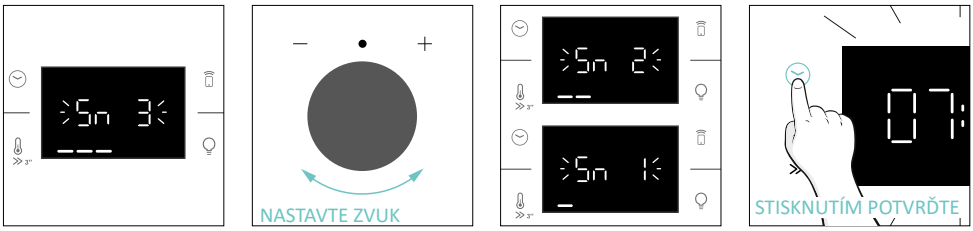


POZNÁMKA: Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnosti po instalaci.

- **JAS:** Na displeji se zobrazuje symbol „br“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka



- **ZVUK:** Na displeji se zobrazuje symbol „Sn“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka



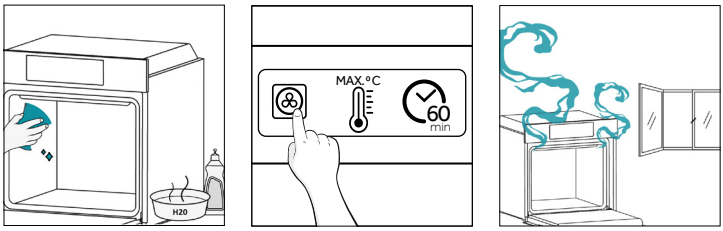
POKYNY PRO ČINNOSTI PO INSTALACI

Když je trouba v pohotovostním režimu, současným stisknutím tlačítek Teplota a Světlo po dobu 5 sekund je možné přejít zpět k počátečnímu nastavení.



3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.



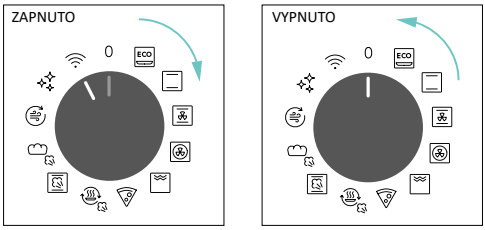
4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

Spotřebič je navržen tak, aby byl „připraven na jedno klepnutí“, a po otočení ovladače se trouba spustí s výchozím nastavením.

ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li ZAPNOUT troubu, otočte ovladač funkcí (doprava/doleva) a vyberte nějaký program přípravy pokrmu. Chcete-li ji VYPNOUT, nastavte ovladač funkcí do polohy „0“.

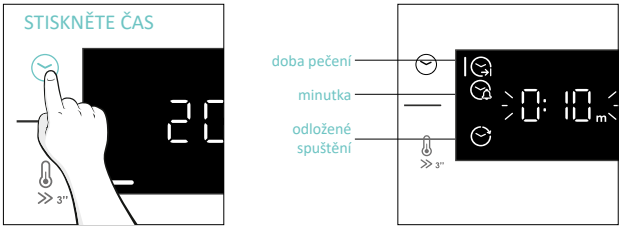


NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

Otáčejte ovladač funkcí a vyberte požadovaný program. Na displeji se zobrazí výchozí teplota, kterou lze kdykoli upravit otočením pravého ovladače (doprava pro zvýšení a doleva pro snížení teploty).

NABÍDKA ČAS

Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka ⏲ pro zadání následujících nastavení:

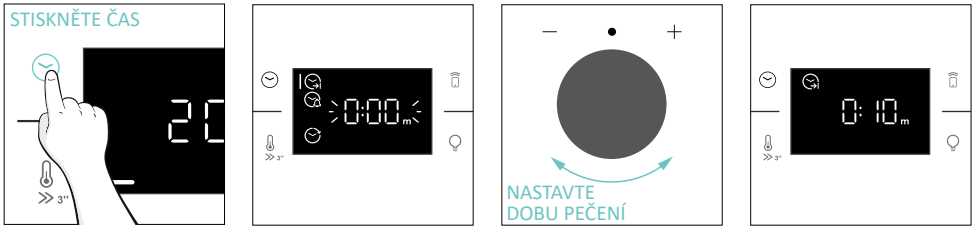


POZNÁMKA: Současně nelze nastavovat více parametrů, proto zůstane v paměti pouze naposledy nastavený parametr, zatímco předchozí se odstraní.

DOBA PEČENÍ

Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Doba pečení“. Potom upravte hodnotu otočným ovladačem.



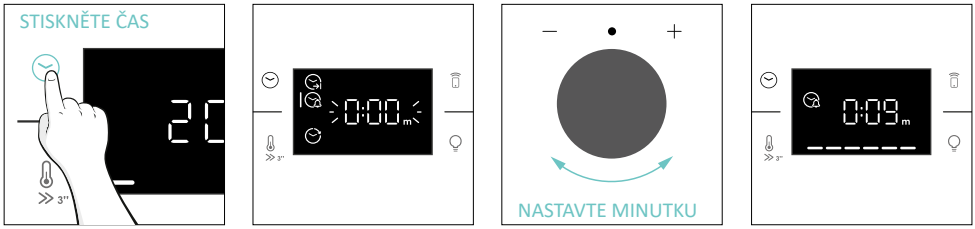
Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu doby otáčením pravého ovladače. Po uplynutí této doby se pečení zastaví.

FUNKCE BEZ PŘEDEHŘEVU: Jakmile trouba po nastavení doby pečení oznámí konec předehřevu, vložte pokrm do trouby a ručně potvrďte (klepnutím na tlačítko času) spuštění odpočtu pečení.

MINUTKA

Umožňuje používat troubu jako budík.

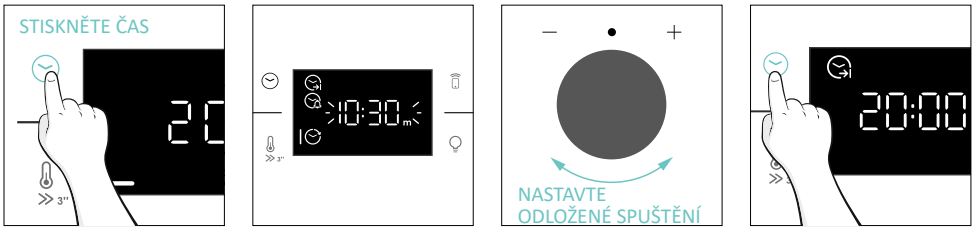
AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Minutka“. Potom upravte hodnotu otočným ovladačem.



Po nastavení této funkce se bude na displeji vždy zobrazovat čas jako primární informace.
Chcete-li upravit teplotu, stisknutím tlačítka vstupte do určeného režimu úprav.
Po uplynuté nastavené doby bude pečení pokračovat, dokud neotočíte levý ovladač do polohy 0.
Tuto funkci lze nastavit stisknutím tlačítka , i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení.

ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

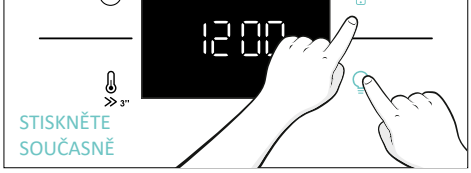
Umožňuje zvolit čas spuštění pečení.
AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným klepnutím vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom otočným ovladačem nastavte čas spuštění pečení.



POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu.

DALŠÍ FUNKCE
DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce vám umožňuje uzamknout obrazovku, aby se zabránilo jakémukoli nechtěnému použití dětmi. K její aktivaci stiskněte současně tlačítka Lamp a Dálkový ovladač po dobu 3 sekund. Na uživatelském rozhraní se zobrazí ikona s klíč. V tomto stavu je uživatelské rozhraní trouby uzamčeno a není možné provádět změny nastavení. Dětský zámek zůstává aktivní, i když se levý ovladač otočí zpět do polohy VYPNUTO. Pro deaktivaci dětského zámku stiskněte opět současně tlačítka Lamp a Dálkový ovladač po dobu 3 sekund (ikona s klíčem zmizí).



4.2. FUNKCE PEČENÍ

MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Po vybrání programu přípravy pokrmu a teploty lze vybrat možnost předehřevu stisknutím ikony teploty na 3 s, aby se urychlila fáze předehřívání. Tato možnost aktivuje kombinaci ventilátoru a topných těles bez ohledu na zvolenou funkci pečení.
Když je aktivován rychlý předehřev, ventilátor vnitřního prostoru se vypne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie. Jakmile trouba po nastavení doby pečení oznámí konec předehřevu, vložte pokrm do trouby a ručně potvrďte (klepnutím na tlačítko času) spuštění odpočtu pečení. POZNÁMKA: Pokud je nastaveno zpožděné spuštění, manuální potvrzení není nutné, vaření se automaticky spustí podle naprogramovaného zpoždění.

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

POZNÁMKA: Při používání funkcí vyžadujících předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství. Postupujte podle pokynů v tabulce níže, co se týče předehřívání. “ANO/RYCHLÉ PŘEDEHRÁVÁNÍ” znamená, že je vyžadováno předehřívání a je k dispozici možnost rychlého předehřátí; “NE” znamená, že předehřívání není k dispozici a potraviny je třeba vložit do studené trouby.
Po ukončení předehřívání začne displej blikat a ozve se zvukový signál: klepněte na ⏲, aby pokračoval program vaření.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
ECO	*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 30-250/300°C***	L2/L3	Ano/ Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu. Lze použít se sondou Preci Probe.
	Konvekce + ventilátor	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Ano/ Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: pečení pečení, zapékaných pokrmů, zeleniny a koláčů se šťavnatou náplní na jedné úrovni. Ideální pro vaření pokrmů s vysokým obsahem vody.
	Víceúrovňový	160°C 50-250/300°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 řídké potraviny, L4 pro silnější potraviny.	NE	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).
	Airfry	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.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Regenerace	110°C 110-160°C	L3/L4	NE	Tato funkce je určena k opětovnému ohřevu již připravených naservírovaných pokrmů a pečiva tak, aby byly před podáváním osvěženy beze ztráty kvality. Regenerace s podporou páry zabraňuje vysychání povrchu. Teplo se šíří jemně a rovnoměrně, díky čemuž si pokrm zachová svou původní chuť i vůni, jako by byl právě čerstvě připravený.
	Pára°	170°C 120-220°C	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: zeleninu, koláče, sušenky, rýži, maso, ryby a drůbež na jedné úrovni při použití horního i spodního ohřevu s podporou páry. Kombinace páry a tepla zajistí jemnou strukturu pokrmu s křupavým povrchem. Tato funkce je ideální i pro nízkoteplotní vaření, které zaručuje šťavnaté, měkké a rovnoměrně propečené pečeně.
	Chléb	210°C 190-220°C	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu různých druhů pečiva, jako je celozrnný chléb, ciabatta nebo bagety. Díky speciální kombinaci páry a tepla dosáhne pečivo profesionální kvality s výbornou křupavostí, sytou barvou a lesklou kůrkou.

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.
**Používejte se zavřenými dvířky.
*** Závisí na modelu trouby.

4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy bez předehřevu trouby. Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °C pro domácí recepty.

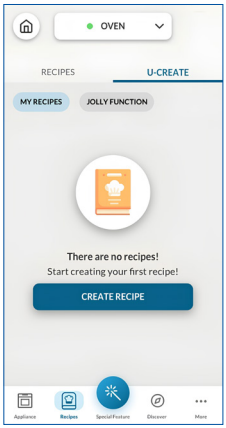
4.2.3. FUNKCE VÍCE KROKŮ

Funkce Více kroků umožňuje zachovat dříve nastavené parametry pečení (teplotu a čas) a zároveň během pečení měnit jiné funkce.

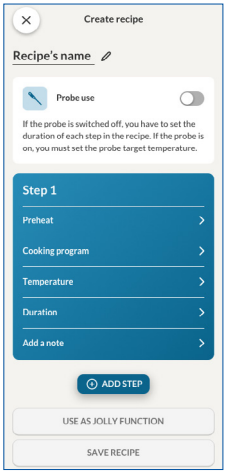
Vícekrokové recepty lze vytvářet v aplikaci hOn prostřednictvím funkce U-Create a ukládat do trouby.

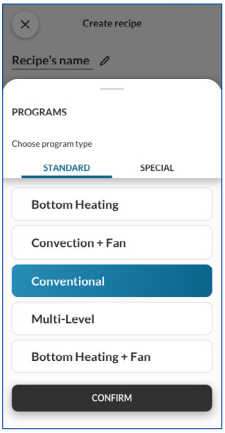
Uživatel může uložit vícekrokový recept jako funkci Jolly pro umístění do trouby, nebo ho uložit v aplikaci hOn pro okamžité dálkové spuštění z aplikace.

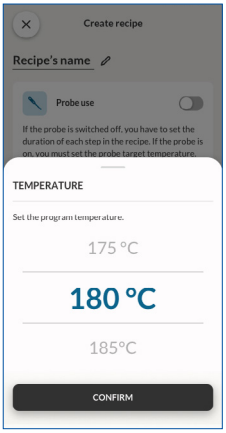
Krok 1. V části U-Create v aplikaci stiskněte „Vytvořit recept“.

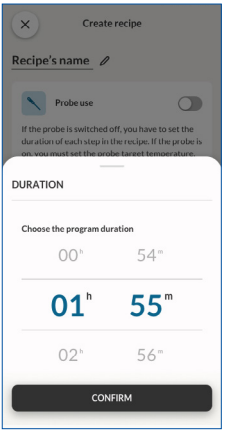


Krok 2. Upravte název receptu a zvolte parametry pro první krok receptu.

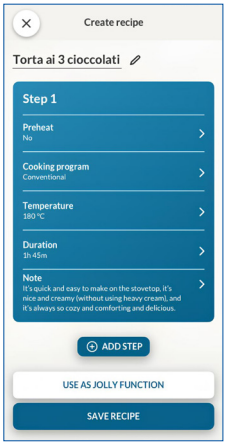




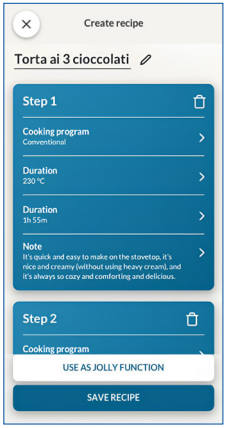


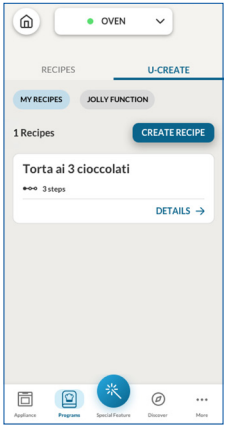


Krok 3. Po přizpůsobení prvního kroku stiskněte „Přidat krok“ pro přidání další funkce pečení do receptu a přizpůsobení jejích parametrů.



Krok 4. Uložte recept v aplikaci hOn, odkud ho budete moci spustit vzdáleně.





5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

POZNÁMKA: V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umisťujte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T°C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky /vdolky	1	Konvenční Víceúrovňový	175°C 160°C	A	Plech/pekáč	L3 L4	20-30 30-40
		2	Víceúrovňový	150°C		Hlubší + Plech/ pekáč	L2+L5	30-40
		3	Víceúrovňový	140°C		Plech/pekáčs	L2+L4+L6	40-50
	Piškotové buchty (Ø 26 cm)	1	Konvenční Víceúrovňový	170°C 150°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2 L4	30-40 40-50
		2	Víceúrovňový	150°C		Kovový rošt + dortová forma	L1+L4	50-60
	Sušenky	1	Konvenční Víceúrovňový	150°C 140°C	A	Plech/pekáč	L3 L4	25-30 35-45
		2	Víceúrovňový	140°C		Hlubší + Plech/ pekáč	L2+L5	30-40
		3	Víceúrovňový	140°C		Plech/pekáčs	L2+L4+L6	35-40
	Francouzské koblížky	1	Víceúrovňový	190°C	A	Plech/pekáč	L4	25-35
		2	Víceúrovňový	170°C		Plech/pekáč	L2+L5	25-35
	Yorkshirský pudink	1	Konvenční	200°C	A	Plech/pekáč	L3	20-30
	Pusinky	1	Víceúrovňový	90°C	A	Plech/pekáč	L4	90-160
	Makronky	1	Konvenční	150°C	A	Plech/pekáč	L3	15-20
	Jablkový koláč	1	Konvenční	185°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	60-70
		1	Víceúrovňový	170°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Konvenční	170°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	40-60
	Čokoládové suflé	1	Konvenční	200°C	A	Plech/pekáč + molds	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50-65
	Mražené croissanty	1	Konvekce + ventilátor	180°C	A	Plech/pekáč	L3	20-25
		2	Víceúrovňový	180°C		Hlubší + Plech/ pekáč	L2+L5	25-35
		3	Víceúrovňový	160°C		Plech/pekáčs	L2+L4+L6	30-40
	Závin, mražený	1	Konvenční	210°C	A	Plech/pekáč	L3	30-45
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Supergrill	05	N	Kovový rošt	L6	4-6
	Focaccia	1	Konvenční	200°C	A	Plech/pekáč	L2 or L3	25-35
	Chléb, celozrnný	1	Konvenční	200°C	A	Plech/pekáč	L3	35-50

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T°C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Pikantní koláče a casse-role	Slané koláče / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvekce + ventilátor Pizza	200°C	A N	Kovový rošt + forma na quiche	L2	30-50
		2	Víceúrovňový	180°C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L1+L4	50-70
	Sýrové suflé	1	Konvenční	200°C	A	Plech/pekáč	L3	20-35
	Lasagne, čerstvé	1	Konvekce + ventilátor	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	40-60
	Lasagne, mražené	1	Konvenční	180°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50-60
	Cannelloni, mražené	1	ECO	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	20-30
	Zapečené těstoviny	1	Konvenční	180°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	45-55
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční Pizza	250°C 300°C	A N	Plech/pekáč	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Víceúrovňový	180°C	A	Hlubší+ Plech/pekáčs	L2+L5	25-35
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Konvenční Pizza	250°C 300°C	A N	Plech/pekáč	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Víceúrovňový	180°C	A	Hlubší+ Plech/pekáčs	L2+L5	30-40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Konvenční Pizza	220°C 200°C	A N	Kovový rošt	L2	10-15
		2	Víceúrovňový	200°C	A	Kovový rošt	L2+L5	15-25
		3	Víceúrovňový	180°C		Kovový rošt	L2+L4+L6	25-35
Maso a drůbež	Celé pečené kuře (1–1,2 kg)	1	ECO	220°C	A	Kovový rošt Place Plech/ pekáč misku umístěte na úroveň L1 se 150 ml vody.	L4	40-60
	Pečená kachna	1	ECO	200°C	A	Kovový rošt + Žáruvzdorná mísa	L3	50-60
	Kohout	1	Víceúrovňový	220°C	A	Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1.	L4	20-40
	Pečený krocan	1	ECO	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50-60

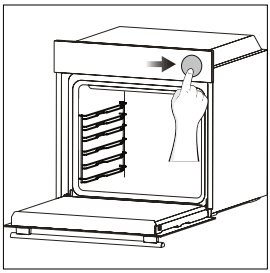
Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T°C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
	Vepřová žebírka (1000–1200 g)	1	Konvenční	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80-100
	Klobásy	1	Supergrill	04	A	Kovový rošt	L5	40-50
	Hovězí pečeně (500 g)	1	Víceúrovňový	220°C	A	Plech/pekáč	L3	20-40
	Sekaná (1000–1500 g)	1	Konvenční	180°C	A	Plech/pekáč	L3	40-50
	Pečené kuře s bramborem	1	ECO	200°C	A	Hlubší tray	L4	45-60
Ryby a mořské plody	Grilované mořské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L5	15-30
	Mražené rybí prsty	1	Konvenční	200°C	A	Plech/pekáč	L4	20-25
	Pečená ryba	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1.	L3	40-60
Zelenina	Gratinováníovaná zelenina	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80-90
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Konvenční	220°C	A	Plech/pekáč	L4	18-25
	Pečené brambory	1	Konvenční	200°C	A	Plech/pekáč	L4	30-50

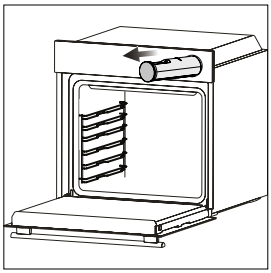
Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** Závisí na modelu trouby.

5.2. JAK POUŽÍVAT NÁDRŽKU NA VODU PRO PROGRAMY VAŘENÍ S PÁROU

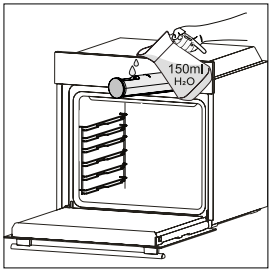
Po vybrání programu pečení v páře požádá uživatelské rozhraní o doplnění vody pomocí určeného příslušenství (Nádržka na vodu Steam Fresh). Postupujte takto:

1. Lehkým stisknutím otevřete nádržku na vodu Steam Tank.

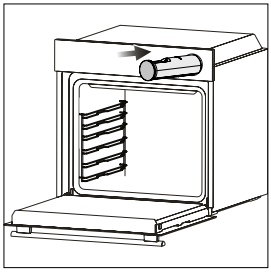


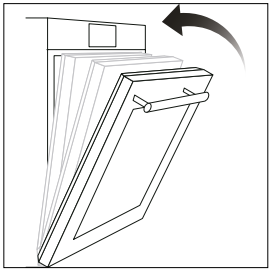


2. Do nádržky nalijte pitnou vodu (150 ml), a to buď pomocí konvice, nebo přímo z vodovodního kohoutku. Nepřekračujte maximální hladinu vody vyznačenou uvnitř nádržky.

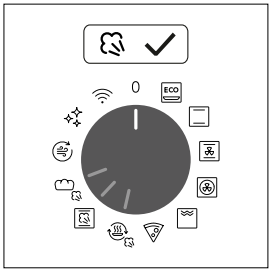


3. Zatlačením nádržku zavřete a poté zavřete dvířka trouby.





4. Zvolte funkci a spusťte vaření.



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.

POZNÁMKA: Pokud nalijete příliš mnoho vody, přebytek může zůstat v nádržce – po ukončení vaření ji vyprázdněte.

POZNÁMKA: Na konci pečení v páře se může objevit trochu zbytkové vody nebo kondenzace na dně vnitřního prostoru.

POZNÁMKA: Jestliže je nutné po vypnutí trouby pokračovat v pečení, doporučuje se nepoužívat programy Everyday Cooking a namísto nich zvolit standardní funkce.

5.3. TABULKA FRESH FLAVOUR*

Tabulka Fresh Flavour uvádí doporučená nastavení pro programy vaření s párou. Díky ní můžete připravit celou řadu receptů bez předehřívání trouby. Skutečná doba přípravy se může lišit v závislosti na receptu, použitých surovinách a množství pokrmu.

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T°C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy(min)
Bochník bílého chleba	500-1000 g	Chléb	200	Plech Hluboký	L3	30-40
Rohlíky	6-8 ks.	Chléb	200	Plech Hluboký	L3	25-35
Celozrnný chléb	400-600 g	Chléb	190	Plech Hluboký	L3	20-35
Žitný chléb	500-1000 g	Chléb	190	Kovová mřížka + forma	L3	30-45
Bageta	400-500 g	Chléb	200	Plech Hluboký	L3	25-35
Ciabatta	6-8 ks.	Chléb	200	Plech Hluboký	L3	25-35
Bagely	6-8 ks.	Chléb	190	Plech Hluboký	L2	25-35
Sendviče	5-10 ks.	Chléb	190	Plech Hluboký	L3	15-25
Brioška	6-8 ks.	Chléb	190	Plech Hluboký	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Chléb	220	Plech Hluboký	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Pára°	220	Plech Hluboký	L4	30-40
Hovězí řízek, středně propečený **	400-500 g	Pára°	190	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	35-45
Hovězí řízek, pomalu vařený **	400-500 g	Pára°	110	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	40-50
Hovězí wellington	1000-1500 g	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	40-50
Sekaná	1000-1500 g	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	40-50
Vepřová pečeně **	1000-1500 g	Pára°	180	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	40-60
Vepřová pečeně, pomalu vařená **	1000-1500 g	Pára°	110	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	80-100
Jehněčí karé	800-1000 g	Pára°	190	Plech Hluboký	L3	60-80
Jehněčí kýta	1500-2000 g	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	80-100
Kuřecí prsa	400-700 g	Pára°	210	Plech Hluboký	L3	30-40
Kuřecí paličky	1000 gr (app. 10 ks)	Pára°	220	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	40-50
Filet z lososa	600 gr (app. 4 ks)	Pára°	170	Plech Hluboký	L3	20-30
Filet z lososa, pomalu vařený	600 gr (app. 4 ks)	Pára°	110	Plech Hluboký	L2	25-35
Filet z mořského vlka	500 gr (app. 4 ks)	Pára°	150	Plech Hluboký	L3	10-25
Filet z mořského vlka, pomalu vařený	500 gr (app. 4 ks)	Pára°	110	Plech Hluboký	L3	20-30

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T°C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy(min)
Pražma	500-700 g	Pára°	170	Plech Hluboký	L3	20-35
Malé koláčky/Muffiny	10-20 ks.	Pára°	170	Plech Hluboký	L3	35-45
Bohatý ovocný koláč, pomalu pečený	1000-1500 g	Pára°	140	Kovová mřížka + forma	L3	60-80
Tvarohový koláč	1000-1500 g	Pára°	140	Kovová mřížka + forma	L2	60-80
Mražený croissant	4-6 ks.	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	20-30
Směs zeleniny	1000-1500 g	Pára°	220	Plech Hluboký	L3	50-60
Pečené brambory, rozpůlené	500-1000 g	Pára°	210	Plech Hluboký	L3	50-60
Lilky, rozpůlené	400-500 g	Pára°	210	Plech Hluboký	L3	30-45
Květák	400-500 g	Pára°	210	Kovová mřížka + pyrex	L3	30-40
Fenykl	400-600 g	Pára°	200	Kovová mřížka + pyrex	L3	45-55
Mrkvové tyčinky	250-500 g	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	35-45
Dýně na kostičky	500-800 g	Pára°	160	Plech Hluboký	L3	30-40
Brokolice	400-600 g	Pára°	150	Plech Hluboký	L3	30-40
Zeleninový flan	6 ramekins	Pára°	180	Plech Hluboký	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regenerace	110	Pyrex/pekáč	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regenerace	110	Plech Hluboký	L3	10-20
Rohlíky	300-500 g	Regenerace	110	Plech Hluboký	L3	15-25
Mražený chléb	200-500 g	Regenerace	150	Plech Hluboký	L3	8-15
Rohlíky	200-500 g	Regenerace	110	Plech Hluboký	L3	10-20
Těstoviny	500-1000 g	Regenerace	120	Plech Hluboký	L3	20-30
Koláče (muffiny)	100-300 g	Regenerace	110	Plech Hluboký	L3	10-20
Lasagne	500-1000 g	Regenerace	140	Pyrex/pekáč	L3	25-35
Pokrmy z jednoho pekáče (zapékané pokrmy a pečená zelenina)	400-700 g	Regenerace	120	Pyrex/pekáč	L3	30-40

*Po upečení nebo regeneraci některých pokrmů může na dně trouby nebo v nádržce zůstat přebytečná voda. Před zahájením nového cyklu vaření vylijte přebytečnou vodu z obou míst.
** Před vložením do trouby maso na pár minut opečte ze všech stran na rozpálené pánvi, aby na něm vznikla chutná kůrčička. Před opékáním jej můžete ochutit solí a čerstvě mletým pepřem.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy
- odolné proti velmi vysokým teplotám.

6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY

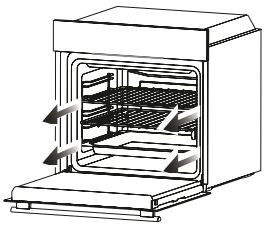
6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

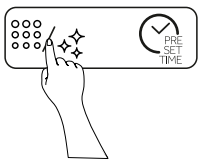
Pyrolytické čištění (v závislosti na modelu trouby)
Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění zanechají zbytky pokrmů bílý povlak na smaltovaném povrchu. Chcete-li tyto částečky odstranit, otřete povrch látkou namočenou v horké mýdlové vodě a použijte kartáček nebo drátěnku. Vhodným čisticím prostředkem je horká mýdlová voda nebo čisticí prostředek na trouby.

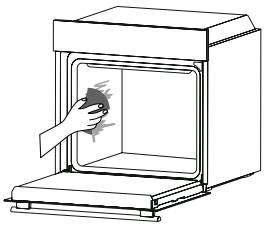
Jak to funguje:

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství jako rošty, bočnice a šrouby bočnic.
2. Otočte ovladač funkcí do polohy ✧ Otočným ovladačem nastavte Pyrolitický program. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu. Během tohoto procesu a následující fáze chlazení zůstanou dvířka trouby zamčená.
3. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
   ⚠ **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.


1



2


3

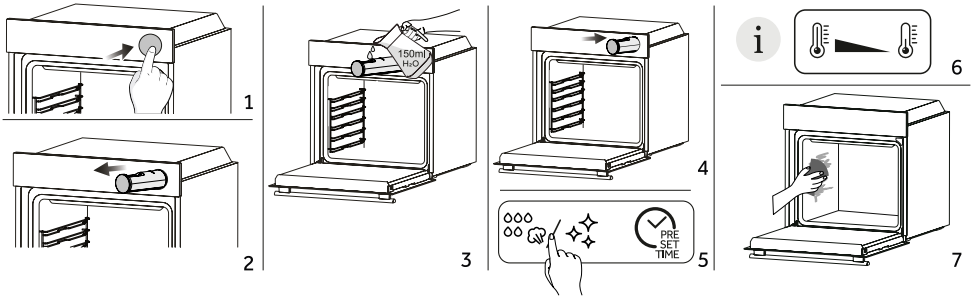
Pára Aquactiva

Funkce Pára Aquactiva je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

1. Do speciální nádržky na páru nalijte 150 ml vody.
2. Otočte ovladač do polohy . V případě potřeby nastavte otočným ovladačem program parního čištění. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. 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. Otřete prostor pro pečení a nechte ho úplně vyschnout, aby se zamezilo případné korozi.



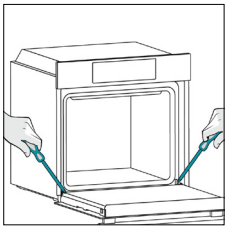
Katalytické čištění (v závislosti na modelu trouby)

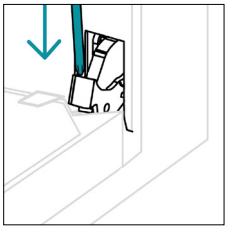
Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

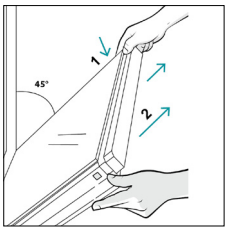
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

1. Otevřete dvířka v úhlu 90°. Otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.

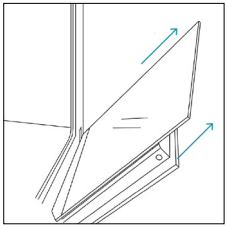




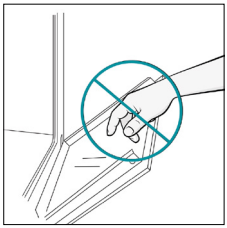
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



3. Velice opatrně vyjměte sklo trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).



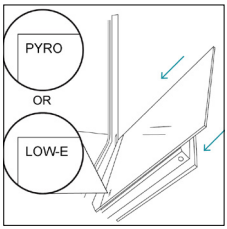
4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



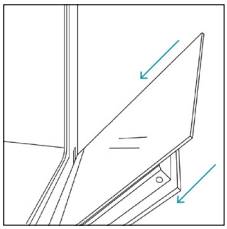
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



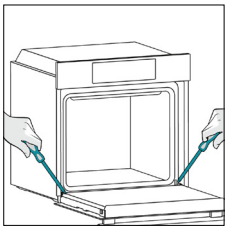
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E/PYRO“ je správně čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

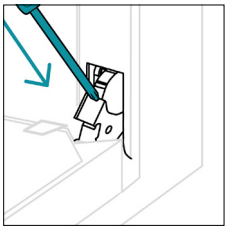


7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.





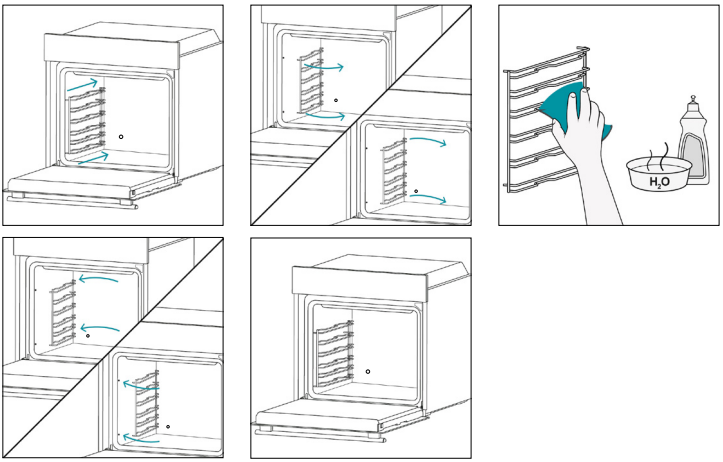
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.



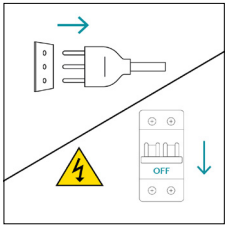
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

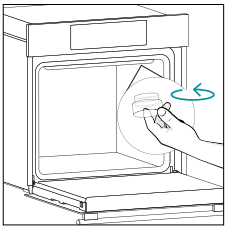
Výměna horní žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Sejměte skleněný kryt žárovky.
3. Vymontujte žárovku.
4. Nahraďte žárovku novou stejného typu.
5. Nasaďte skleněný kryt žárovky zpět na místo.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.

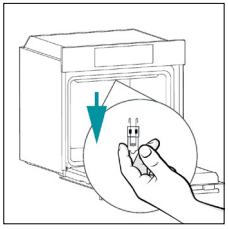
Krok 1



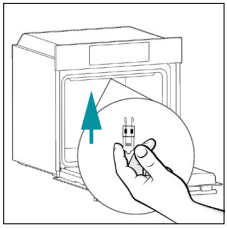
Krok 2



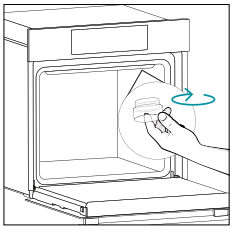
Krok 3



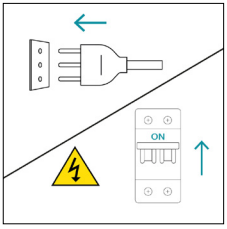
Krok 4

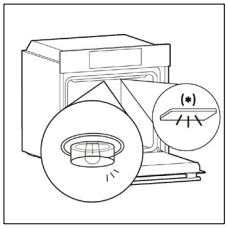


Krok 5



Krok 6



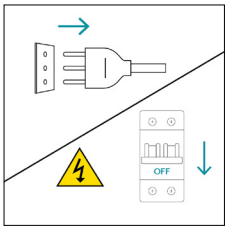


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)
* V případě problémů s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

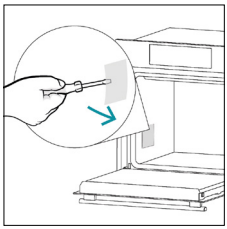
Výměna boční žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Vložte plochý šroubovák pod boční stranu ochranného skla a lehkým tlakem sejměte sklo.
3. Opatrně uchopte žárovku za patici.
4. Vložte novou žárovku.
5. Vraťte ochranné sklo a lehkým zatlačením jej zajistěte na místě.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.

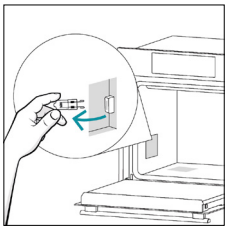
Krok 1



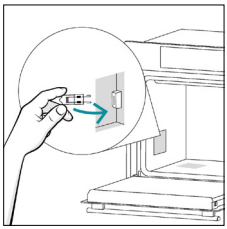
Krok 2



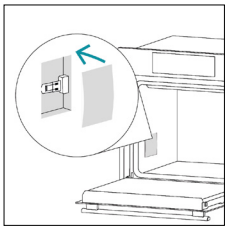
Krok 3



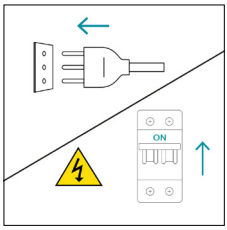
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

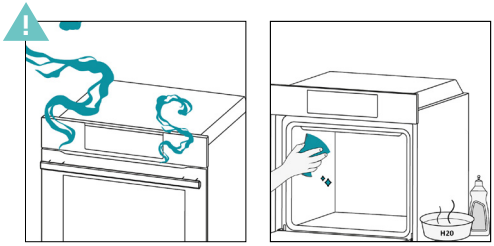
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.
Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte.
Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

Chyba



Kouř



8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.
Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

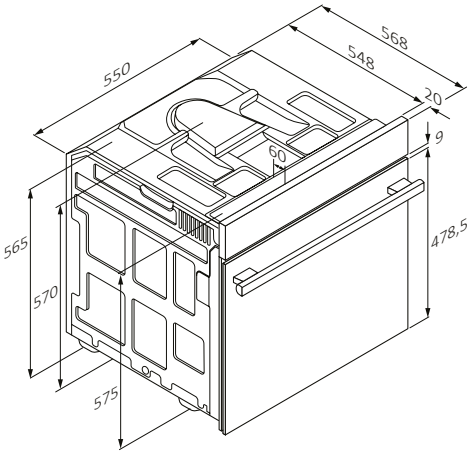
8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit.
Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

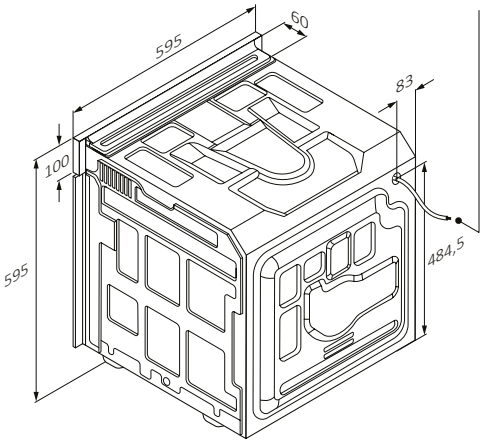
9. INSTALACE

Chcete-li se podívat na video o instalaci výrobku, naskenujte kód QR.

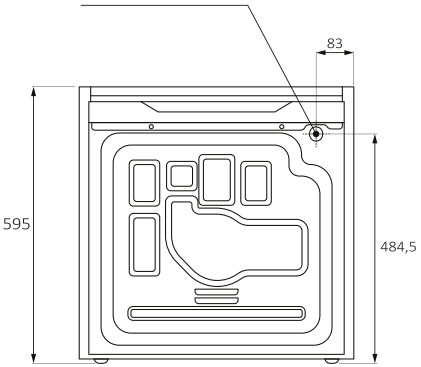
nebo kliknutím na toto **link**



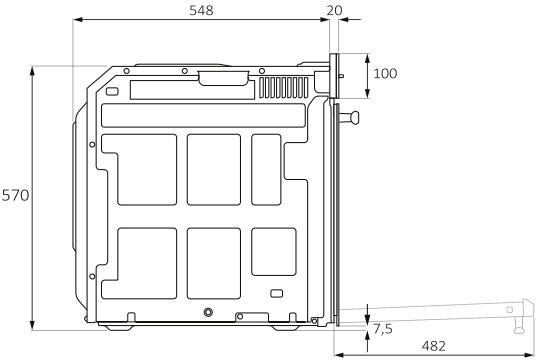
Kabel 1100



Kabel 1100

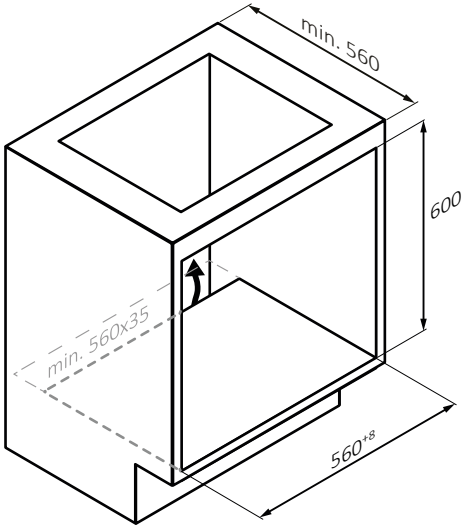


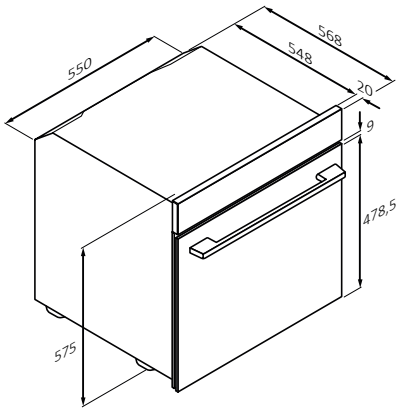
Pohled zezadu

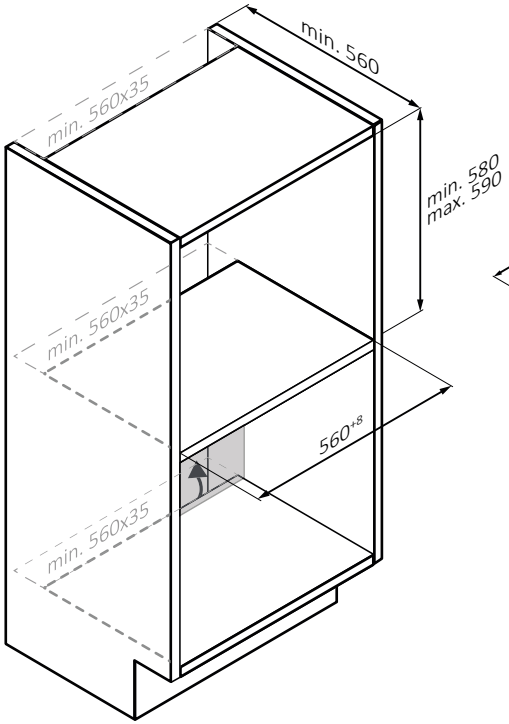


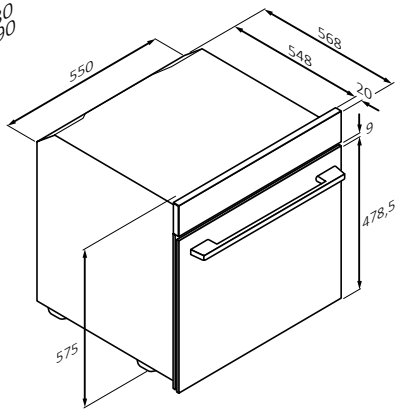
Pohled ze strany

mm

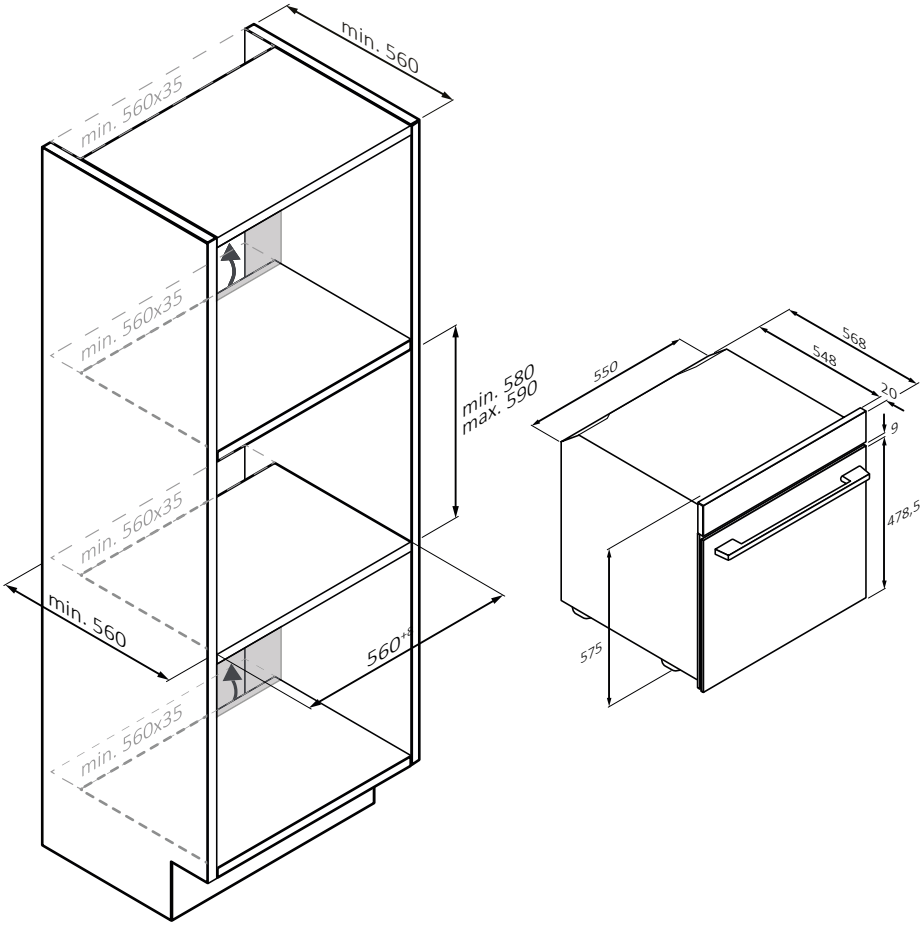

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

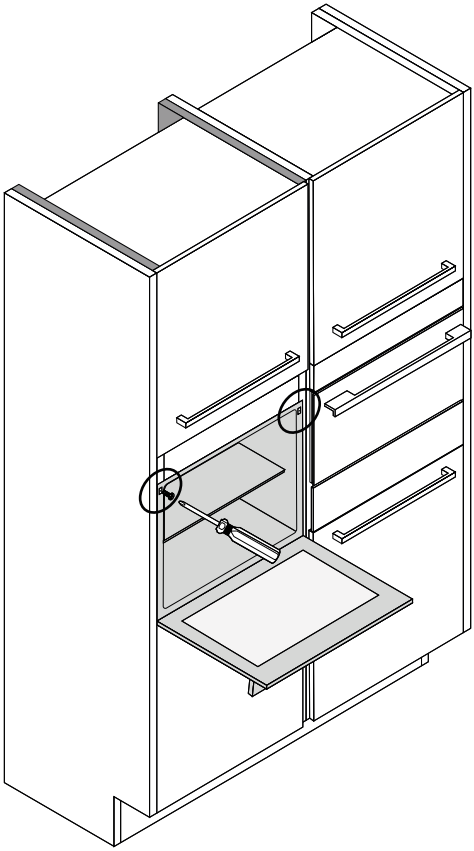

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

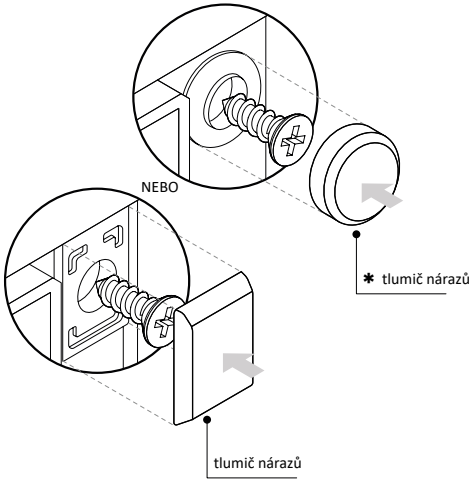

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(pouze pokud je ve výbavě*)

mm

BUN VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă garanta siguranța și a obține cele mai bune rezultate, citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile privind siguranța, și păstrați-l pentru consultări viitoare.
Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie, de care ați putea avea nevoie pentru reparații. Verificați că nu s-au produs deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți singur, apelați la un tehnician înainte de a folosi produsul. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

NOTĂ: Aveți în vedere că accesoriile și caracteristicile cuptorului pot varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

REZUMAT

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

2. PREZENTAREA PRODUSULUI
2.1. Prezentare Generală A Produsului
2.2. Accesorii
2.3. Panou De Comenzi
2.4. Conectivitate

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE
3.1. Informații Pentru A Începe
3.2. Prima Utilizare
3.3. Curățarea Preliminară

4. UTILIZAREA PRODUSULUI
4.1. Cum Funcționează Produsul
4.2. Funcții De Gătit
4.2.1. Funcții Standard
4.2.2. Funcții Speciale
4.2.3. Funcția Multi Step

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT
5.1. Tabel General De Gătit
5.2. Cum Se Utilizează Rezervorul De Abur Pentru Programele De Gătire Cu Abur
5.3. Tabelul Cu Arome Proaspete

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE
6.1. Recomandări Generale
6.2. Curățarea Cuptorului
6.2.1. Curățarea Interiorului Cuptorului: Funcții De Curățare
6.2.2. Curățarea Exteriorului Cuptorului: Îndepărtarea Și Curățarea Ușii De Sticlă
6.3. Curățarea Accesoriilor
6.4. Întreținerea

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI
8.1. Eliminarea Aparatului
8.2. Protecția Și Respectarea Mediului

9. INSTALARE

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Pentru curăţare nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi.
- Aparatul se încinge în timpul utilizării. Nu atingeţi elementele de încălzire din interiorul cuptorului.

Utilizaţi în conformitate cu normele prevăzute

- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, numai pentru gătirea alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.

Limitări de utilizare

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de catre copii fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ⚠ **AVERTISMENT:** aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat într-un mobilier de tip ‘’coloană înaltă’’ sau sub blatul de lucru.Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circularea adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele de aerisire specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu sunt necesare operațiuni/setări suplimentare pentru a utiliza aparatul la

frecvențele nominale.

- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor, pentru a evita supraîncălzirea.
- În timpul instalării, cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică.
- Dacă, pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional trebuie respectate intocmai.
- Instalarea incorectă poate provoca daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Instalarea trebuie efectuată de un tehnician calificat, care trebuie să cunoască și să respecte legile în vigoare din țara de instalare și instrucțiunile producătorului.
- După ce ați desfacut pachetul, verificați întotdeauna ca aparatul să nu fie deteriorat; în caz de probleme, contactați serviciul clienți înainte de instalare și nu conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Îndepărtați materialul de ambalare înainte de a utiliza aparatul.
- În timpul instalării, nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica și a muta cuptorul.
- Mobilierul pe care se instalează cuptorul, precum și corpurile adiacente de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de 95°C
- Se recomandă să purtați mănuși de protecție în timpul instalării pentru a evita rănile provocate de tăieturi.
- Nu instalați produsul în medii deschise, expuse la intemperii.
- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat la altitudini mai mici de 2000 m.
- Pentru a îndepărta foliile de protecție și autocolantele publicitare de pe suprafața frontală a cuptorului înainte de prima utilizare

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA ALIMENTAREA CU ENERGIE

- Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe eticheta de produs și trebuie să aibă împământarea conectată și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificarea corespunzătoare. Racordarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecher sau prin cablare directă prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria III de supratensiune, între aparat si sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate

cu legislația în vigoare.

- În caz de incompatibilitate între priză și ștecherul aparatului, rugați un electrician calificat să înlocuiască priza cu una adecvată. Ștecherul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor de accesat la instalarea aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către persoane autorizate, pentru a evita orice pericol.
- Pentru orice lucrări de reparații, apelaţi departamentul de relații cu clienții și utilizaţi numai piese de schimb originale.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- ⚠ **AVERTISMENT:** asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
  - Nu trageţi de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la curent;
  - Nu atingeți aparatul cand aveţi mâinile sau picioarele umede;
  - În general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată.
  - În caz de funcționare greșită și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.
- ⓘ **NOTĂ:** întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat.
- Orice reparație, instalare și întreținere neefectuată corect poate pune în pericol grav utilizatorul.
- Producătorul declară prin prezenta că nu își asumă răspunderea pentru daunele directe sau indirecte cauzate de instalarea, întreținerea sau reparațiile incorecte. În plus, nu este răspunzătoare pentru daunele cauzate de absența sau întreruperea circuitului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- ⚠ **ATENȚIE:** pentru a evita pericolul generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv

extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care, de regulă, este pornit și oprit de compania de utilități. Aparatul nu este conceput pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de control la distanță.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.
- Când așezați tava Airfry sau grilajul pe grătarele laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din secțiunea Accesorii, din acest manual de utilizare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o situatie normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi neacoperite.
- Evitați să lăsați mai mult de 15/20 de minute mâncarea în cuptor după ce ați gătit-o.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a cuptorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau folie protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte al peretelui, duce la riscul de topire și deteriorare a emailului din interior.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu scoateți niciodată garnitura ușii cuptorului.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea inferioară a interiorului/tavitei cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu puneți alimentele direct pe grătarele cuptorului. Folosiți întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi sau forme adecvate.
- Spălați toate accesoriile înainte de prima utilizare, cu o soluție de apă caldă și detergent.

AVERTISMENTE (*PENTRU CUPTOARELE CU FUNCȚIE PIROLITICĂ)

- Reziduurile în exces trebuie eliminate înainte de curățare.
- ⚠ **AVERTISMENT**: înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
  - Curățați ușa cuptorului;
  - Îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed. Nu folosiți detergenți;
  - Scoateți toate accesoriile și kitul cu grilaj glisant (dacă este prezent);
  - Nu amplasați prosoape.
- În cuptoarele cu sondă de temperatură, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să închideți orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița/capacel atunci când nu folosiți sonda de temperatură.
- În timpul procesului de curățare pirolitică (dacă această funcție este disponibilă), este posibil ca suprafețele să fie mai fierbinți decât de obicei; din acest motiv, copiii trebuie ținuți la distanță.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce funcţia pirolitică este activă, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

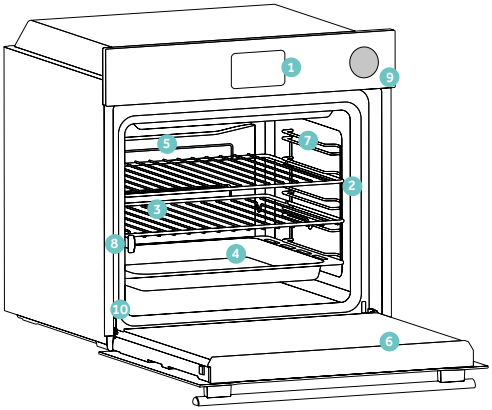
AVERTISMENTE (*PENTRU FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **AVERTISMENT**: La umplerea rezervorului de abur, nivelul apei nu trebuie să depășească nivelul maxim indicat pe rezervor
- Folosiți doar apă potabilă pentru a umple rezervorul.

* În funcție de modelul cuptorului.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

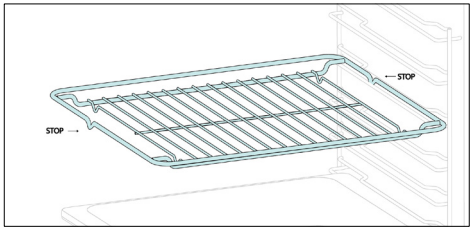


1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele de poziții ale raftului**
3. **Grile metalice**
4. **Tavă**
5. **Capac ventilator**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grile laterale de sârmă** (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. **Ghidaje telescopice**
9. **Rezervor de apă pentru funcția de gătire cu abur**
10. **Număr de serie și cod QR**

Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

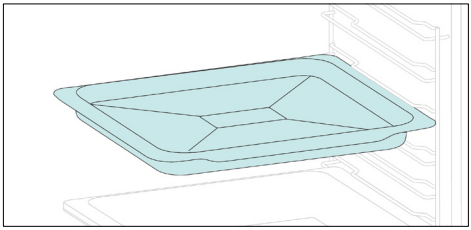
2.2. ACCESORII

Grilaj metalic



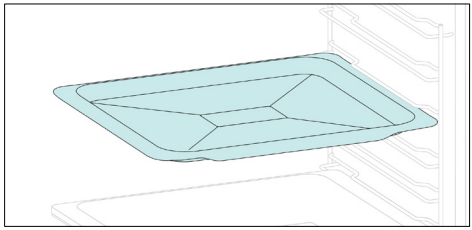
Un grătar de sârmă într-un cuptor este un raft detașabil și reglabil care susține ustensile de gătit și poate fi ajustat la diferite înălțimi pentru diferite nevoi de gătit. Nu așezați alimentele direct pe el; în schimb, folosiți hârtie de copt sau tăvi de copt adecvate.

Tavă adâncă



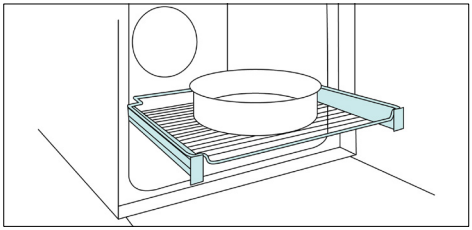
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Tava de copt (doar dacă există*)



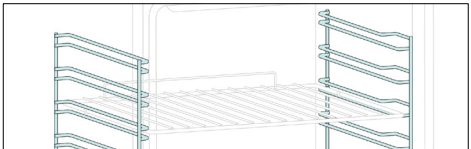
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



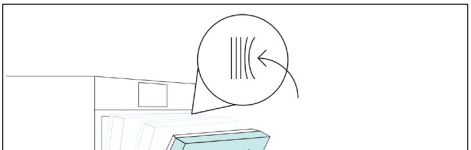
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



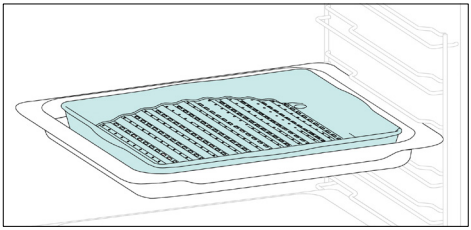
Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară (doar dacă există*)



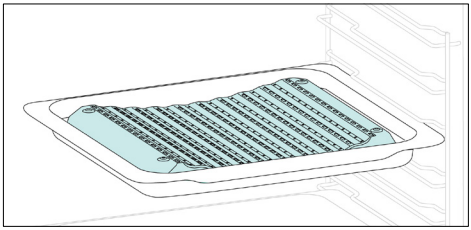
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă H-LAB - mod BBQ (doar dacă există*)



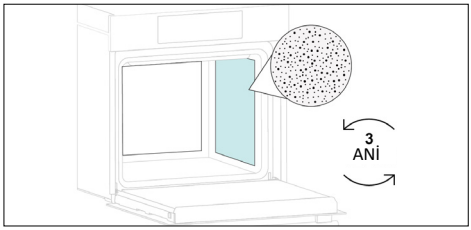
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

Tavă H-LAB - mod Aburi (doar dacă există*)

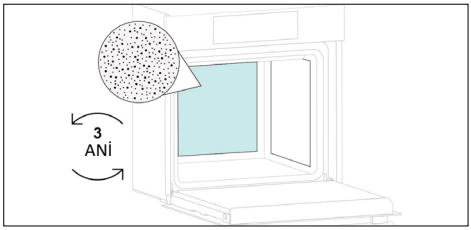


Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Panouri catalitice (doar dacă există*)

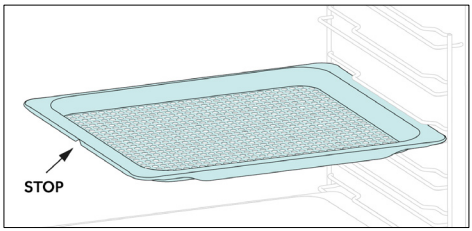


Capac ventilator catalitice (doar dacă există*)



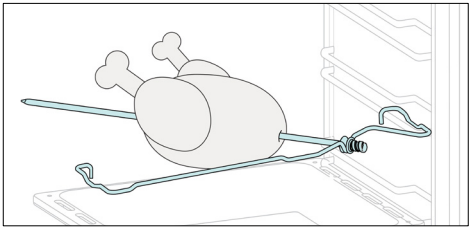
Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea ţn elemente gazoase ușor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

Tavă Airfry (doar dacă există*)



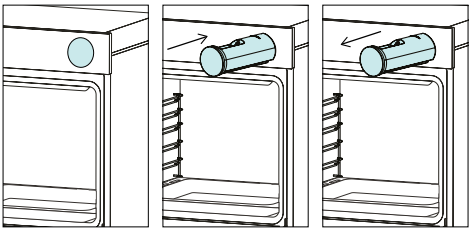
Tava Airfry asigură faptul că aerul cald ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, ceea ce duce la un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. O tavă de copt poate fi opțional plasată la L1 pentru a colecta sucurile sau firimiturile.

Rotisor (doar dacă există*)



Rotisorul funcționează împreună cu elementul de încălzire de sus, rotind alimentele pentru ca acestea să se gătească uniform. Utilizarea sa este optimă pentru alimente de dimensiuni medii. Ideal pentru redescoperirea gustului fripturii tradiționale.

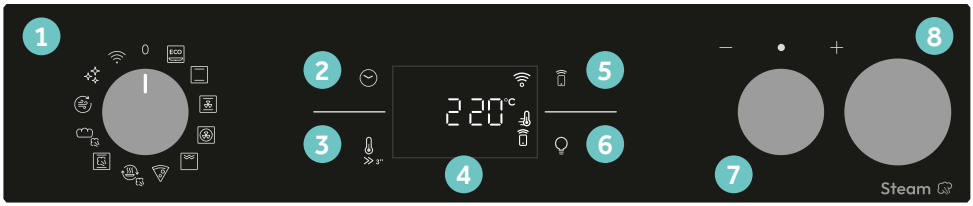
Rezervor de apă pentru funcția de gătire cu abur



Rezervorul de abur este un sertar care poate fi umplut cu apa necesară pentru realizarea programelor de gătit și curățare asistate de abur.

RO: Nu puneți alimentele direct pe grătarele cuptorului. Folosiți întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi sau forme adecvate.

2.3. PANOU DE COMENZI



Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826
Consumul de energie al produsului în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 0,8 W
Perioada după care echipamentul ajunge automat în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 20 min

Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Buton de selectare a funcției
2. Oră
3. Temperatură
4. Afișaj LED
5. Telecomandă
6. Bec
7. Buton rotativ
8. Rezervor de apă pentru funcția de gătire cu abur

FUNCȚII PRINCIPALE

Afișajul are 4 funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Oră	Apăsați o dată pentru a vedea durata de preparare, de două ori pentru mementoul de minute (disponibil în modul așteptare), de trei ori pentru oră și de patru ori pentru amânarea pornirii. În modul așteptare, doar cronometrul de bucătărie este disponibil.
3"	**Temperatură**	Apăsați o dată pentru a verifica temperatura din cavitate, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a activa opțiunea de preîncălzire rapidă (disponibilă doar în etapa de preîncălzire a cuptorului). Atunci când opțiunea de preîncălzire rapidă este activă, pe afișaj va fi afișată pictograma corespunzătoare.
	Oprire/pornire control la distanță	Apăsați butonul pentru a activa controlul la distanță, după asocierea cuptorului cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației).
	Lumină	Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului.

2.4. CONECTIVITATE

Parametri wireless

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Putere maximă [mW]	100	10

Informații despre produs pentru echipamentele în rețea

Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate: 2,0 W.

Perioada după care echipamentul ajunge automat la starea de standby în rețea: 20 min

Modul de activare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi pornește imediat ce butonul acestei funcții este setat într-o poziție diferită de zero.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi este întotdeauna oprit atunci când butonul funcției este setat în poziția zero.
Dacă butonul este setat în altă poziție, accesați meniul Wi-Fi și selectați Oprire, pentru a dezactiva opțiunea Wi-Fi.

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: **www.candy-group.com**

MODUL DE INTERACȚIUNE CU APLICAȚIA

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

NOTĂ:

- După pornirea cuptorului, pictograma Wi-Fi luminează intermitent timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă înregistrarea produsului.
- Asigurați-vă că rețeaua Wi-Fi de acasă este pornită.
- Veți primi îndrumări pas cu pas atât pe aparatul dumneavoastră, cât și pe dispozitivul mobil.
- Conectarea cuptorului poate dura până la 10 minute.
- Pentru îndrumări suplimentare și depanare, consultați aplicația.

Descărcați-o pe smartphone-ul dumneavoastră.

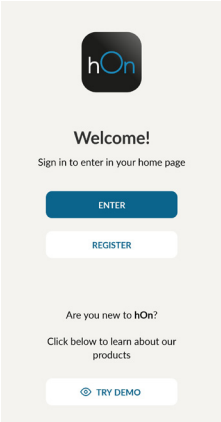
Available on the App Store

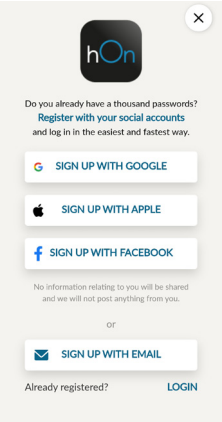
GET IT ON Google Play

Imaginile următoare sunt doar pentru scopuri ilustrative.

ÎNREGISTRAREA UNUI NOU UTILIZATOR

- Faceți clic pe „Înregistrare”
- Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal

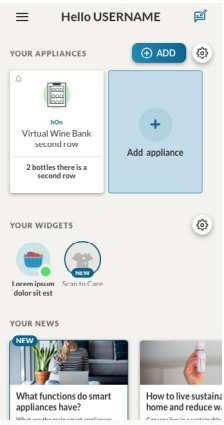




ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

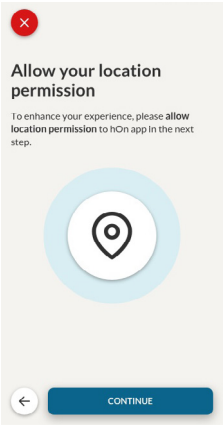
Pasul 1

- Selectați „Adăugare aparat”.



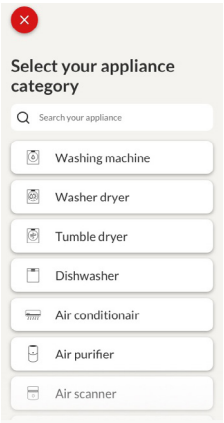
Pasul 2

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



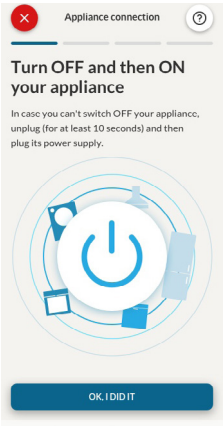
Pasul 3

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



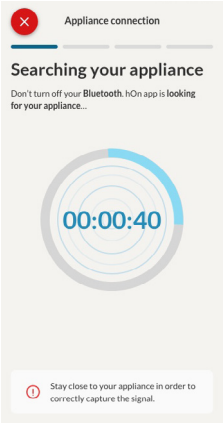
Pasul 4

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



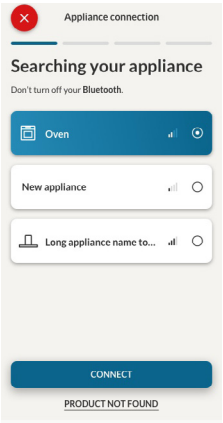
Pasul 5

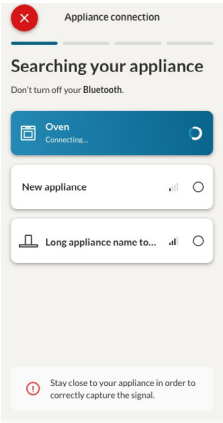
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.



Pasul 6.1-6.2

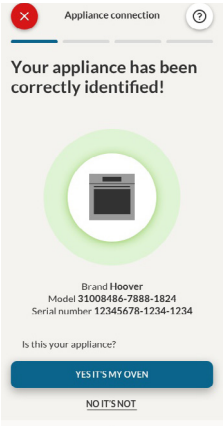
- Selectați aparatul, apăsați pe „conectare” și așteptați câteva secunde.





Pasul 7

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.

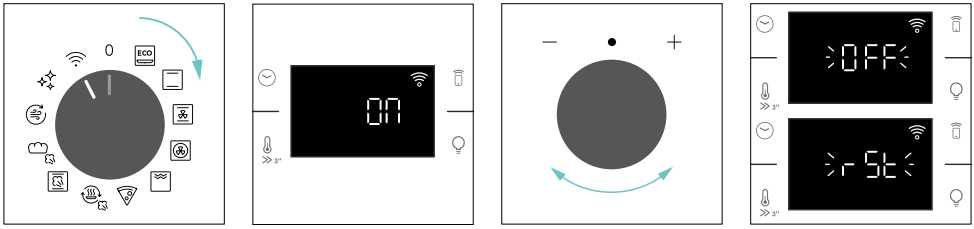


CUM SE SCHIMBĂ SETĂRILE WI-FI

După înregistrarea aparatului, utilizatorul poate modifica setările Wi-Fi, selectând dintre următoarele:

- **WIFI ON:** Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.
- **WIFI OFF:** Cuptorul nu este conectat, dar este încă înregistrat cu autentificările de rețea salvate.
- **WIFI RESET:** Conexiunea este resetată și este posibilă o nouă înregistrare.

1. Rotiți butonul de funcție pe meniul Wi-Fi.
2. Pe afișaj apare „On” (pornit).
3. Rotiți butonul rotativ până când se afișează „Off” (oprit) sau setarea de resetare „rSt”.



CONTROL LA DISTANȚĂ

Controlul la distanță oferă numeroase avantaje pentru utilizatori, îmbunătățind confortul, eficiența și experiența generală de gătit, oferind posibilitatea de a controla produsul direct atât de pe aparat, cât și din aplicația hOn.

Această funcție permite, prin intermediul dispozitivului dvs., să vă bucurați de diverse caracteristici, cum ar fi: pornirea instantanee sau programată a rețetelor sau a programelor de gătit deja disponibile în aplicație; monitorizarea în timp real a progresului rețetelor dvs.; ajustarea parametrilor de gătit în curs de utilizare; monitorizarea procesului de gătit cu ajutorul sondei. În plus, este posibil să primiți notificări odată ce programele sau rețetele sunt finalizate. Controlul la distanță poate fi activat exclusiv atunci când produsul este înregistrat.

NOTĂ: Este disponibil pentru toate funcțiile de gătit ale produsului, cu excepția programelor Gratinareare și Supergrill.

Cum se activează controlul la distanță:

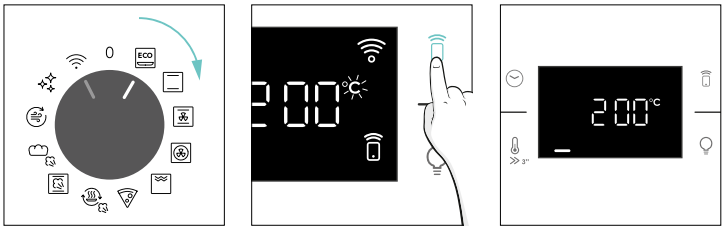
1. Rotiți butonul de funcție pe meniul Wi-Fi.
2. Apăsați .
3. Pe afișaj apare un „hOn”. Vor fi afișate atât pictograma Wi-Fi, cât și cea de control la distanță.
4. Accesați aplicația, selectați un program și începeți gătitul. În timpul procesului este posibil să controlați și să modificați parametrii programului atât de pe aparat, cât și din aplicație.



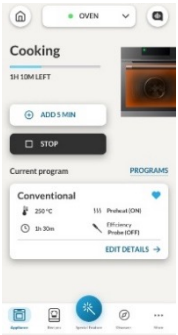
De asemenea, este posibilă activarea controlului la distanță în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului aferent



Cum să opriți controlul la distanță:
În timp ce programul de gătit este în curs, acesta poate fi oprit direct de pe aparat, prin rotirea butonului de funcție într-o poziție diferită. Aceste acțiuni întrerup procesul de gătire.
O altă modalitate este apăsarea butonului corespunzător al telecomenzii livrate împreună cu aparatul dumneavoastră. Aceste acțiuni întrerup procesul de gătire.



De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul „STOP” de pe dispozitivul de afișare. Cuptorul va opri automat gătitul.
NOTĂ: În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.



ACTUALIZARE PRIN ETER (OTA)

Cuptorul este echipat cu o funcție de actualizare Over-the-Air (OTA), care vă permite să mențineți cuptorul actualizat cu cele mai noi funcții fără efort. Dacă este disponibilă, odată ce cuptorul este conectat, când butonul este rotit pe „Wi-Fi" sau un program de gătit tocmai s-a încheiat, actualizarea se va iniția automat. „OtA" va apărea pe afișaj, pictograma Wi-Fi va clipi și toate comenzile produsului vor fi temporar indisponibile. Acest proces poate dura câteva minute, așa că vă rugăm să nu deconectați sau să opriți cuptorul în această perioadă. Odată ce actualizarea este finalizată, „12:00" va clipi pe afișaj. Resetați ora și începeți să gătiți!



3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1.INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

Cum funcționează ușa

În timpul procesului de curățare pirolitică, ușa cuptorului rămâne blocată în permanență. Dacă nu este blocat, cuptorul va afișa codul de eroare 24 și va întrerupe funcția de curățare.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu un întrerupător pe ușă (consultați mai jos), becul se aprinde automat atunci când se deschide ușa.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu buton pentru bec, acesta poate fi utilizat pentru a activa iluminarea.
Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă timp de peste 10 minute, becurile se vor stinge automat.
În timpul procesului de curățare pirolitică, becul rămâne stins. *

Cum funcționează ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate.
Din acest motiv, ventilatorul de răcire va continua să se audă un timp, chiar și după ce cuptorul este oprit. Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control. În timpul curățării pirolitice și atunci când ușa este blocată, ventilatorul de răcire este pornit. *
În timpul funcției ECO, becul va rămâne stins.
(*numai pentru cuptoarele cu funcție pirolitică)

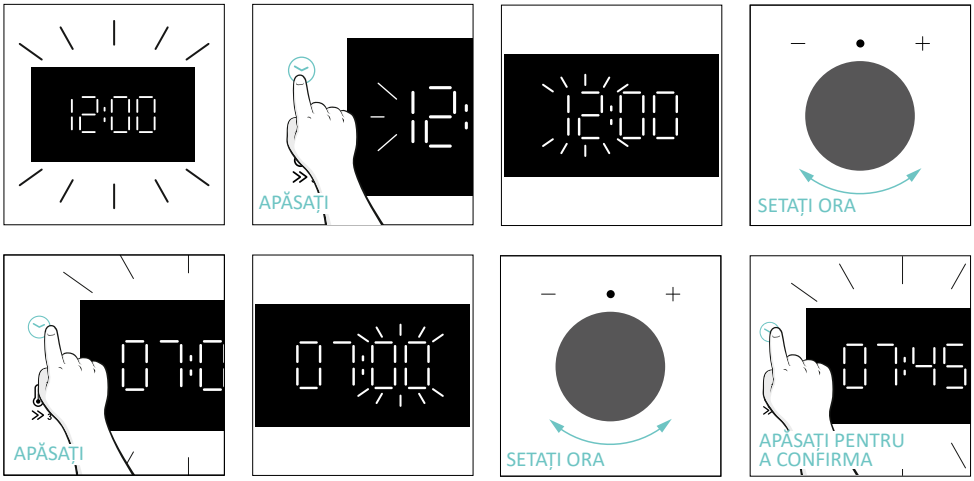
Cum funcționează bara de stare

Bara de stare, care are la bază programele setate, simplifică monitorizarea temperaturii și a timpului. În special, pentru funcțiile care implică preîncălzirea, se afișează creșterea temperaturii în timpul acestei faze. În programele de gătit și în funcția de curățare pirolitică, afișează numărătoarea inversă a timpului de gătit și, respectiv, a ciclului de curățare.

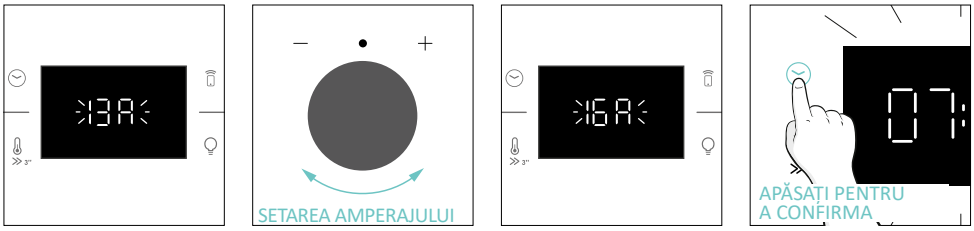
3.2. PRIMA UTILIZARE

Atunci când aparatul este pornit pentru prima dată, pasul inițial constă în setarea orei, alegerea între 13 amperi sau 16 amperi, selectarea luminozității și a nivelului sunetului.

- **SETAREA OREI:** Afișajul va afișa intermitent ora presetată „12:00”. Pentru a o modifica, apăsați ⏲ și utilizați butonul din dreapta pentru a ajusta ora curentă. Apăsați din nou ⏲ și urmați aceeași procedură pentru a seta minutele. Pentru a confirma, apăsați încă o dată ⏲ .

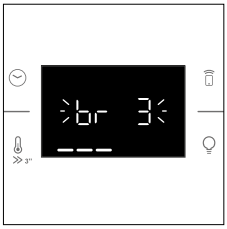


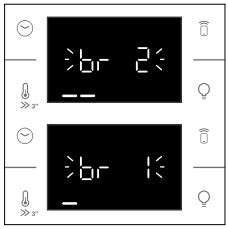
- **AMPERAJ:** Această setare afectează doar puterea absorbită în timpul preîncălzirii rapide. Setarea pe 16A garantează un timp de preîncălzire mai scurt când funcția de preîncălzire rapidă este activată. Dacă locuința dumneavoastră are o putere disponibilă mai mică, puteți modifica această setare la 13A. Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea opțiunii mai mari (16A) înseamnă că se încălzește mai repede (deoarece absorbția de energie este mai mare). Pe ecran, veți vedea două opțiuni: 13 A și 16 A. Trebuie doar să rotiți butonul din dreapta pentru a alege opțiunea dorită, apoi apăsați ⏲ pentru a confirma.



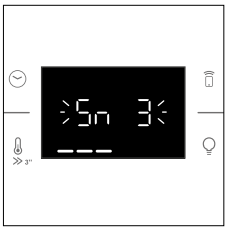
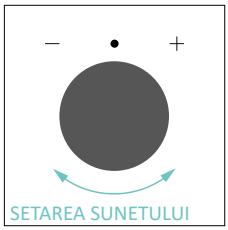
NOTĂ: Opțiunea de a seta amperajul este disponibilă numai în timpul instalării inițiale. Pentru a modifica amperajul setat, consultați instrucțiunile de post-instalare.

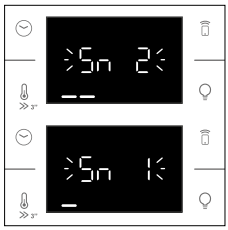
- **LUMINOZITATE:** Pe afișaj apare simbolul „br”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta. Pentru a confirma, apăsați ⏲




- **SUNET:** Pe afișaj apare simbolul „Sn”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta. Pentru a confirma, apăsați ⏲



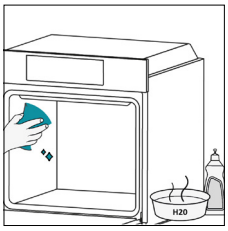

- **INSTRUCȚIUNI DUPĂ INSTALARE**

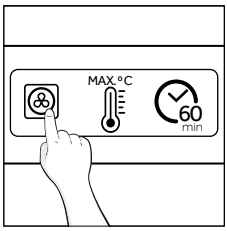
Când cuptorul se află în modul stand-by, este posibil să se revină la setările inițiale prin apăsarea simultană a butoanelor Temperatură și Bec timp de 5 secunde.



3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent ichid. Setați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră; astfel veți elimina toate mirosurile reziduale ale unui aparat nou.







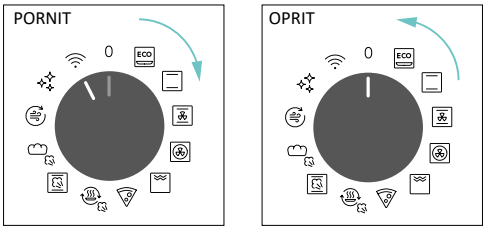
4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

Produsul este conceput pentru a fi „gata de utilizare printr-o singură atingere”. Dacă rotiți butonul selector, cuptorul începe să funcționeze cu setările implicite.

PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni cuptorul, rotiți butonul de funcție (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) și selectați un program de gătit. Pentru a-l dezactiva, reglați butonul de funcție în poziția „0”.

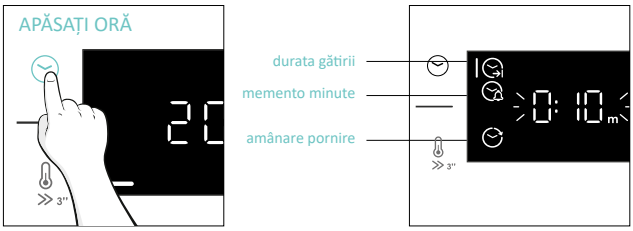


SETAREA PROGRAMULUI DE GĂTIT

Rotiți butonul de funcție și selectați programul dorit. Pe afișaj va apărea o temperatură implicită care poate fi modificată oricând prin rotirea butonului din dreapta (în sensul acelor de ceasornic pentru a crește temperatura și în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce temperatura).

MENIU - ORĂ

Accesați meniul ORĂ apăsând ⏲. Pentru a naviga, apăsați ⏲ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

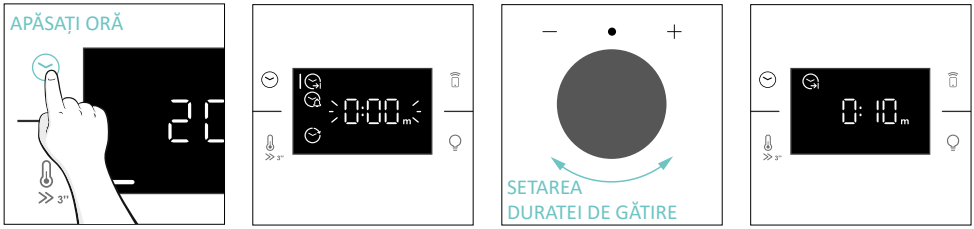


NOTĂ: nu pot fi setați mai mulți parametri în același timp, prin urmare numai ultimul setat rămâne în memorie, în timp ce parametrul anterior este șters.

DURATA DE GĂTIRE

Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă.

ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este nevoie pentru a selecta funcția „Durata gătirii”. Apoi, utilizați butonul rotativ pentru a regla valoarea.



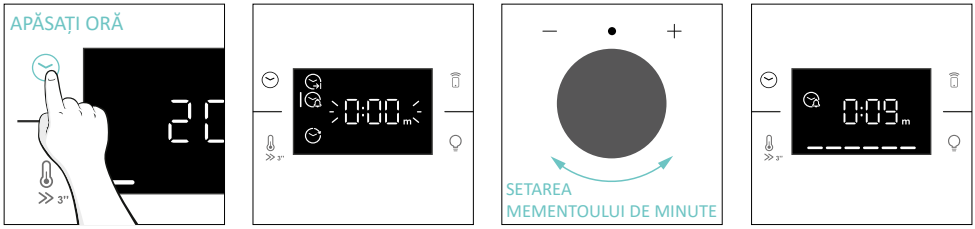
Numărătoarea inversă începe la sfârșitul preîncălzirii (dacă există). În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin rotirea butonului din dreapta. Când durata se încheie, gătitul se oprește.

FUNCȚII CU PREÎNCĂLZIRE: Când ați setat durata gătirii, după ce cuptorul anunță că preîncălzirea s-a încheiat, puneți alimentele în cuptor și confirmați manual (atingeți butonul de timp) pentru a începe numărătoarea inversă a gătitului

MEMENTO MINUTE

Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă.

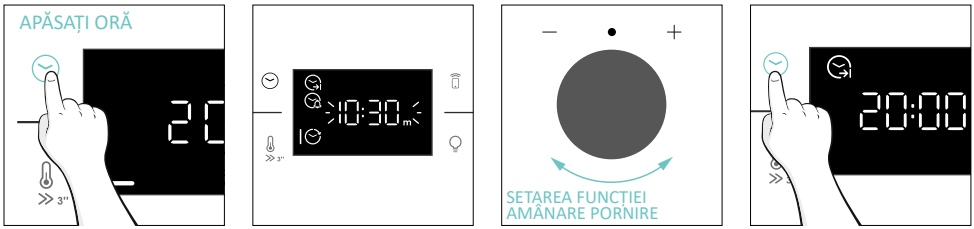
ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Memento minute”. Apoi, utilizați butonul rotativ pentru a regla valoarea.



Atunci când funcția este setată, informația principală afișată pe ecran este întotdeauna ora.
Pentru a edita temperatura, apăsați pentru a accesa modul de editare dedicat. Când durata se încheie, gătitul continuă până când butonul din stânga este rotit în poziția 0.
Această funcție poate fi setată și atunci când cuptorul se află în modul stand-by prin apăsarea .
Atunci când este activată, funcția memento minute funcționează independent de funcțiile de gătit ale cuptorului.

AMÂNARE PORNIRE

Permite alegerea orei de începere a gătitului.
ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Amânare pornire”. Apoi, folosiți butonul rotativ pentru a seta ora de începere a gătitului.

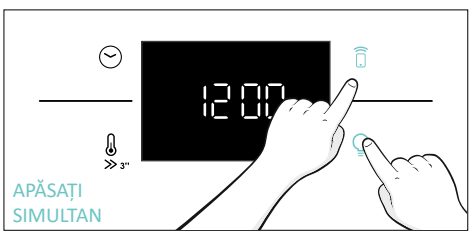


NOTĂ: Funcția Amânare pornire poate fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă cu funcțiile de grătar.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR

Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către copii. Pentru a o activa, apăsați simultan butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde. Pe interfața utilizatorului va apărea o pictogramă cu o cheie. În această condiție, interfața utilizatorului cuptorului este blocată, și nu se pot face modificări în setări. Blocarea împotriva accesului copiilor rămâne activă chiar dacă butonul din stânga este rotit înapoi la Oprit (OFF). Pentru a dezactiva blocarea pentru copii, apăsați din nou butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde (pictograma cu cheia va dispărea).



4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru a accelera faza de preîncălzire, opțiunea de preîncălzire rapidă poate fi selectată prin apăsarea pictogramei de temperatură timp de 3s după ce ați selectat programul de gătit și temperatura.
Această opțiune va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă. Pentru a economisi energie, atunci când funcția preîncălzire rapidă este activată, ventilatorul cavității va fi oprit până când cuptorul atinge temperatura dorită. Când ați setat durata gătirii, după ce cuptorul anunță că preîncălzirea s-a încheiat, puneți alimentele în cuptor și confirmați manual (atingeți butonul de timp) pentru a începe numărătoarea inversă a gătitului . NOTĂ: Dacă a fost setat un început întârziat, confirmarea manuală nu este necesară, gătirea va începe automat conform începutului întârziat programat.

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze. Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea. "DA/PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ" înseamnă că este necesară preîncălzirea și este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă; "NU" înseamnă că preîncălzirea nu este disponibilă și alimentele trebuie introduse în cuptorul rece. Când preîncălzirea se termină, afișajul va clipi și un semnal sonor va suna: atinge ⏲ pentru a continua programul de gătit.

Simbol	Funcție	T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NU	IDEAL PENTRU: gătit carne, pește sau legume Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede. Becul din cavitate este stins
	*Convenţional	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Da/ preîncălzire rapidă	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară. Poate fi utilizat cu sonda Preci Probe.
	Convecție + Ventilator	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Da/ preîncălzire rapidă	IDEAL PENTRU: coacerea fripturilor, a caserolelor, a legumelor și a plăcintelor cu umplutură umedă pe un singur nivel. Ideal pentru gătirea alimentelor cu un conținut ridicat de apă.
	Multinivel	160°C 50-250/300°C***	L4 (o tavă) L2+L5 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	Da/ preîncălzire rapidă	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente. Poate fi utilizat cu sonda Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 pentru alimente subțiri, L4 pentru alimente mai groase.	NU	IDEAL PENTRU: cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).

Simbol	Funcție	T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NU	IDEAL PENTRU: prepararea alimentelor congelate sau a alimentelor pane, care suntde obicei prăjite. Datorită tăvii dedicate, aerul cald poate învălui uniform alimentele.
	Regenerare	110°C 110-160°C	L3/L4	NU	Această funcție este concepută pentru a reîncălzi mesele și produsele de patiserie pregătite anterior, asigurând că sunt reîmprospătate pentru servire, fără nicio pierdere de calitate. Funcția de regenerare asistată de abur previne uscarea suprafeței. Căldura este distribuită blând și uniform, păstrând gustul și aroma originală a mâncării, ca și cum ar fi proaspăt preparată.
	Abur°	170°C 120-220°C	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: legume, prăjituri, biscuiți, orez, carne, pește și pasăre de pasăre la un singur nivel, folosind încălzire superioară și inferioară cu abur asistat. Combinația de abur și căldură oferă o textură fragedă, cu o suprafață crocantă. Această funcție este ideală și pentru gătitul la temperaturi joase, asigurând fripturi fragede, suculente și gătite uniform.
	Paine	210°C 190-220°C	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: prepararea diferitelor tipuri de pâine, cum ar fi pâine integrală, ciabatta și baghete. Datorită combinației speciale de abur și căldură, rezulta o pâine de calitate profesională, cu o culoare bogată și o crustă lucioasă.

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.
*** În funcție de modelul cuptorului.

4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

Simbol	Funcție	T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NU	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, fără a preîncălzi cuptorul. Folosiți temperaturi mai mici pentru produsele congelate și de 300°C pentru rețetele de preparate de casă

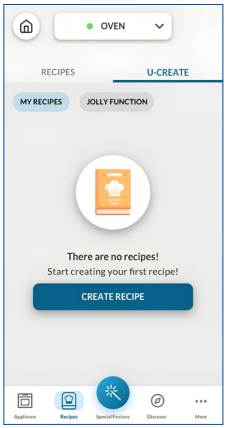
4.2.3. FUNCȚIA MULTI STEP

Funcția multi-etapă permite menținerea parametrilor de gătit setați anterior (temperatură și timp) în timp ce se schimbă funcția în timpul gătitului.

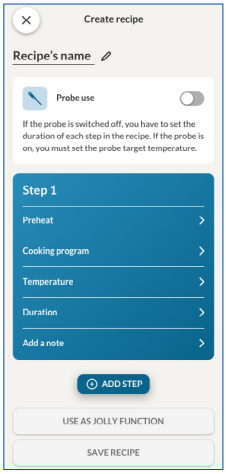
Rețetele în mai multe etape pot fi create pe hOn App prin funcția U-Create și salvate pe cuptor.

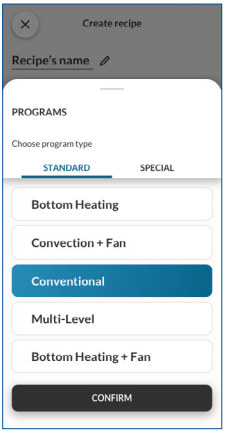
Utilizatorul poate salva rețeta în mai multe etape ca o funcție Jolly pentru a o stoca pe cuptor sau o poate salva pe hOn pentru a o porni de la distanță din aplicație.

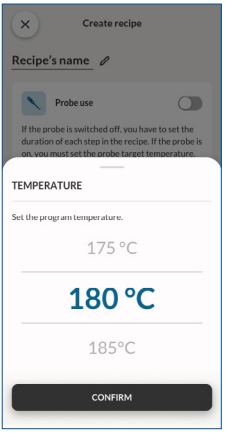
Pasul 1. Din secțiunea U-Create a aplicației, apăsați “Creați o rețetă”.

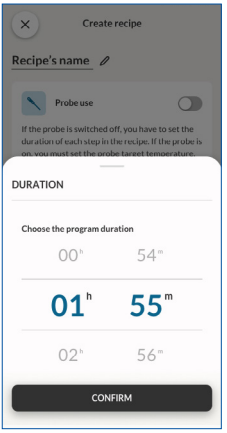


Pasul 2. Modificați numele rețetei și alegeți parametrii pentru prima etapă a rețetei.

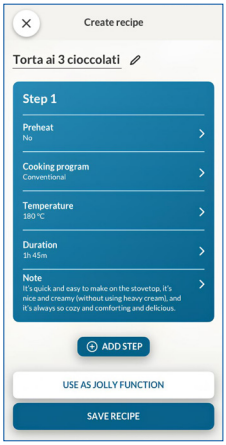




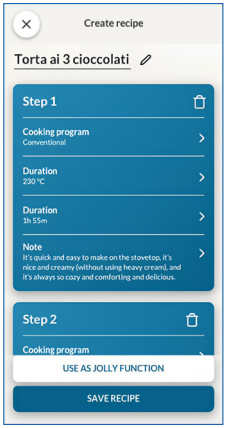


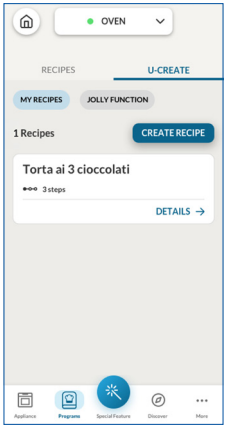


Pasul 3. După personalizarea primei etape, apăsați “Adaugă etapă” pentru a adăuga o altă funcție de gătit la rețetă și pentru a personaliza parametrii acesteia.



Pasul 4. Salvați rețeta în aplicație pentru a o porni de la hOn de la distanță sau.





5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

NOTIE: Pentru a găti prăjituri, tarte sărate și alte rețete care necesită o formă sau un recipient pe 2 niveluri, așezați eșalonat: tava superioară în partea stângă și tava inferioară în partea dreaptă.

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preînc-ălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici/Brioșe	1	Convenţional Multinivel	175°C 160°C	Da	Tavă pentru copt	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multinivel	150°C		Mai adânc + Tavă pentru copt	L2+L5	30-40
		3	Multinivel	140°C		Tavă pentru copts	L2+L4+L6	40-50
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Convenţional Multinivel	170°C 150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2 L4	30-40 40-50
		2	Multinivel	150°C		Grilaj metalics + Cake tin	L1+L4	50-60
	Biscuiți	1	Convenţional Multinivel	150°C 140°C	Da	Tavă pentru copt	L3 L4	25-30 35-45
		2	Multinivel	140°C		Mai adânc + Tavă pentru copt	L2+L5	30-40
		3	Multinivel	140°C		Tavă pentru copts	L2+L4+L6	35-40
	Gogoșele din aluat opărit	1	Multinivel	190°C	Da	Tavă pentru copt	L4	25-35
		2	Multinivel	170°C		Tavă pentru copt	L2+L5	25-35
	Budincă Yorkshire	1	Convenţional	200°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-30
	Bezele	1	Multinivel	90°C	Da	Tavă pentru copt	L4	90-160
	Macaron	1	Convenţional	150°C	Da	Tavă pentru copt	L3	15-20
	Plăcintă cu mere	1	Convenţional	185°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	60-70
		1	Multinivel	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L4	65-75
	Tartă tatin	1	Convenţional	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	40-60
	Sufleu de ciocolată	1	Convenţional	200°C	Da	Tavă pentru copt +matrițe	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convenţional	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Convecție + ventilație	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-25
		2	Multinivel	180°C		Mai adânc + Tavă pentru copt	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160°C		Tavă pentru copts	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelat	1	Convenţional	210°C	Da	Tavă pentru copt	L3	30-45
Pâine și pâine plată	Pâine prăjită	1	Supergrill	05	N	Grilaj metalic	L6	4-6
	Focaccia	1	Convenţional	200°C	Da	Tavă pentru copt	L2 or L3	25-35
	Pâine, integrală	1	Convenţional	200°C	Da	Tavă pentru copt	L3	35-50

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preînc-ălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm Ø)	1	Convecție + ventilație Pizza	200°C	Da N	Grilaj metalic + Formă de tartă	L2	30-50
		2	Multinivel	180°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L1+L4	50-70
	Sufleu de brânză	1	Convenţional	200°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-35
	Lasagna, proaspătă	1	Convecție + ventilație	200°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezi-stent	L3	40-60
	Lasagna, congelată	1	Convenţional	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezi-stent	L3	50-60
	Paste la cuptor	1	ECO	200°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezi-stent	L4	20-30
	Cannelloni, congelați	1	Convenţional	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezi-stent	L3	45-55
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Convenţional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Multinivel	180°C	Da	Mai adânc+ Tavă pentru copts	L2+L5	25-35
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Convenţional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180°C	Da	Mai adânc+ Tavă pentru copts	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Convenţional Pizza	220°C 200°C	Da N	Grilaj metalic	L2	10-15
		2	Multinivel	200°C	Da	Grilaj metalic	L2+L5	15-25
		3	Multinivel	180°C		Grilaj metalic	L2+L4+L6	25-35
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	Da	Grilă metalică. Așezați tava de copt la L1 cu 150 ml.	L4	40-60
	Rață prăjită	1	ECO	200°C	Da	Grilaj metalic + Vas termorezi-stent	L3	50-60
	Cocoș	1	Multinivel	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-40
	Curcan prăjit	1	ECO	200°C	Da	Grilaj metalic + Vas termorezi-stent	L3	50-60

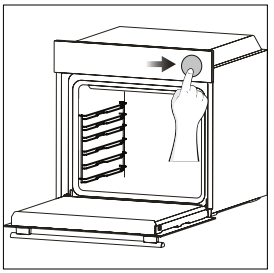
Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preînc-ălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
	Coaste de porc (1000-1200g)	1	Convenţional	200°C	Da	Grilaj metalic + Vas termore-zistent	L3	80-100
	Cârnați	1	Supergrill	04	Da	Grilaj metalic	L5	40-50
	Friptură de vită (500 g)	1	Multinivel	220°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Chifteluțe (1000 1500g)	1	Convenţional	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	ECO	200°C	Da	Mai adânc tray	L4	45-60
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	04	N	Grilaj metalic	L5	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Convenţional	200°C	Da	Tavă pentru copt	L4	20-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200°C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	40-60
Legume	Legume Gratinareate	1	ECO	200°C	N	Grilaj metalic + Vas termo-rezistent	L3	80-90
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	Convenţional	220°C	Da	Tavă pentru copt	L4	18-25
	Cartofi la cuptor	1	Convenţional	200°C	Da	Tavă pentru copt	L4	30-50

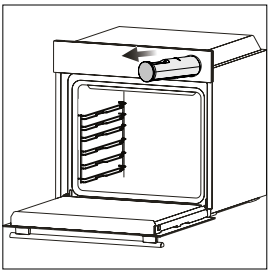
Timpii de gătire pot varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.
* dacă este necesară preîncălzirea
** În funcție de modelul cuptorului.

5.2. CUM SE UTILIZEAZĂ REZERVORUL DE ABUR PENTRU PROGRAMELE DE GĂTIRE CU ABUR

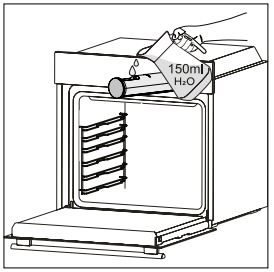
După selectarea programului de gătit cu abur, interfața de utilizare vă va cere să adăugați apă prin intermediul accesoriului dedicat (Rezervor de apă pentru funcția de gătire cu abur); procedați după cum urmează.

1. Apăsați ușor pe rezervorul de abur pentru a-l deschide.

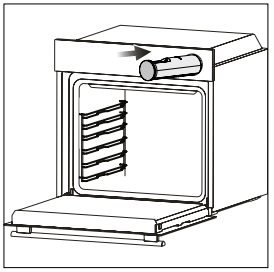


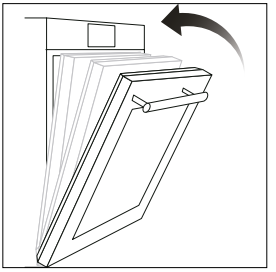


2. Adaugati apă potabilă (150 ml) în rezervorul de abur folosind un recipient sau direct de la chiuvetă. Nu depășiti nivelul maxim de apă indicat în interiorul rezervorului.

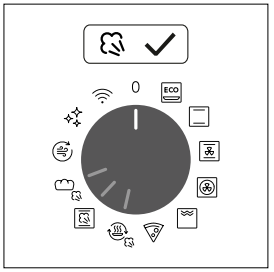


3. Împingeți rezervorul de abur pentru a-l închide și închideți ușa cuptorului.





4. S Selectați funcția dorită pentru a începe gătirea.



Se va afișa apoi ora implicită, iar programul de gătit va începe automat după o secundă. Durata poate fi editată prin rotirea butonului din dreapta; temperatura de gătire poate fi modificată prin apăsarea pictogramei dedicate. Ambii parametri pot fi setați într-un interval limitat, după cum se arată în tabelul de mai sus.

NOTĂ: Dacă se încarcă prea multă apă, excesul poate rămâne în rezervorul de abur; goliți recipientul la finalul programului de gatit.

NOTĂ: atunci când gătiți cu abur, este posibil ca la sfârșitul gătitului să se observe o anumită cantitate de apă reziduală sau condens pe fundul cavității.

NOTĂ: dacă, după ce ați oprit cuptorul, este nevoie să continuați să gătiți, se recomandă evitarea utilizării programelor Everyday Cooking și să optați în schimb pentru funcțiile standard.

5.3. TABELUL CU AROME PROASPETE*

Tabelul de arome proaspete oferă setări recomandate pentru programele de gătit la abur. Acest tabel permite gătirea unei varietăți de rețete fără a preîncălzi cuptorul. Timpii reali de gătire pot varia în funcție de rețetă, ingrediente și cantitatea de mâncare.

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Pâine albă	500-1000 g	Paine	200	Tava de copt adanca	L3	30-40
Chifle	6-8 buc.	Paine	200	Tava de copt adanca	L3	25-35
Pâine integrală	400-600 g	Paine	190	Tava de copt adanca	L3	20-35
Pâine de secară	500-1000 g	Paine	190	Grilă metalică + matriță	L3	30-45
Baghete	400-500 g	Paine	200	Tava de copt adanca	L3	25-35
Ciabatta	6-8 buc.	Paine	200	Tava de copt adanca	L3	25-35
Covrigi	6-8 buc.	Paine	190	Tava de copt adanca	L2	25-35
Chiftele pentru sandvișuri	5-10 buc.	Paine	190	Tava de copt adanca	L3	15-25
Brioșă	6-8 buc.	Paine	190	Tava de copt adanca	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Paine	220	Tava de copt adanca	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Abur°	220	Tava de copt adanca	L4	30-40
File de vită, mediu**	400-500 g	Abur°	190	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	35-45
File de vită, gătit lent **	400-500 g	Abur°	110	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	40-50
Vită Wellington	1000-1500 g	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	40-50
Chiftele	1000-1500 g	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	40-50
Friptură de porc **	1000-1500 g	Abur°	180	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	40-60
Friptură de porc, gătită lent **	1000-1500 g	Abur°	110	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	80-100
Cotlet de miel	800-1000 g	Abur°	190	Tava de copt adanca	L3	60-80
Pulpă de miel	1500-2000 g	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	80-100
Piept de pui	400-700 g	Abur°	210	Tava de copt adanca	L3	30-40
Pulpe de pui	1000 gr (aprox. 10 buc)	Abur°	220	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	40-50
File de somon	600 gr (aprox. 4 buc)	Abur°	170	Tava de copt adanca	L3	20-30
File de somon, gătit lent	600 gr (aprox. 4 buc)	Abur°	110	Tava de copt adanca	L2	25-35
File de biban de mare	500 gr (aprox. 4 buc)	Abur°	150	Tava de copt adanca	L3	10-25
File de biban de mare, gătit lent	500 gr (aprox. 4 buc)	Abur°	110	Tava de copt adanca	L3	20-30

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Dorada	500-700 g	Abur°	170	Tava de copt adanca	L3	20-35
Prăjituri mici/Brioșe	10-20 buc.	Abur°	170	Tava de copt adanca	L3	35-45
Prăjitură bogată în fructe, gătită lent	1000-1500 g	Abur°	140	Grilă metalică + matriță	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Abur°	140	Grilă metalică + matriță	L2	60-80
Croissant congelat	4-6 buc.	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	20-30
Legume mixte	1000-1500 g	Abur°	220	Tava de copt adanca	L3	50-60
Cartofi copți, tăiați în jumătate	500-1000 g	Abur°	210	Tava de copt adanca	L3	50-60
Vinete, tăiate în jumătate	400-500 g	Abur°	210	Tava de copt adanca	L3	30-45
Conopidă	400-500 g	Abur°	210	Grilă metalică + pyrex	L3	30-40
Fenicul	400-600 g	Abur°	200	Grilă metalică + pyrex	L3	45-55
Bețișoare de morcov	250-500 g	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	35-45
Dovleci tăiați cubulețe	500-800 g	Abur°	160	Tava de copt adanca	L3	30-40
Broccoli	400-600 g	Abur°	150	Tava de copt adanca	L3	30-40
Tartă cu legume	6 ramekins	Abur°	180	Tava de copt adanca	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regenerare	110	Pyrex /Vas de cuptor	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regenerare	110	Tava de copt adanca	L3	10-20
Chifle	300-500 g	Regenerare	110	Tava de copt adanca	L3	15-25
Pâine congelată	200-500 g	Regenerare	150	Tava de copt adanca	L3	8-15
Chifle	200-500 g	Regenerare	110	Tava de copt adanca	L3	10-20
Paste	500-1000 g	Regenerare	120	Tava de copt adanca	L3	20-30
Prăjituri (brioșe)	100-300 g	Regenerare	110	Tava de copt adanca	L3	10-20
Lasagna	500-1000 g	Regenerare	140	Pyrex /Vas de cuptor	L3	25-35
Mâncăruri într-o singură tavă (caserole și legume coapte)	400-700 g	Regenerare	120	Pyrex /Vas de cuptor	L3	30-40

*După gătirea sau reîncălzirea anumitor preparate, poate rămâne un exces de apă pe fundul cavității cuptorului sau în rezervorul de abur. Goliți restul de apă din ambele compartimente înainte de a începe un nou ciclu de gătire.

** Înainte de a introduce carnea în cuptor, rumeniți-o rapid pe toate părțile într-o tigaie fierbinte, timp de câteva minute, pentru a obține o crustă aromată. Puteți condimenta carnea cu sare și piper proaspăt măcinat înainte de a o rumeni.

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI

6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

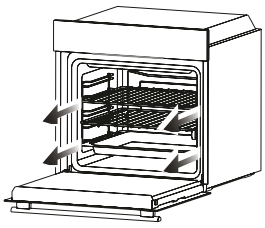
Curățare pirolitică (în funcție de modelul cuptorului)

Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.

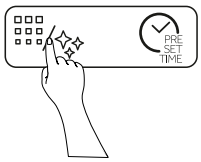
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C. La finalul ciclului de curățare, resturile de alimente vor lăsa un strat alb pe suprafețele de email. Pentru a îndepărta aceste particule, ștergeți-le cu o lavetă înmuiată în apă caldă cu săpun și utilizați o perie sau un burete de sârmă. Agenții de curățare potriviți sunt apa caldă cu săpun și produsele pentru curățarea cuptorului.

Cum funcționează:

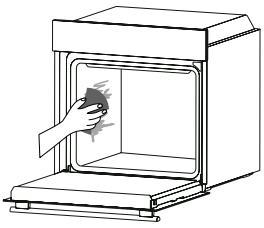
1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor, cum ar fi grilajele, grătarele laterale și șurubul grătarelor laterale ;
2. Rotiți butonul de funcție la ✧ Rotiți butonul de control pentru a seta programul pirolitic; Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită. În timpul acestui proces și al următoarei faze de răcire, ușa cuptorului va rămâne blocată.
3. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
   ⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.



1



2



3

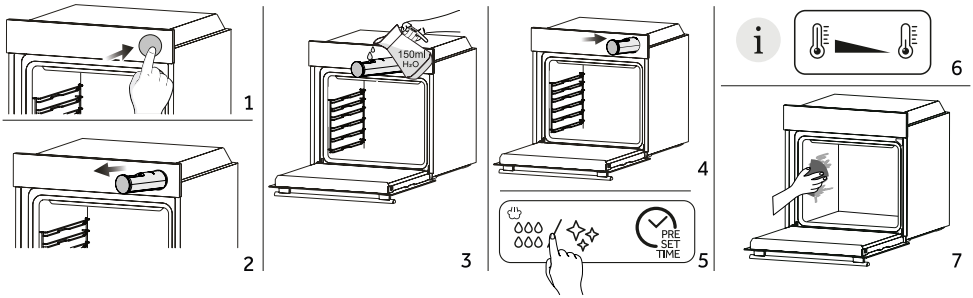
Abur Aquactiva

Funcția Abur Aquactiva este concepută pentru a aborda fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

Cum funcționează:

1. Adaugati 150 ml de apă în rezervorul pentru abur.
2. Rotiți butonul la .Dacă este necesar, rotiți selectorul pentru a seta programul de curățare cu abur. Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită.
3. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
4. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă. Ștergeți compartimentul de gătit și lăsați-l să se usuce complet pentru a evita o posibilă coroziune.

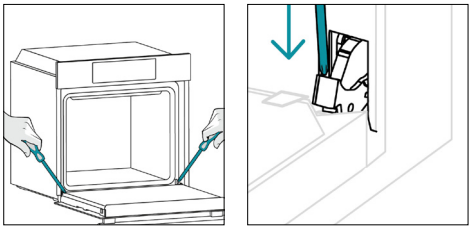


Curățare catalitică (în funcție de modelul cuptorului)

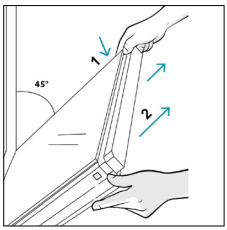
Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar.
Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient grăsimea absorbită în elemente gazoase atunci când sunt expuse la temperaturi ridicate.
Recomandare: Luați în considerare înlocuirea panourilor catalitice după aproximativ trei ani de utilizare, mai ales dacă folosiți cuptorul pentru două-trei cicluri de gătit pe săptămână. Acest lucru asigură o performanță și o curățenie optime.

6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

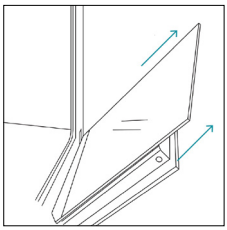
1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.



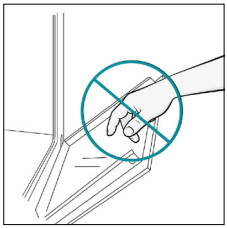
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



3. Îndepărtați cu mare grijă geamurile cuptorului, începând cu cel interior. În timpul procedurii, țineți ferm geamurile cu ambele mâini și așezați-le pe o suprafață plată și acoperită (de exemplu, pe o țesătură).



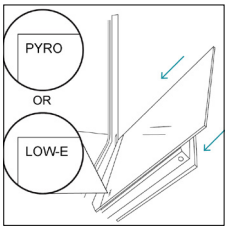
4. ⚠ **AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.



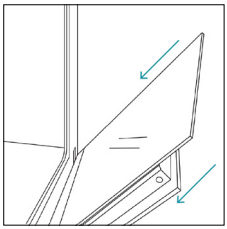
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



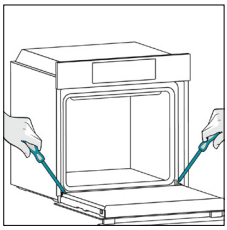
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E / PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.

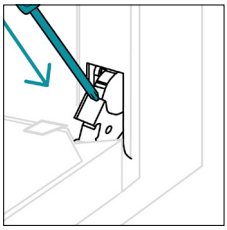


7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





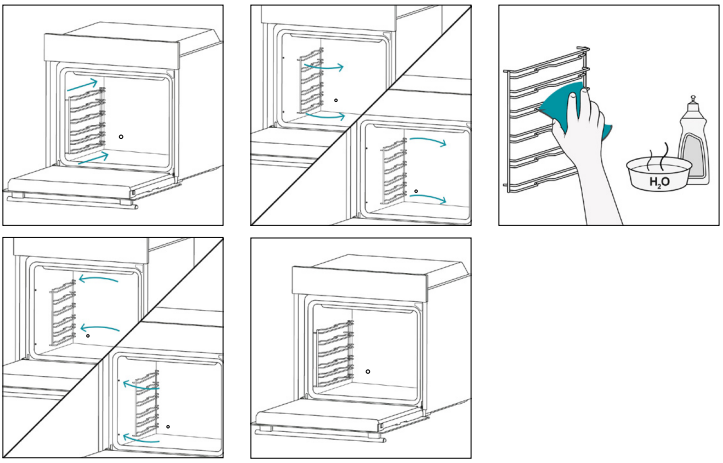
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu utilizaţi niciodată detergeţi abrazivi, bureţi de sârmă sau obiecte ascuţite pentru curăţare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizaţi numai apă, săpun sau detergenţi pe bază de înălbitor (amoniu).

CURĂȚAREA GRĂTARELOR LATERALE:

1. Îndepărtați grătarele laterale trăgându-le în direcția săgeților.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, montați grătarele laterale în ordine inversă.



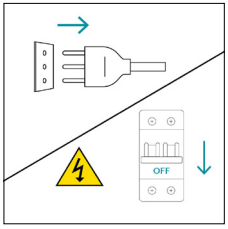
6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

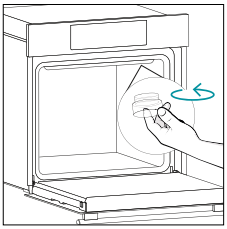
Schimbarea becului din partea superioară:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Îndepărtați capacul din sticlă al becului.
3. Dezasamblați becul.
4. Înlocuiți becul cu unul nou, de același tip.
5. Montați la loc capacul de sticlă al becului.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

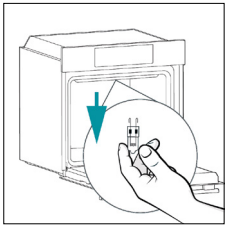
Pasul 1



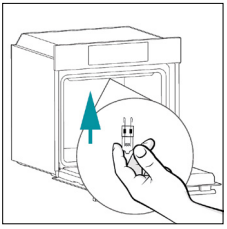
Pasul 2



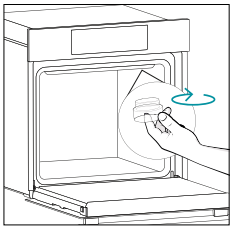
Pasul 3



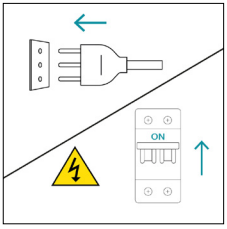
Pasul 4

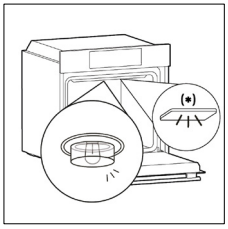


Pasul 5



Pasul 6



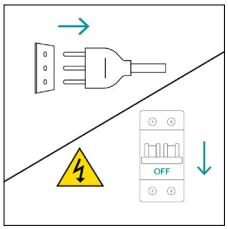


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)
* În caz de probleme cu această lampă, contactați serviciul clienți.

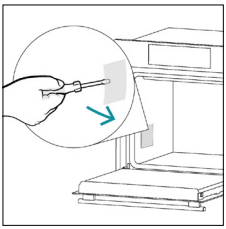
Schimbarea becului lateral:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Folosiți o șurubelniță cu cap plat, poziționând-o pe partea laterală a sticlei de protecție, și aplicați o presiune ușoară pentru a o îndepărta.
3. Prindeți cu grijă becul de la baza sa.
4. Introduceți noul bec.
5. Montați la loc sticla de protecție apăsând-o ușor până când se blochează în poziție.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

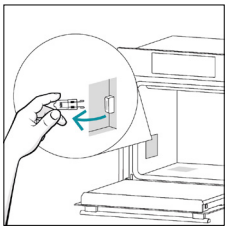
Pasul 1



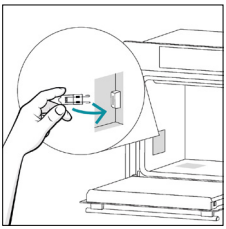
Pasul 2



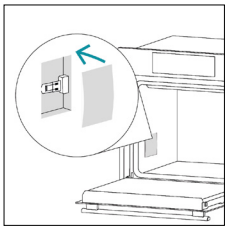
Pasul 3



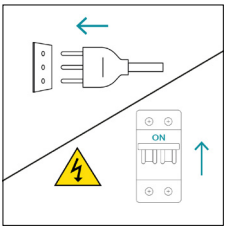
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6



Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

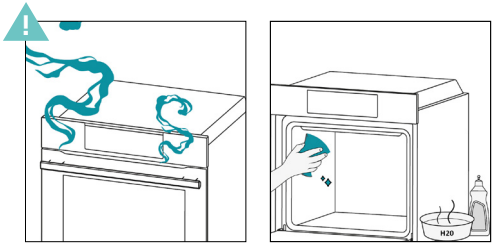
7. DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.
Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.
Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

Eroare



Fum



8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

8.1. ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).
Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.
Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:
- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

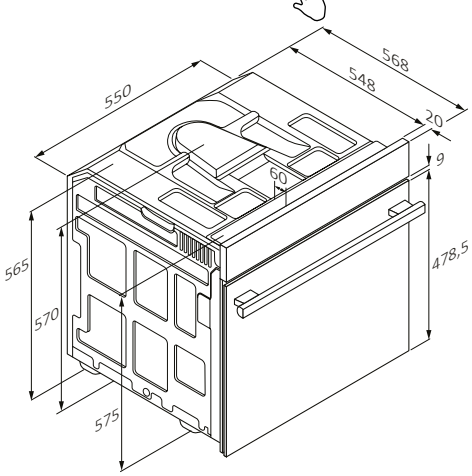
8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți.
Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” facilitează economisirea de energie, permițând ca gătirea să înceapă în intervalul orar cu tarif redus.

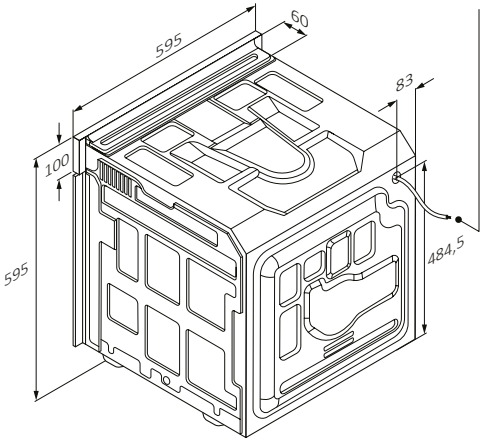
9. INSTALARE

Puteți vizualiza videoclipul de instalare a produsului prin scanarea codului QR.

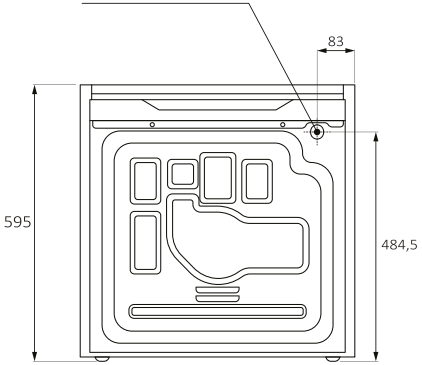
sau făcând clic pe acesta **link**



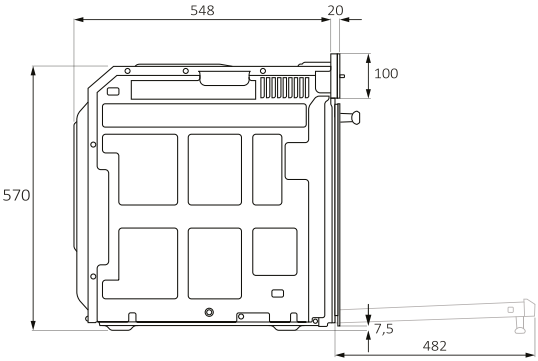
Cablu 1100 mm



Cablu 1100 mm

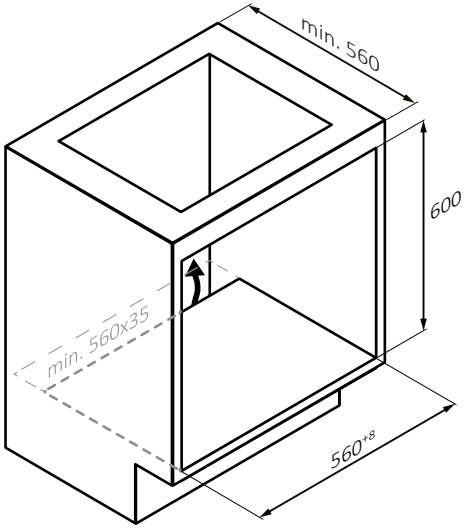


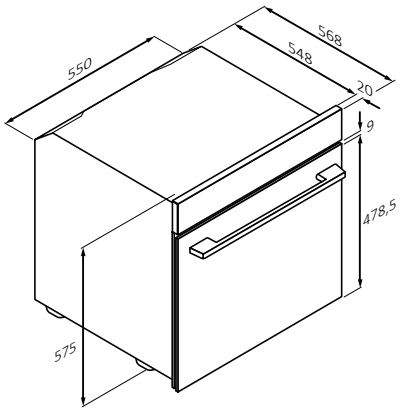
Vedere din spate

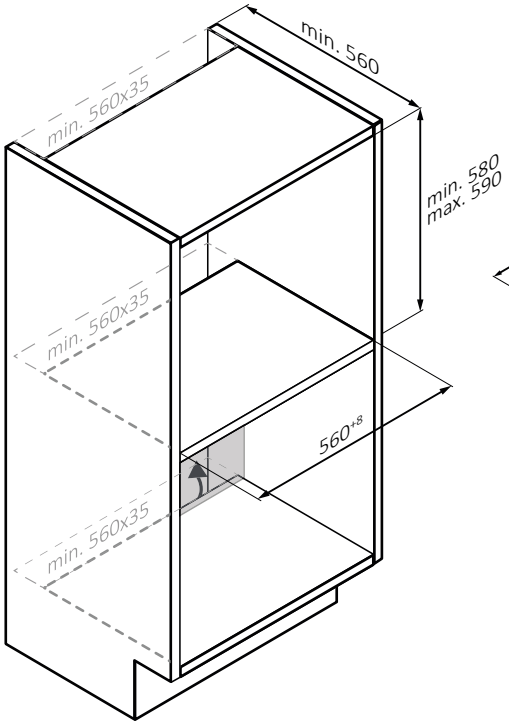


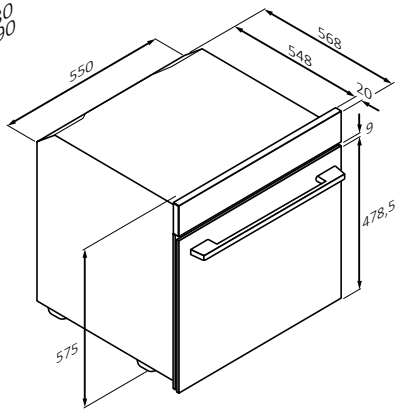
Vedere laterală

mm

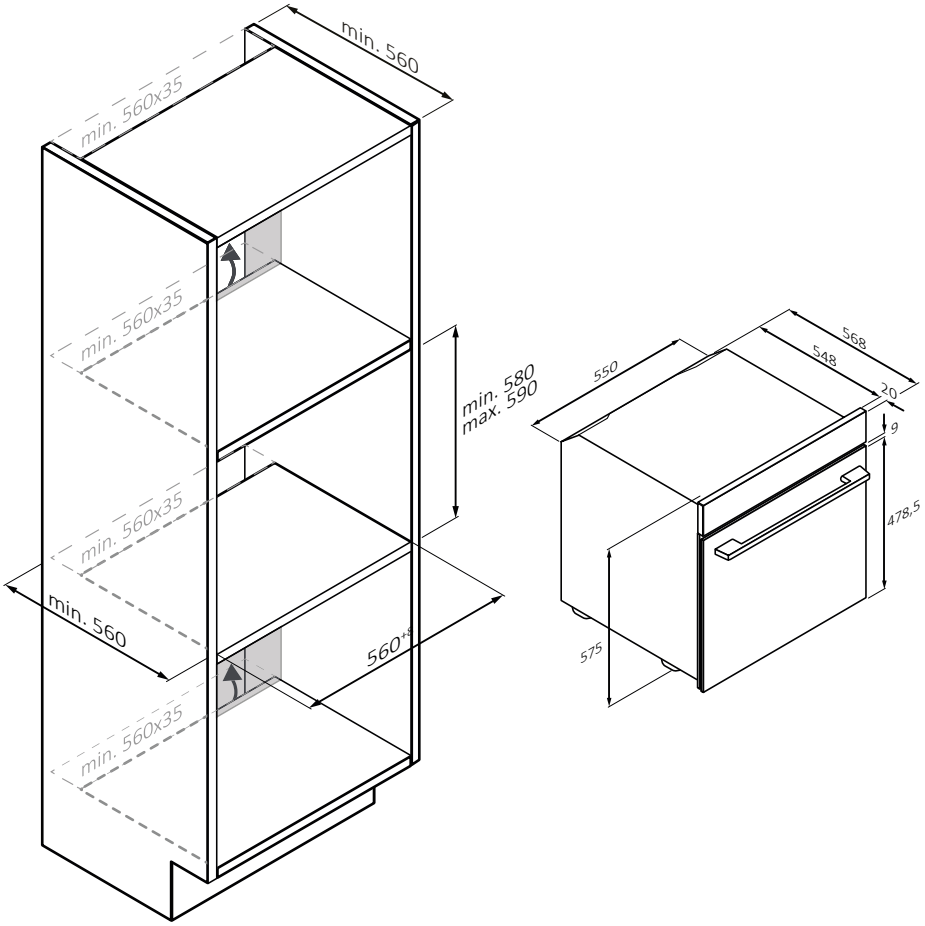

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

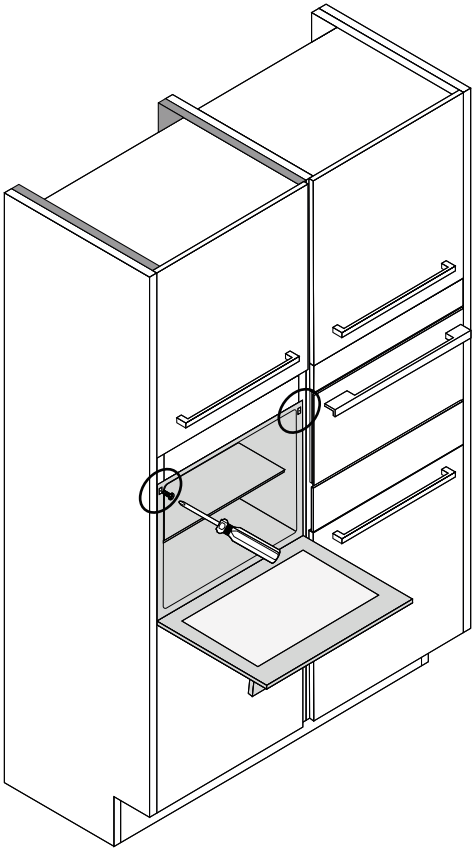

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

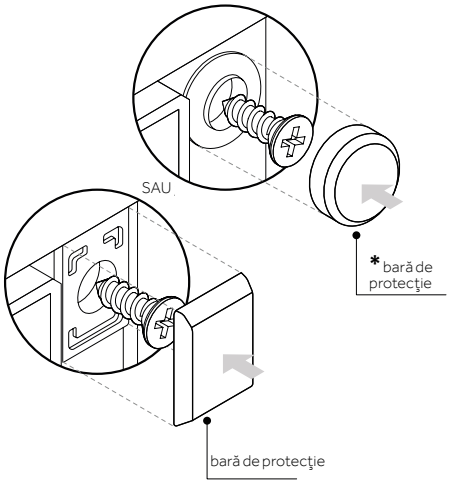

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(doar dacă există*)

mm

ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A biztonsága és a legjobb eredmény elérése érdekében, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából.

A sütő telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre a javításhoz szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és ha nem biztos benne, mielőtt használná, konzultáljon egy technikussal.

Tartsa távol a csomagolóanyagokat gyermekektől.

MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy a sütő jellemzői és tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek.

ÖSSZEGZÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ
2.1. Termék Áttekintése
2.2. Tartozékok
2.3. Vezérlőpanel
2.4. Kapcsolat

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ
3.1. Kezdéshez Szükséges Információk
3.2. Első Használat
3.3. Előzetes Tisztítás

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE
4.1. A Termék Működése
4.2. Sütési Funkciók
4.2.1. Szabványos Funkciók
4.2.2. Különleges Funkciók
4.2.3. Többlépcsős Funkció

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK
5.1. Általános Sütési Táblázat
5.2. Hogyan Használjuk A Tartályt A Gőz Programokhoz
5.3. Friss Ízek Táblája

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS
6.1. Általános Javaslatok
6.2. A Sütő Tisztítása
6.2.1. A Sütő Belsejében: Tisztítási Funkciók
6.2.2. Sütőn Kívül: Az Üvegajtó Eltávolítása És Tisztítása
6.3. Tartozékok Tisztítása
6.4. Karbantartás

7. HIBAELHÁRÍTÁS

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS
8.1. Készülék Ártalmatlanítása
8.2. Energiatakarékosság És Környezetvédelem

9. TELEPÍTÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használat

- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

Használati korlátozások

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
- A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermekeket távol kell tartani.

TELEPÍTÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá.Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. Készítse el az ábrákon megadott nyílásokat a szerelvény típusának megfelelően.A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarokkal rögzítse a bútorhoz.
- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség

további műveletre/beállításra.

- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A telepítés során a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tiszteletben kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútornak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.
- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.
- A védőfóliák és reklámcímkék eltávolításához a sütő elülső felületéről az első használat előtt

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanysze-

relőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.

- A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
  - Ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
  - Ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
  - Általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
  - Hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- ⓘ **MEGJEGYZÉS:** mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért.
- Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni. A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel aktiválható legyen.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot.
- Amikor elhelyezed a Airfry tepsit vagy a rácsot az oldalsó tartókra, győződj meg arról, hogy az oldal rövidebb része (a megálló és az szélső pont között) a sütő belseje felé mutat. Ha a rácsnak van díszes fémrudja, figyelj arra, hogy kívülről helyezd el, hogy a márka logója jól látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezéshez nézd meg a kiegészítők részében található képet is ebben a felhasználói kézikönyvben.
- Ne használjon durva súroló anyagokat vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg eltörhet.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne töltse fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig használjon sütőpapírt és/vagy megfelelő tepsiket vagy sütőformákat.
- Az első használat előtt mosson át minden tartozékot forró vízzel és mosogatószerrel.

FIGYELMEZTETÉSEK (*PIROLITIKUS SÜTŐKHÖZ)

- Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
  - Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
  - A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószereket;

* A sütő modelljétől függően.

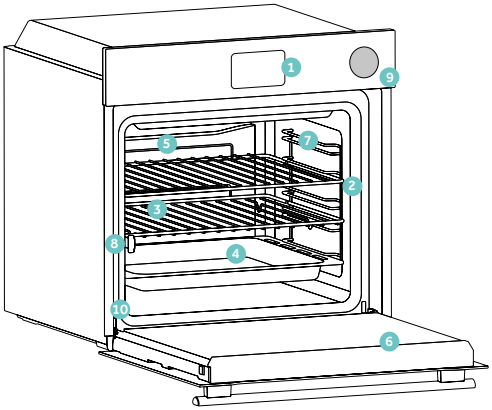
  - Távolítsa el az összes tartozékot és a csúszórekesz készletet (ahol van);
  - Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási folyamat során (ha rendelkezésre áll) a felületek a szokásosnál forróbbak lehetnek, és a gyermekeket távol kell tartani.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.

FIGYELMEZTETÉSEK (FRESH FLAVOUR MODELLEKHEZ)

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: A gőztartály feltöltésekor a vízszint nem haladhatja meg a tartályon feltüntetett maximális szintet
- A tartály feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

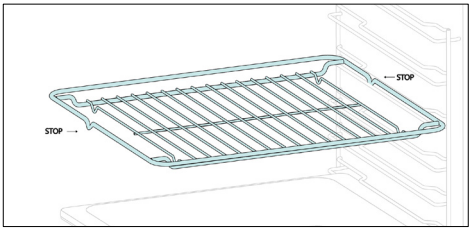


1. **Kezelőpanel**
2. **Polcpozíciók számai**
3. **Fém hálók**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalhálók** (ha vannak: csak lapos rekeszekhez)
8. **Teleszkópos vezetők**
9. **Steam Fresh Víztartály**
10. **Sorozatszám és QR kód**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

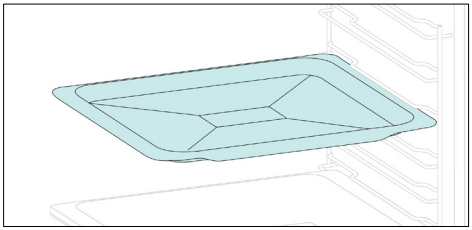
2.2. TARTOZÉKOK

Fémrács



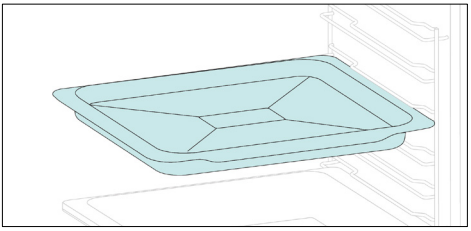
A sütőben található rács egy kivehető és állítható polc, amelyre a főzőedényeket lehet helyezni, és a különböző főzési igényeknek megfelelően különböző magasságokba állítható. Ne helyezzen ételt közvetlenül rá; használjon sütőpapírt vagy megfelelő sütőlapot.

Sütőtálca (csak ha van*)



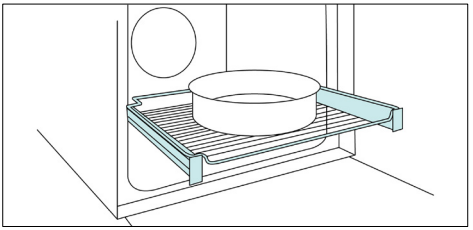
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

Mélyebb tálca



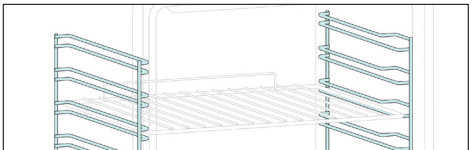
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

Teleszkópos vezetők (csak ha van*)



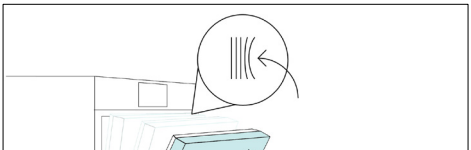
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Oldalsó huzalrácsok (csak ha van*)



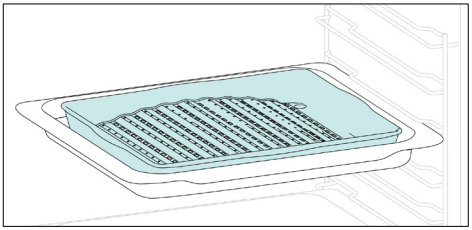
A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok (csak ha van*)



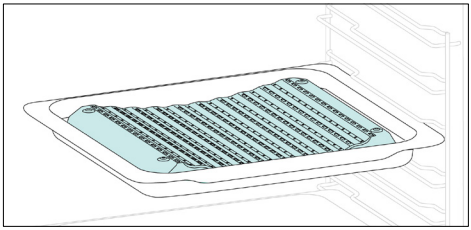
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

H-LAB Tray - BBQ mód (csak ha van*)



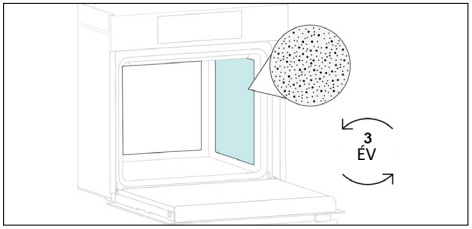
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

H-LAB Tray - GŐZ üzemmód (csak ha van*)

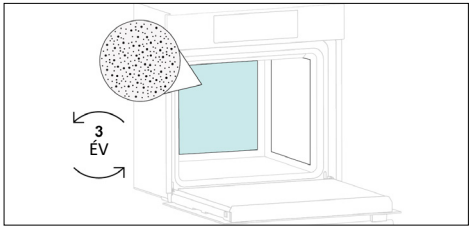


A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát.
A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Katalitikus panelek (csak ha van*)

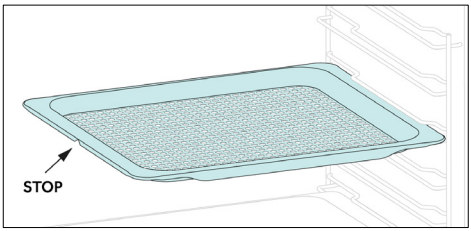


Katalitikus ventilátor burkolat (csak ha van*)



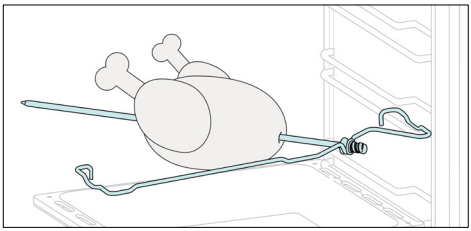
A zománcozott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

Airfry tálca (csak ha van*)



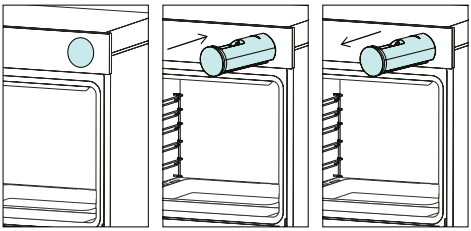
Az Airfry tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és három dimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi a belső szaftosságot. A sütőtálca opcionálisan elhelyezhető az L1-nél, hogy összegyűjtse a szaftot vagy a kenyérmorzsát.

Forgónyárs (csak ha van*)



A forgónyárs a felső fűtőelemmel együtt működik, az étel forgatása pedig homogén sütést biztosít. Leginkább közepes méretű élelmiszerekhez használatos. Ideális a hagyományos sült ízek újbóli felfedezéséhez.

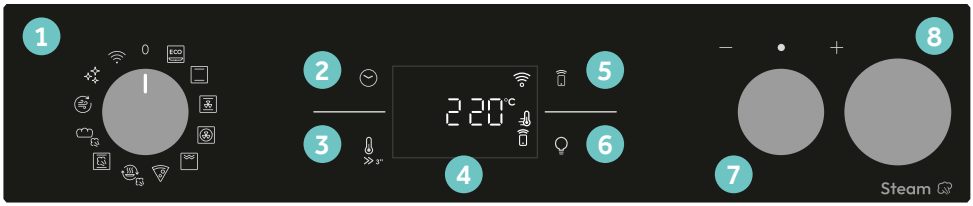
Steam Fresh Víztartály



A gőztartály egy vízzel feltölthető fiók, amely biztosítja a vizet a gőzt használó főzési és tisztítási programok végrehajtásához.

HU: Ne helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig használjon sütőpapírt és/vagy megfelelő tepsiket vagy sütőformákat.

2.3. VEZÉRLŐPANEL



Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően
A termék energiafogyasztása készenléti üzemmódban információs vagy állapot kijelzéssel: 0,8 W
Az az időszak, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba kerül információs vagy állapotkijelzéssel: 20 perc

A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható.

1. Funkció kiválasztó gomb
2. Idő
3. Hőmérséklet
4. LED-es kijelző
5. Távvezérlés
6. Világítás
7. Forgógombos vezérlés
8. Steam Fresh Víztartály

FŐBB FUNKCIÓK

A kijelző 4 fő funkcióval rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Idő	Nyomja meg egyszer a sütés időtartamához, kétszer a percszámlálóhoz (készenléti üzemmódban), háromszor a napszakhoz és négyszer a késleltetett indításhoz. Készenléti állapotban csak a konyhai időzítő érhető el.
≫ 3"	**Hőmérséklet**	Nyomja meg egyszer a sütőtér hőmérsékletének ellenőrzéséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors előmelegítés opció aktiválásához (csak a sütő előmelegítési fázisában érhető el). Ha az előmelegítés aktív, a kapcsolódó ikon megjelenik a kijelzőn.
	Távvezérlés be/ki	Nyomja meg a gombot a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül).
	Világítás	Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához.

2.4. KAPCSOLAT

Vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

Termékadatok hálózati berendezésekhez

A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan hálózati készenléti állapotba kerül: 20 perc

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

A WIFI modul azonnal bekapcsol, amint a funkciógomb nullától eltérő pozícióba kerül.

How to deactivate wireless network port:

A WIFI modul mindig ki van kapcsolva, ha a funkciógomb nulla állásban van.
Ha a gomb más pozícióba van állítva, lépjen be a WIFI menübe, és válassza az (OFF) KI lehetőséget a WIFI kikapcsolásához.

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el:
www.candy-group.com

AZ ALKALMAZÁSSAL VALÓ INTERAKCIÓ MÓDJA

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

MEGJEGYZÉS:

- A sütő bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség van a termék regisztrálására.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni Wi-Fi-hálózat be van kapcsolva.
- Lépésről lépésre kiterjedő útmutatást kap mind a készülékről, mind a mobileszközről.
- A sütő csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

Töltse le okostelefonjára.

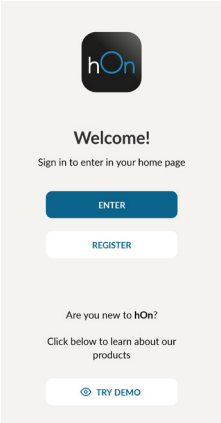
Available on the App Store

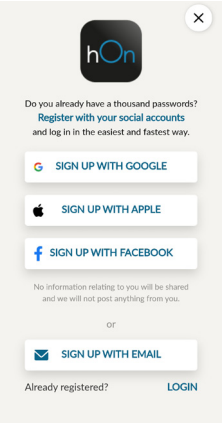
GET IT ON Google Play

Az alábbi képek csak illusztrációs célokra szolgálnak.

ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

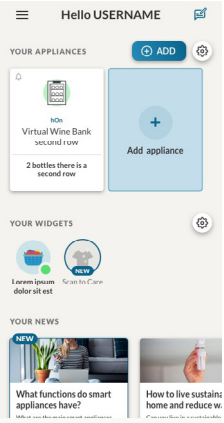




GYORS PÁROSÍTÁS

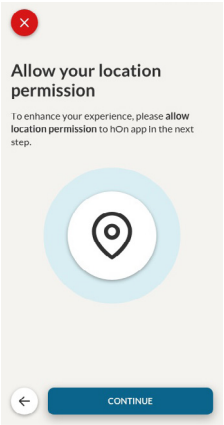
1. lépés

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.



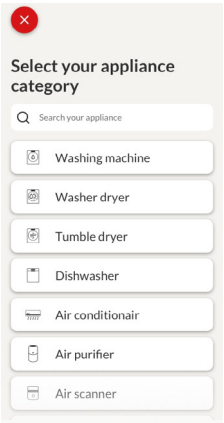
2. lépés

- Adjon helymeghatározási engedélyt.



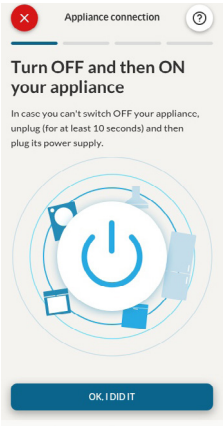
3. lépés

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.



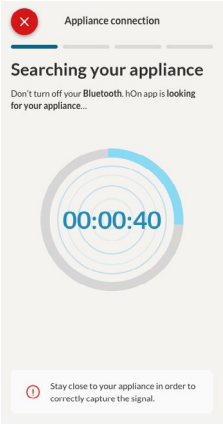
4. lépés

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.



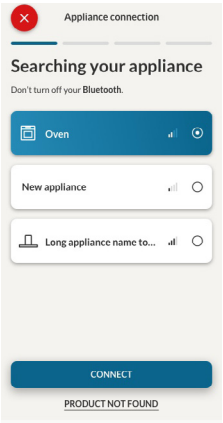
5. lépés

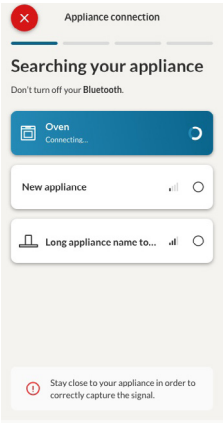
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.



6.1-6.2. lépés

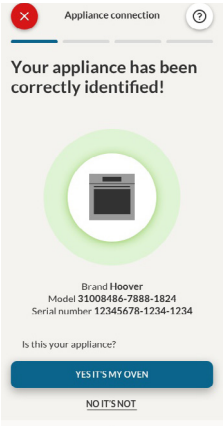
- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet.





7. lépés

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.

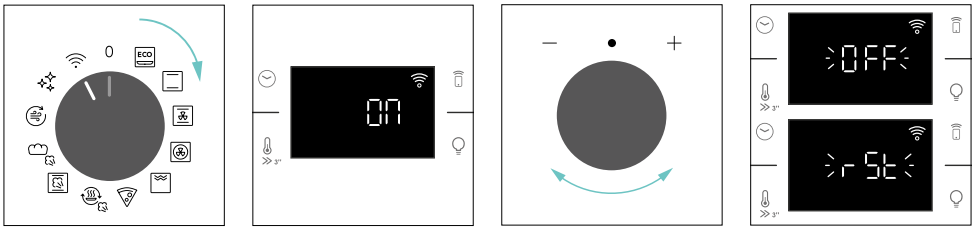


A WIFI BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A készülék regisztrálása után a felhasználó megváltoztathatja a WIFI beállításokat a következők között:

- **WIFI BEKAPCSOLVA:** A sütő állapotát csak az alkalmazás segítségével lehet nyomon követni.
- **WIFI KIKAPCSOLVA:** A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett.
- **WIFI HELYREÁLLÍTÁSA:** A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.

1. Forgassa el a funkciógombot a WIFI menüben.
2. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
3. Forgassa el a tárcsát, amíg az „Off” (Ki) vagy az „rSt” visszaállítási beállítás meg nem jelenik.



TÁVVEZÉRLÉS

A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból

Ez a funkció lehetővé teszi különböző funkciók használatát a készüléken keresztül, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy sütési programok azonnali vagy ütemezett indítása; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása; a sütési folyamat nyomon követése a szondával. Ezenkívül lehetőség van arra, hogy értesítéseket kapjon a programok vagy receptek befejezése után. A távvezérlés kizárólag a termék regisztrálásakor aktiválható.

MEGJEGYZÉS: A termék összes sütési funkciójához elérhető, kivéve a Csőben sültek és a Supergrill programokat.

A távvezérlés aktiválása:

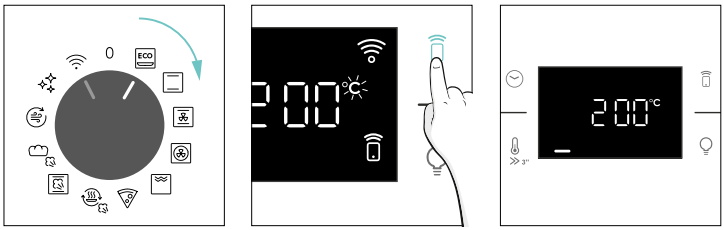
1. Forgassa el a funkciógombot a WIFI menüben.
2. Nyomja meg a gombot.
3. A kijelzőn a „hOn” felirat jelenik meg. Mind a WIFI, mind a távirányító ikonok megjelennek.
4. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon ki egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékből, mind az alkalmazásból.



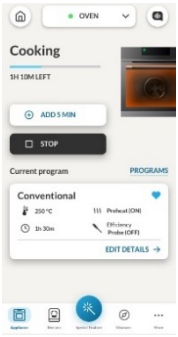
It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



A távvezérlés leállítása:
Miközben a sütési program folyamatban van, közvetlenül a termékből is leállítható a funkciógomb másik pozícióba forgatásával. Ezek a műveletek megszakítják a sütési folyamatot.
Egy másik lehetőség ha, ha megnyomja a készülékhez kapott távvezérlő megfelelő gombját.
Ezek a műveletek megszakítják a sütési folyamatot.



A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a kijelző „STOP” (Leállítás) gombjára kattintva. A sütő automatikusan leállítja a sütést.
MEGJEGYZÉS: Ha a felhasználó leállítja a folyamatban lévő sütést a sütőből, a leállított sütés egyidejűleg az alkalmazásban is megjelenik.



OVER THE AIR (OTA) FRISSÍTÉS

A sütő fel van szerelve egy vezeték nélküli frissítési (OTA) funkcióval, amely lehetővé teszi, hogy könnyedén naprakészen tartsa a sütőt a legújabb funkciókkal. Ha elérhető, a sütő csatlakoztatása után, amikor a kapcsolót a „Wi-Fi” állásba fordítja, vagy egy főzési program éppen befejeződött, a frissítés automatikusan elindul. Az „OtA” megjelenik a kijelzőn, a Wi-Fi ikon villog, és a termék összes parancsa ideiglenesen nem lesz elérhető. Ez a folyamat néhány percig tarthat, ezért kérjük, ne húzza ki a sütőt vagy ne kapcsolja ki ebben az időszakban. Amint a frissítés befejeződik, a kijelzőn „12:00” villog. Egyszerűen állítsa vissza az időt, és kezdjen főzni!



3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

Az ajtó működése

A pirolitikus tisztítási folyamat során a sütő ajtaja mindig zárva marad. Ha nincs zárva, a sütő 24-es hibakódot jelenít meg, és szünetelteti a tisztítási funkciót.

A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.
Az ajtókapcsolóval felszerelt sütőknél (lásd alább) a lámpa automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják.
A lámpa gombbal felszerelt sütők esetében a világítás aktiválására is használható.
Ha a sütő ajtaja több mint 10 percig nyitva marad, a lámpák automatikusan kialszanak.
A pirolitikus tisztítási folyamat során a lámpa nem világít. *

A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért.
Emiatt a hűtőventilátor még a sütő kikapcsolása után is egy ideig hallható marad.
A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet. Pirolitikus tisztítás során, és amikor az ajtó zárva van, a hűtőventilátor be van kapcsolva. *
Az Eco funkció alatt a lámpa nem világít.
(*csak pirolitikus sütőkhöz)

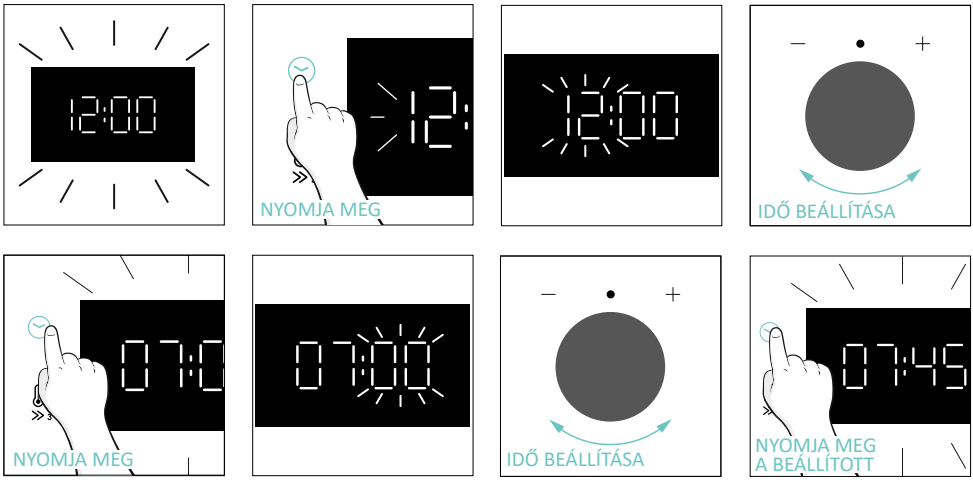
Az állapotsor működése

A beállított programokon alapuló állapotsor leegyszerűsíti a hőmérséklet és az idő ellenőrzését.
Az előmelegítést magában foglaló funkciók esetében megjeleníti a hőmérséklet-emelkedést ebben a fázisban. A sütési programok és a pirolitikus tisztítási funkció során a sütési idő visszaszámlálását és a tisztítási ciklust mutatja.

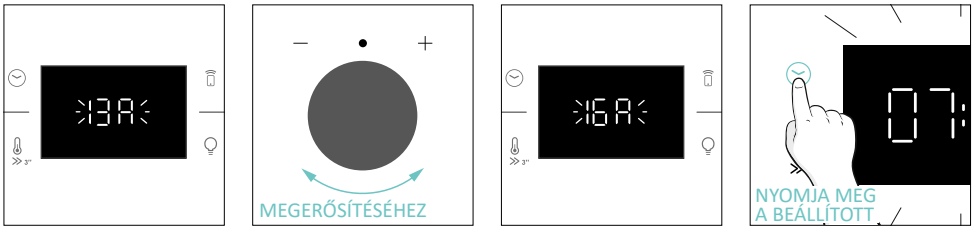
3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása, a 13 amper vagy 16 amper közötti választás, a fényerő és a hangerő kiválasztása.

- **AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn a villogó „12:00” előre beállított idő jelenik meg. A módosításhoz nyomja meg az ⏲ gombot, és használja a jobb oldali gombot az óra beállításához. Nyomja meg újra a ⏲ gombot, és kövesse ugyanazt az eljárást a perc beállításához. A megerősítéshez nyomja meg újra a ⏲ gombot.

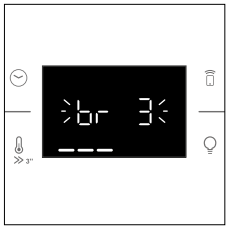
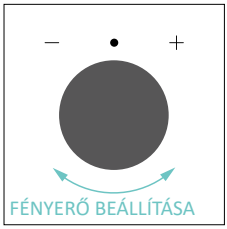


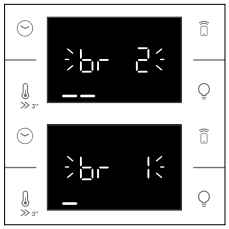
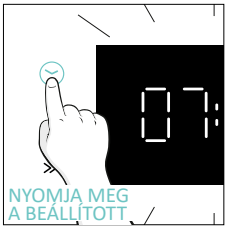
- **ÁRAMERŐSSÉG:** Ez a beállítás csak a gyors előmelegítés során felvett teljesítményt befolyásolja. A 16A beállítás gyorsabb előmelegítési időt biztosít, ha az előmelegítés gyors módja be van kapcsolva. Ha otthonában alacsonyabb az elérhető teljesítmény, módosíthatja ezt a beállítást 13A-ra. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszik (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. Egyszerűen csak forgassa el a jobb oldali gombot a kívánt érték kiválasztásához, majd nyomja meg a ⏲ gombot a megerősítéshez.



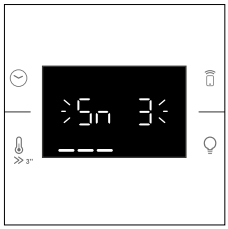
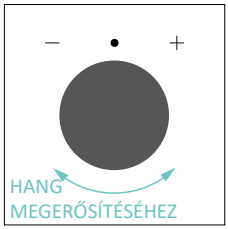
ⓘ **MEGJEGYZÉS:** Az áramerősség beállításának lehetősége csak az első telepítés során érhető el. A beállított áramerősség módosításához olvassa el a telepítés utáni utasításokat.

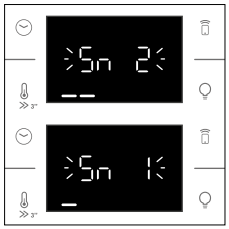
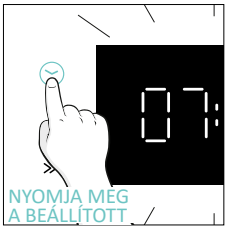
- **FÉNYERŐSSÉG:** A kijelzőn a „br” szimbólum látható. A számok a fényerő intenzitását jelzik, amelyek a jobb gomb elforgatásával szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg az ⏲ gombot.

- **HANG:** A kijelzőn az „Sn” szimbólum látható. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, amelyek a jobb gomb elforgatásával szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg a ⏲ gombot.

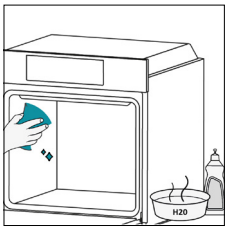
- **TELEPÍTÉST KÖVETŐ UTASÍTÁSOK**

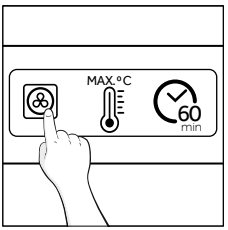
Amikor a sütő készenléti üzemmódban van, a Hőmérséklet és a Lámpa gomb 5 másodpercig tartó egyidejű lenyomásával visszatérhet a kezdeti beállításokhoz.

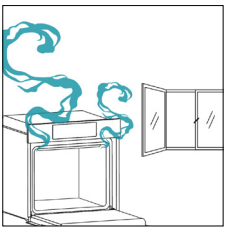


3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.







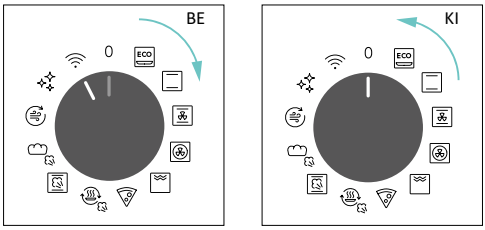
4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

A termék kialakításából adódóan „egy érintéssel üzemkész”, és a választógomb elforgatásával a sütő bekapcsol az alapértelmezett beállításokkal.

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő bekapcsolásához forgassa el a funkciógombot (az óramutató járásával megegyező/ellentétes irányba), és válasszon egy sütési programot. A kikapcsoláshoz állítsa a funkciógombot „0” állásba.

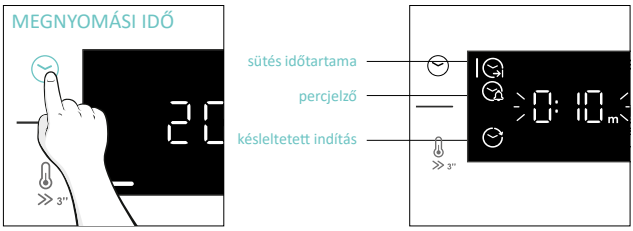


SÜTÉSI PROGRAM BEÁLLÍTÁSA

Forgassa el a funkciógombot, és válassza ki a kívánt programot. A kijelzőn megjelenik egy alapértelmezett hőmérséklet, amely minden pillanatban szerkeszthető a jobb oldali gomb elforgatásával (az óramutató járásával megegyező irányban a hőmérséklet növeléséhez és az óramutató járásával ellentétes irányban a csökkentéséhez).

IDŐ MENÜ

Nyissa meg az Idő menüt az ⏲. gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a ⏲ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

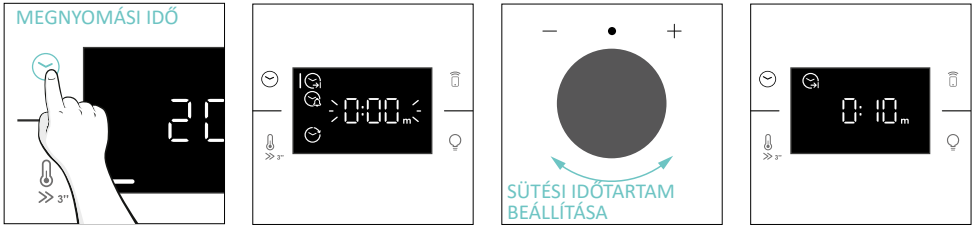


ⓘ **MEGJEGYZÉS:** egyszerre több paraméter nem állítható be, ezért csak az utolsó paraméter marad a memóriában, amíg az előző törlődik.

SÜTÉS IDŐTARTAMA

Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását.

AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az gombra, ahányszor az a „Sütés időtartama” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a forgógombos vezérlést az érték szabályozásához.



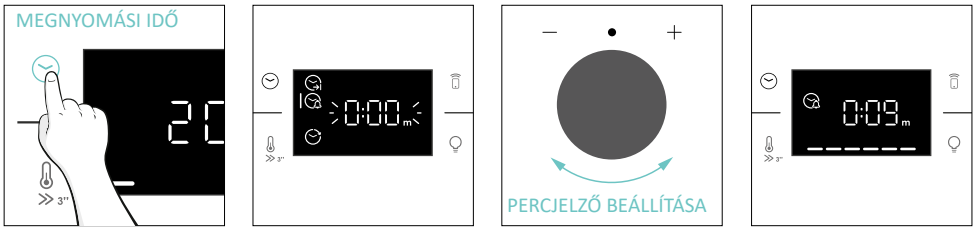
A visszaszámlálás az előmelegítés végén kezdődik (ha van). A sütési fázis során a jobb oldali gomb elforgatásával módosíthatja az időtartam értékét. Az időtartam leteltével a sütés leáll.

ELŐMELEGÍTÉSSEL RENDELKEZŐ FUNKCIÓK: Ha beállított egy sütési időtartamot, amint a sütő értesíti az előmelegítés befejeződéséről, helyezze be az ételt a sütőbe, és erősítse ezt meg manuálisan (az időgomb megérintésével) a sütési visszaszámlálás elindításához.

PERCJELZŐ

Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát.

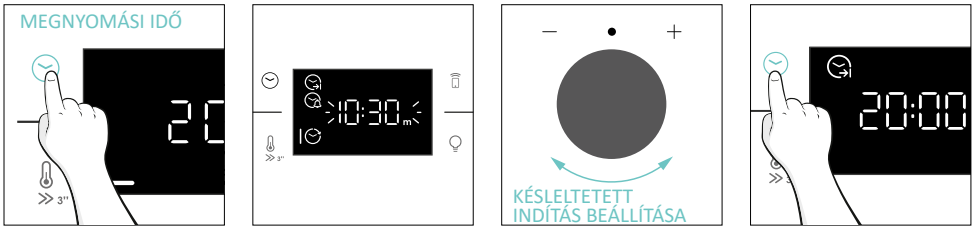
AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az gombra, ahányszor az a „Percjelző” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a forgógombos vezérlést az érték szabályozásához.



Ha a funkció be van állítva, a kijelzőn megjelenő elsődleges információ mindig az idő. A hőmérséklet szerkesztéséhez nyomja meg a gombot a dedikált szerkesztési módba való belépéshez.
Az időtartam letelte után a sütés addig folytatódik, amíg a bal oldali gombot a 0-s állásba nem fordítja.
Az gomb megnyomásával ez a funkció akkor is beállítható, ha a sütő készenléti üzemmódban van.
Ha aktiválva van, a percszámláló a sütő sütési funkcióitól függetlenül működik.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

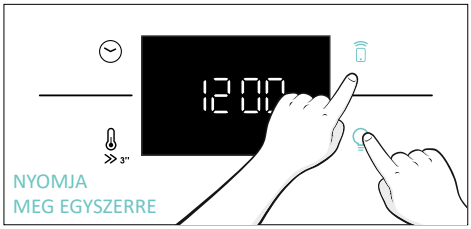
Lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának kiválasztását.
AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az a „Késleltetett indítás” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután a gomb segítségével állítsa be a sütés kezdési idejét.



MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető el a grill funkcióival.

TOVÁBBI FUNKCIÓK
GYERMEKZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását, hogy megelőzzük a gyermekek nemkívánatos használatát. Aktiválásához egyszerre nyomja meg a Lámpa és a Távirányító gombokat 3 másodpercig. A felhasználói felületen megjelenik egy kulcs ikon. Ebben az állapotban a sütő felhasználói felülete zárolva van, és nem lehet változtatásokat végezni a beállításokban. A gyerekzár akkor is aktív marad, ha visszaállítja a bal oldali gombot OFF állásba. A gyermekzár kikapcsolásához újra nyomja meg a Lámpa és a Távirányító gombokat 3 másodpercig (a kulcs ikon eltűnik).



4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓK

GYORS ELŐMELEGÍTÉSI OPCIÓ

Az előmelegítési fázis felgyorsítása érdekében a gyors előmelegítési opció kiválasztható a hőmérséklet ikon 3 másodpercig történő megnyomásával, miután kiválasztotta a sütési programot és a hőmérsékletet. Ez az opció a kiválasztott sütési funkciótól függetlenül aktiválja a ventilátor és a fűtőelemek kombinációját. Az energiatakarékosság érdekében a gyors előmelegítés aktiválásakor a sütőtér ventilátora kikapcsol, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Ha beállított egy sütési időtartamot, amint a sütő értesíti az előmelegítés befejeződéséről, helyezze be az ételt a sütőbe, és erősítse ezt meg manuálisan (az időgomb megérintésével) a sütési visszaszámlálás elindításához. MEGJEGYZÉS: Ha késleltetett indítás van beállítva, manuális megerősítésre nincs szükség, a főzés automatikusan elindul a programozott késleltetésnek megfelelően.

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkciók esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított.

Kövesse az alábbi táblázatban szereplő utasításokat a felmelegítéssel kapcsolatban. A “YES/GYORS FELMELEGÍTÉS” azt jelenti, hogy szükséges a felmelegítés, és elérhető a gyors felmelegítés opció; a “NO” azt jelenti, hogy nincs elérhető felmelegítés, és az ételeket hideg sütőbe kell helyezni.

Amikor az előmelegítés befejeződik, a kijelző villogni kezd, és sípoló hang hallatszik: érintse meg az ⌄ hogy a főzési program folytatódjon.

Szimbólum	Funkció	T °C al pértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NEM	IDEÁLIS: hús, hal vagy zöldség sütéséhez Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja. A sütő belső világítása ki van kapcsolva
	*Hagyományos	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Igen/ Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett.
	Légkeverés + Ventilátor	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Igen/ Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sültek, rakott ételek, zöldségek és nedves töltelékkel töltött piték sütéséhez egy szinten. Ideális magas víztartalmú ételek elkészítéséhez.
	Többszintű	160°C 50-250/300°C***	L4 (egy tálca) L2+L5 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	Igen/ Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez.
	**Supergrill	05 01-05	L6 vékony ételekhez, L4 vastagabb ételekhez.	NEM	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirítós kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja.Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).

Szimbólum	Funkció	T °C al pértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NEM	IDEÁLIS: fagyasztott élelmiszerek vagy olyan rántott, félkész ételek készítéséhez, amelyeket általában sütni kell. A dedikált tálcának köszönhetően a forró levegő egyenletesen áramlik az élelmiszereken.
	Frissítés	110°C 110-160°C	L3/L4	NEM	Ez a funkció a korábban elkészített és eltett ételek és péksütemények újramelegítésére szolgál. A gőz használatával a hő egyenletesen oszlik el, a felületek nem száradnak ki, ezáltal az étel visszanyeri minőségét és eredeti ízeit, mintha csak frissen készült volna.
	Klasszikus gőz°	170°C 120-220°C	L3/L4	NEM	A gőz és a hő kombinációja omlós állagot és ropogós felületet eredményez. Ajánlott zöldségekhez, süteményekhez, kekszhez, rizshez, húsokhoz, halakhoz és szárnyasokhoz egyaránt. Ez a funkció kiválóan alkalmas alacsony hőmérsékletű sütéshez is, így biztosítva omlós, szaftos és egyenletesen átsült ételeket.
	Kenyér	210°C 190-220°C	L3/L4	NEM	Alkalmas a különféle típusú kenyerek, például teljes kiőrlésű kenyér, ciabatta és bagett előkészítésére. A gőz és hő kombinációjának köszönhetően a kenyér kérge ropogós és fényes lesz, mintha csak egy profi pékségben készült volna.

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**Csukott sütőajtóval használja.
*** A sütő modelljétől függően.

4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	T °C al-apértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NEM	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítése nélkül. Használjon alacsonyabb hőmérsékletet a fagyasztott termékekhez, és 300 °C hőmérsékletet a házi készítésű receptekhez

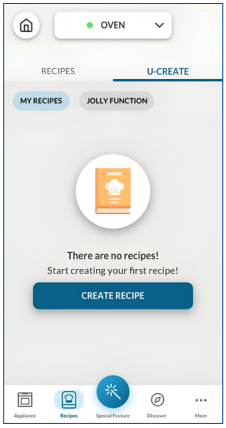
4.2.3. TÖBBLÉPCSŐS FUNKCIÓ

A többlépcsős funkció lehetővé teszi az előzőleg beállított sütési paraméterek (hőmérséklet és idő) megőrzését a funkció sütés közben történő változtatása mellett.

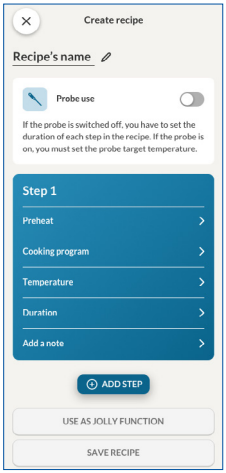
Többlépcsős receptek hozhatók létre a hOn App alkalmazásban a U-Create funkcióval, és ezek menthetők a sütőbe.

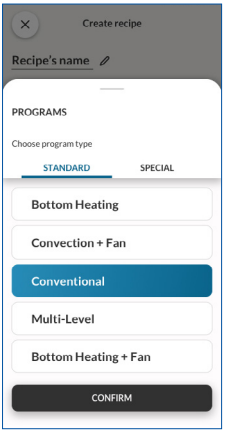
A felhasználó elmentheti a többlépcsős receptet Jolly funkcióként, hogy a sütő tárolja azt, vagy elmentheti a hOn alkalmazásra, és így távolról indítható az alkalmazásból.

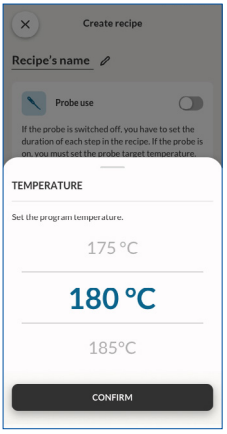
1. lépés Az alkalmazás U-Create részében nyomja meg a „Recept létrehozása” gombot.

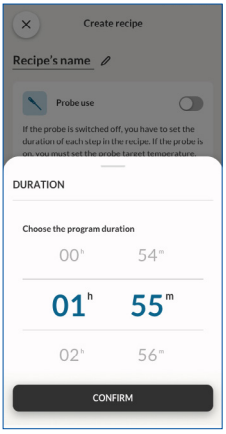


2. lépés Szerkessze a recept nevét, és válassza ki a paramétereket a recept első lépcsőjéhez.

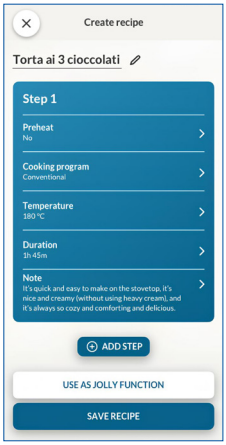




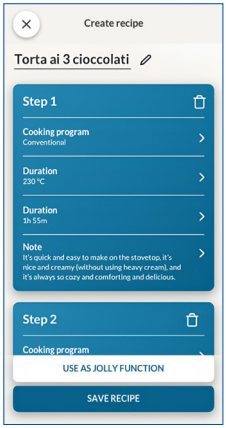


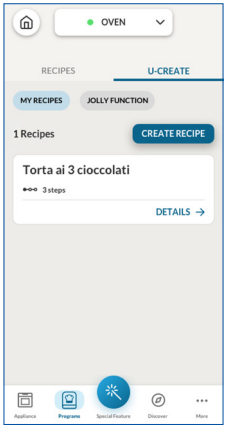


3. lépés Az első lépcső testreszabása után nyomja meg a „Lépcső hozzáadása” gombot, hogy egy másik sütési funkciót adjon a recepthez, és testre szabja a paramétereit.



4. lépés Mentse el a receptet az alkalmazásban, hogy távolról indíthassa el a hOn alkalmazásból.





5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MEGJEGYZÉS: Sütemények, lepények és egyéb olyan receptek elkészítéséhez, amelyekhez 2 szinten elhelyezett sütőforma vagy tartály szükséges. Helyezze a felső tálcát a bal oldalra, az alsó tálcát a jobb oldalra.

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T°C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő * (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények / muffinok	1	Hagyományos Többszintű	175°C 160°C	Y	Süteményes tepsi	L3 L4	20-30 30-40
		2	Többszintű	150°C		Mélyebb + Süteményes tepsi	L2+L5	30-40
		3	Többszintű	140°C		Süteményes tepsis	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészták (26 cm Ø)	1	Hagyományos Többszintű	170°C 150°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2 L4	30-40 40-50
		2	Többszintű	150°C		Fémrácsok + Tortaforma	L1+L4	50-60
	Kétszersült	1	Hagyományos Többszintű	150°C 140°C	Y	Süteményes tepsi	L3 L4	25-30 35-45
		2	Többszintű	140°C		Mélyebb + Süteményes tepsi	L2+L5	30-40
		3	Többszintű	140°C		Süteményes tepsis	L2+L4+L6	35-40
	Choquette	1	Többszintű	190°C	Y	Süteményes tepsi	L4	25-35
		2	Többszintű	170°C		Süteményes tepsi	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90°C	Y	Süteményes tepsi	L4	90-160
	Macaron	1	Hagyományos	150°C	Y	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Hagyományos	185°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L4	65-75
	Fordított almatorta	1	Hagyományos	170°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi + formák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Hagyományos	150°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Hagyományos + ventilátor	180°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-25
		2	Többszintű	180°C		Mélyebb + Süteményes tepsi	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160°C		Süteményes tepsis	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, fagyasztott	1	Hagyományos	210°C	Y	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L6	4-6
	Focaccia	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L2 or L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L3	35-50

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T°C	Előmeleg-ítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő * (perc)
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm Ø)	1	Hagyományos + ventilátor Pizza	200°C	Y N	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L2	30-50
		2	Többszintű	180°C	Y	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1+L4	50-70
	Sajtszuflé	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Hagyományos + ventilátor	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, fagyasztott	1	Hagyományos	180°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Sült tészta	1	ECO	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
	Cannelloni, fagyasztott	1	Hagyományos	180°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Hagyományos Pizza	250°C 300°C	Y N	Süteményes tepsi	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Többszintű	180°C	Y	Mélyebb+ Süteményes tepsis	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Hagyományos Pizza	250°C 300°C	Y N	Süteményes tepsi	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Többszintű	180°C	Y	Mélyebb+ Süteményes tepsis	L2+L5	30-40
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Hagyományos Pizza	220°C 200°C	Y N	Fémrács	L2	10-15
		2	Többszintű	200°C	Y	Fémrács	L2+L5	15-25
		3	Többszintű	180°C		Fémrács	L2+L4+L6	25-35
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	Y	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-es szintre 150 ml vízzel	L4	40-60
	Sült kacsa	1	ECO	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Kakas	1	Többszintű	220°C	Y	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re	L4	20-40
	Sült pulyka	1	ECO	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60

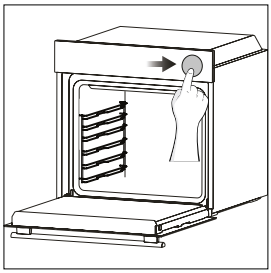
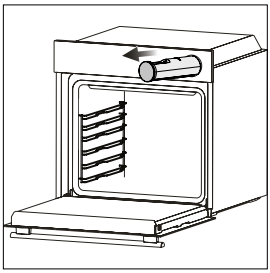
Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T°C	Előmeleg-ítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő * (perc)
	Sertésborda (1000-1200 g)	1	Hagyományos	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász	1	Supergrill	04	Y	Fémrács	L5	40-50
	Marhasült (500 g)	1	Többszintű	220°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500g)	1	Hagyományos	180°C	Y	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	ECO	200°C	Y	Mélyebb tray	L4	45-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	04	N	Fémrács	L5	15-30
	Fagyasztott halrudak	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L4	20-25
	Sült hal	1	ECO	200°C	N	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re	L3	40-60
Zölds-égek	ZöldségCső-benpsültek	1	ECO	200°C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-90
	Fagyasztott hasábburg-onya (300-500 g)	1	Hagyományos	220°C	Y	Süteményes tepsi	L4	18-25
	Sült krumpli	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L4	30-50

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
* ha előmelegítés szükséges
** A sütő modelljétől függően.

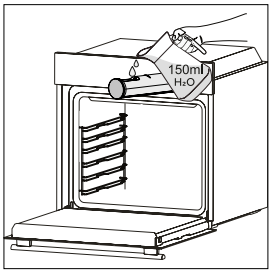
5.2. HOGYAN HASZNÁLJUK A TARTÁLYT A GŐZ PROGRAMOKHOZ

Párolási program kiválasztása után a felhasználói felület kérni fogja, hogy adjon hozzá vizet a sütéshez a dedikált tartozékon (Steam Fresh Víztartály) keresztül. A következőképpen járjon el.

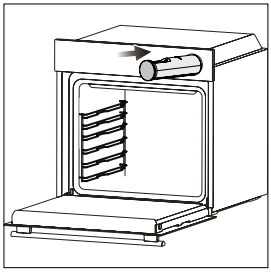
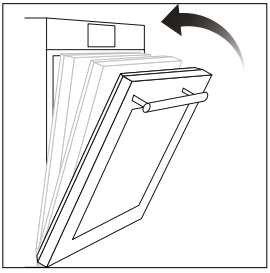
1. A kinyitáshoz kissé nyomja be a víztartályt

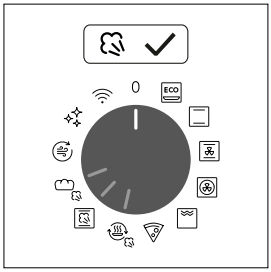
2. Öntsön ivóvizet (150 ml) a tartályba kancsón keresztül vagy közvetlenül a csapból. A víz szintje ne haladja meg a tartályban jelzett maximumot!



3. A bezáráshoz tolja be a tartályt, majd csukja be a sütő ajtaját.

4. Válasszon programot, és kezdődjön a sütés!



Ekkor megjelenik az alapértelmezett idő, majd egy másodperc múlva automatikusan kezdetét veszi a sütőprogram. Az idő a jobb oldali gomb elforgatásával módosítható; a sütési hőmérséklet pedig az erre szolgáló ikon megnyomásával módosítható. Mindkét paraméter korlátozott tartományon belül állítható, amint az a fenti táblázatban látható.

MEGJEGYZÉS: Ha túl sok vizet töltünk be, a felesleg a tartályban maradhat; ürítsük ki a tartályt a sütés végén.

MEGJEGYZÉS: gőzzel történő sütéskor a sütés végén némi víz vagy páralecsapódás jelentkezik a sütőtér alján.

MEGJEGYZÉS: ha a sütő kikapcsolása után szükség van a sütés folytatására, javasoljuk, hogy kerülje az Everyday Cooking sütési programok használatát, és inkább a szabványos funkciókat válassza.

5.3. FRISS ÍZEK TÁBLÁJA*

A táblázatban megtalálja a gőzprogramokhoz ajánlott beállításokat. A gőznek köszönhetően elkészítheti ezeket az ételeket akár a sütő előmelegítése nélkül is. A tényleges sütési idő a recept, az összetevők és az étel mennyiségétől függően változhat.

Recept	Adag mérete	Főzési program	T°C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Fehér kenyér	500-1000 g	Kenyér	200	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Zsemle	6-8 db.	Kenyér	200	Mély sütő tepsi	L3	25-35
Teljes kiőrlésű kenyér	400-600 g	Kenyér	190	Mély sütő tepsi	L3	20-35
Rozskenyér	500-1000 g	Kenyér	190	Fémrács + forma	L3	30-45
Bagett	400-500 g	Kenyér	200	Mély sütő tepsi	L3	25-35
Ciabatta	6-8 db.	Kenyér	200	Mély sütő tepsi	L3	25-35
Bagel	6-8 db.	Kenyér	190	Mély sütő tepsi	L2	25-35
Szendvicskenyér	5-10 db.	Kenyér	190	Mély sütő tepsi	L3	15-25
Briós	6-8 db.	Kenyér	190	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Kenyér	220	Mély sütő tepsi	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Klasszikus gőz°	220	Mély sütő tepsi	L4	30-40
Közepes marhafilé **	400-500 g	Klasszikus gőz°	190	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	35-45
Lassú főtt marhafilé **	400-500 g	Klasszikus gőz°	110	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	40-50
Marhahúsos wellington szendvics	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	40-50
Fasírt	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	40-50
Sertéssült **	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	180	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	40-60
Lassú főtt sertéssült **	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	110	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	80-100
Báránykarám	800-1000 g	Klasszikus gőz°	190	Mély sütő tepsi	L3	60-80
Báránycomb	1500-2000 g	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	80-100
Csirkemell	400-700 g	Klasszikus gőz°	210	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Csirkecomb	1000 gr (kb. 10 db)	Klasszikus gőz°	220	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	40-50
Lazacfilé	600 gr (kb. 4 db)	Klasszikus gőz°	170	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Lassú főtt lazacfilé	600 gr (kb. 4 db)	Klasszikus gőz°	110	Mély sütő tepsi	L2	25-35
Tengeri sügérfilé	500 gr (kb. 4 db)	Klasszikus gőz°	150	Mély sütő tepsi	L3	10-25
Lassú főtt sügérfilé	500 gr (kb. 4 db)	Klasszikus gőz°	110	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Tengeri keserű	500-700 g	Klasszikus gőz°	170	Mély sütő tepsi	L3	20-35

Recept	Adag mérete	Főzési program	T°C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Kis sütemények/Muffinok	10-20 db.	Klasszikus gőz°	170	Mély sütő tepsi	L3	35-45
Gazdag gyümölcstorta, lassan sütve	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	140	Fémrács + forma	L3	60-80
Sajttorta	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	140	Fémrács + forma	L2	60-80
Fagyasztott croissant	4-6 db.	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Vegyes zöldség	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	220	Mély sütő tepsi	L3	50-60
Sült krumpli, félbevágva	500-1000 g	Klasszikus gőz°	210	Mély sütő tepsi	L3	50-60
Padlizsán, félbevágva	400-500 g	Klasszikus gőz°	210	Mély sütő tepsi	L3	30-45
Karfiol	400-500 g	Klasszikus gőz°	210	Fémrács + pyrex	L3	30-40
Édeskömény	400-600 g	Klasszikus gőz°	200	Fémrács + pyrex	L3	45-55
Sárgarépa rudak	250-500 g	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	35-45
Tök kockára vágva	500-800 g	Klasszikus gőz°	160	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Brokkoli	400-600 g	Klasszikus gőz°	150	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Zöldséges flan	6 ramekins	Klasszikus gőz°	180	Mély sütő tepsi	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Frissítés	110	Pyrex/sütőedény	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Frissítés	110	Mély sütő tepsi	L3	10-20
Zsemle	300-500 g	Frissítés	110	Mély sütő tepsi	L3	15-25
Fagyasztott kenyér	200-500 g	Frissítés	150	Mély sütő tepsi	L3	8-15
Zsemle	200-500 g	Frissítés	110	Mély sütő tepsi	L3	10-20
Tészta	500-1000 g	Frissítés	120	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Sütemények (muffinok)	100-300 g	Frissítés	110	Mély sütő tepsi	L3	10-20
Lasagne	500-1000 g	Frissítés	140	Pyrex/sütőedény	L3	25-35
Egytálételek (raguk és sült zöldségek)	400-700 g	Frissítés	120	Pyrex/sütőedény	L3	30-40

*Az ételek sütése vagy frissítése után víz maradhat a sütőtér alján vagy a tartályban. A következő főzési ciklus megkezdése előtt engedje le a felesleges vizet mindkét helyről.
** A sütőbe helyezés előtt pirítsa meg a húst néhány percre minden oldalán egy forró serpenyőben, hogy ízletes kérget kapjon. A pirítást megelőzően ízesítésként használhat sót és frissen őrölt borsot.

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel.
- Ne vonja be a sütőfalakat alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók

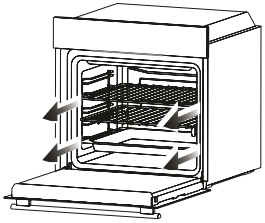
Pirolitikus tisztítás (a sütő modelljétől függően)

Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.

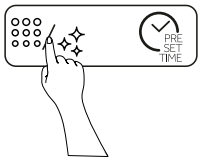
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet. A tisztítási ciklus végén az ételmaradékok fehér bevonatot hagynak a zománc felületeken. Ezeknek a részecskéknek az eltávolításához törölje le forró szappanos vízzel átitatott ruhával, és használjon kefét vagy acélgyapotot. A megfelelő tisztítószerek a forró szappanos víz vagy a sütőtisztító.

Hogyan működik:

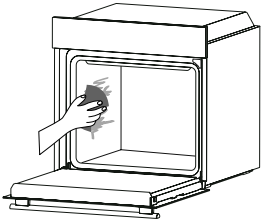
1. Távolítson el minden tartozékot a sütőből, például rácsokat, oldalsó állványokat és oldalsó állványcsavarokat ;
2. Kapcsolja be a funkciógombot ✧. Forgassa el a tárcsát a Pirolitikus program beállításához; Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön. A folyamat során és a következő hűtési fázisban a sütő ajtaja zárva marad.
3. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
   ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.



1



2



3

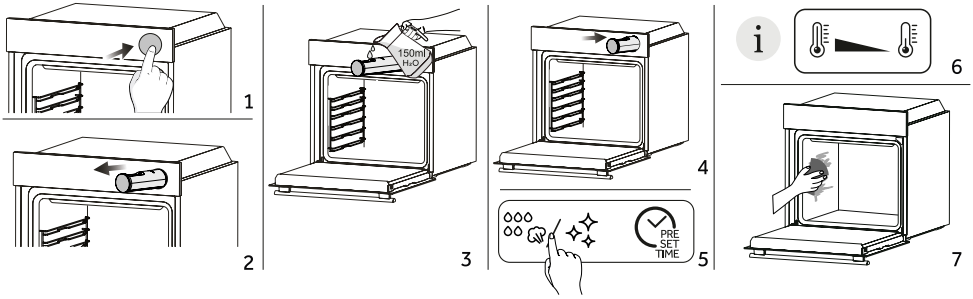
Aquactiva gőz

A Aquactiva gőz funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

1. Öntsön 150 ml vizet a víztartályba!
2. Kapcsolja be a gombot . Ha szükséges, forgassa el a forgógombos vezérlőt a gőztisztítás program beállításához. Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön.
3. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
4. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet. Törölje le a főzőrekeszt, és hagyja teljesen megszáradni az esetleges korrózió elkerülése érdekében.



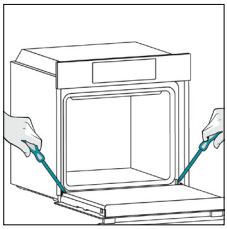
Katalitikus tisztítás (a sütő modelljétől függően)

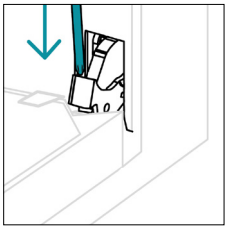
A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.
A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált zsírt gáz halmazállapotú elemekké, amikor magas hőmérsékletnek vannak kitéve.

Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.

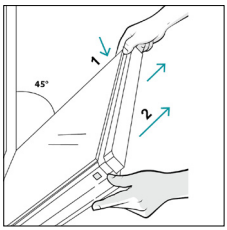
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

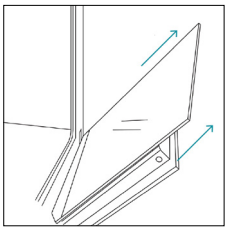




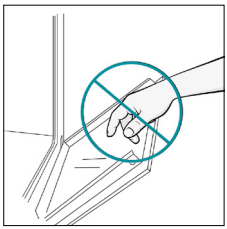
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



3. Nagyon óvatosan távolítsa el a sütőüveget, kezdve a belsővel. Az eljárás során erősen fogja meg az üveget mindkét kezével, és helyezze egy párnázott sima felületre (pl. szövetre).



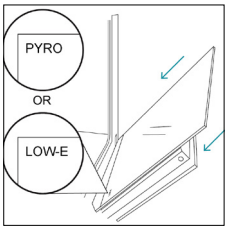
4. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



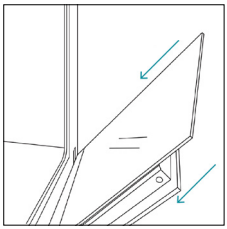
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.



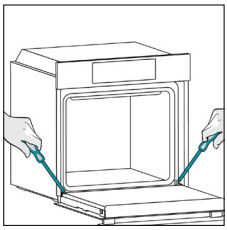
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.

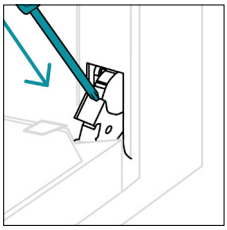


7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





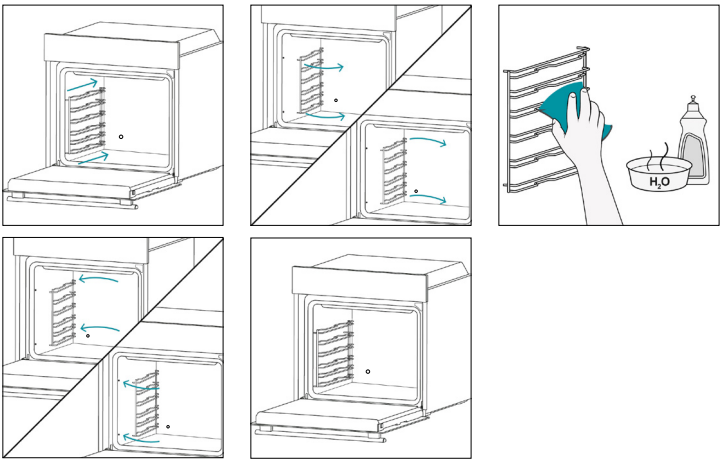
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

Ügyeljen arra, hogy minden használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, és törölközővel törölje szárazra őket. Tartós maradványok esetén fontolja meg a tartozékok víz és szappan keverékébe történő áztatását körülbelül 30 percig, mielőtt második mosást végezne.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsit vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerekkel takarítsa a sütőt.

OLDALSÓ ÁLLVÁNYOK TISZTÍTÁSA:

1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy a nyilak irányába húzza őket.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben.



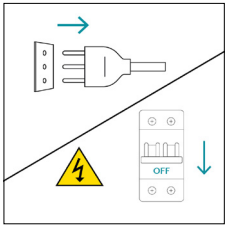
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

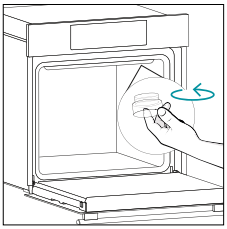
A felül lévő izzó cseréje:

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Távolítsa el a lámpa üvegfedelét.
3. Szerelje szét az izzót.
4. Cserélje ki az izzót egy ugyanolyan típusú új izzóra.
5. Helyezze át a lámpa üvegburáját.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.

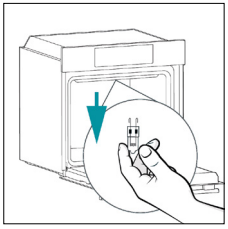
1. lépés



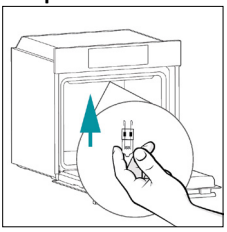
2. lépés



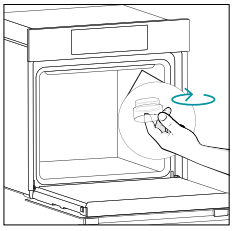
3. lépés



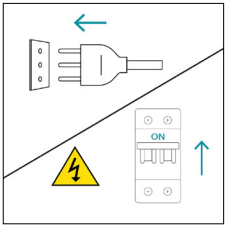
4. lépés

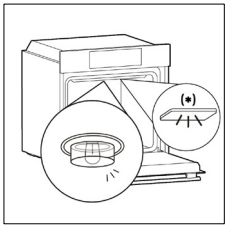


5. lépés



6. lépés



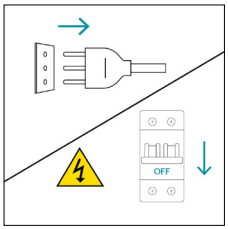


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)
* Probléma esetén ezzel a lámpával lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

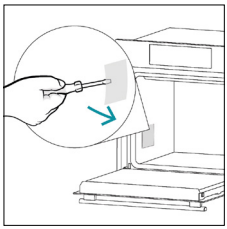
Az oldalsó izzó cseréje:

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Használjon egy lapos fejű csavarhúzót úgy, hogy a védőüveg oldalára helyezi, és óvatosan megnyomja, hogy eltávolítsa.
3. Óvatosan fogja meg az izzót az aljánál.
4. Helyezze be az újat.
5. Óvatosan nyomja vissza a védőüveget, amíg a helyére nem rögzül.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.

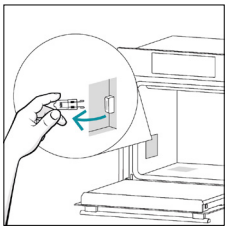
1. lépés



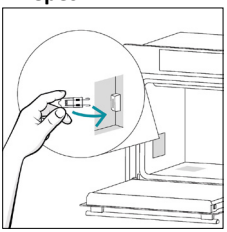
2. lépés



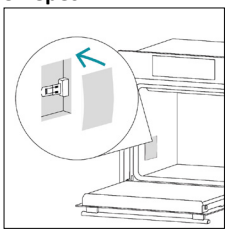
3. lépés



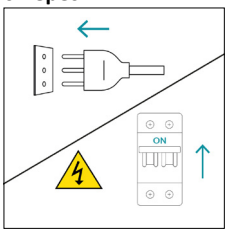
4. lépés



5. lépés



6. lépés



Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

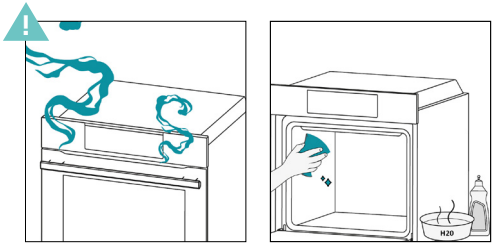
7. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a sütő használata közben hiba történik, a kijelzőn megjelenik az „ER” kód, majd két számjegy, amely azonosítja a hibát.
Kapcsolja ki a sütőt, húzza ki, várjon néhány percet, majd csatlakoztassa újra.
Ha a hiba eltűnik, folytathatja a sütő használatát. Ha nem, hívja az ügyfélszolgálatot, és közölje a kijelzőn látható kódot (ERXX).

Hiba



Füst



8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).
Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében.
Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

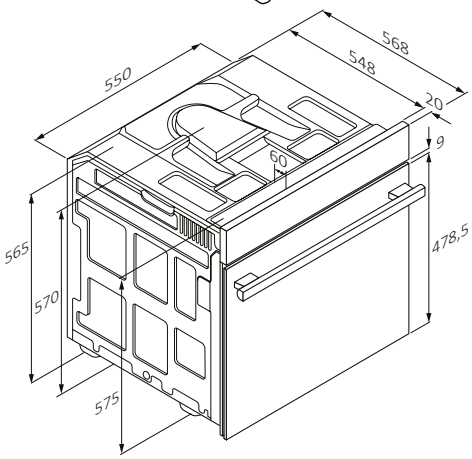
8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt. Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakfüggő díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

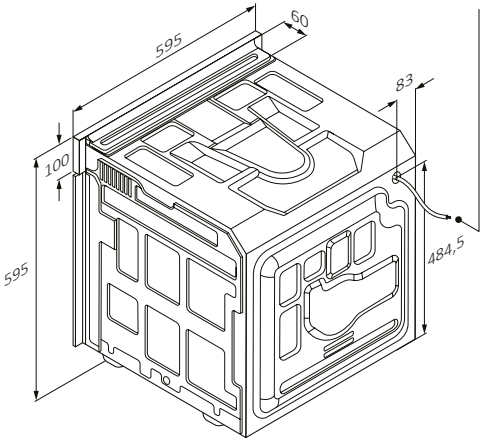
9. TELEPÍTÉS

A termék telepítési videóját a QR-kód beolvasásával tekintheti meg.

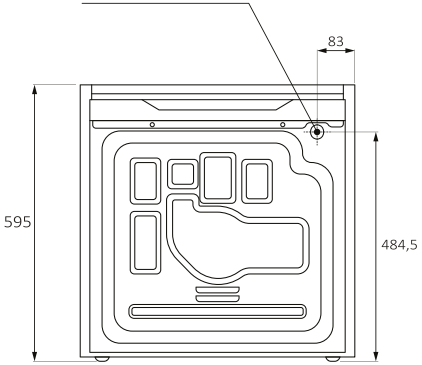
vagy erre kattintva **link**



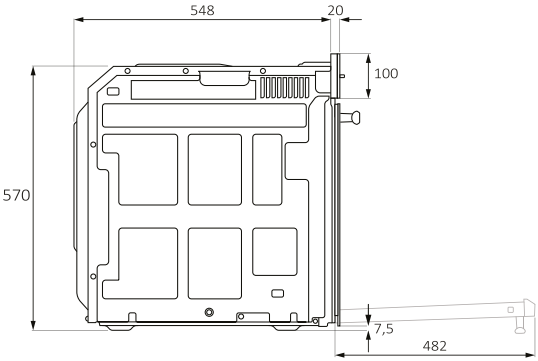
Kábel 1100 mm



Kábel 1100 mm

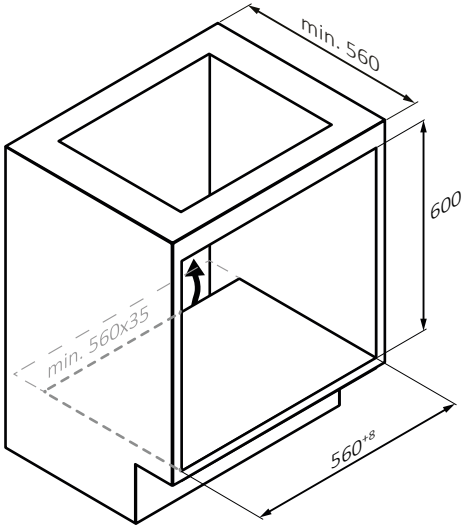


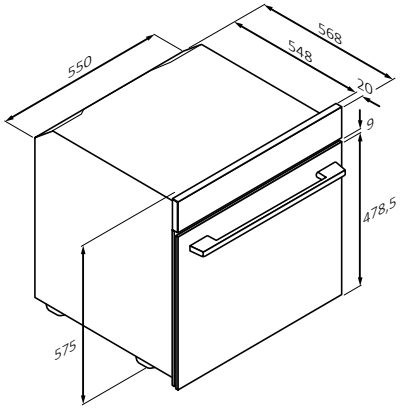
Hátsó nézet

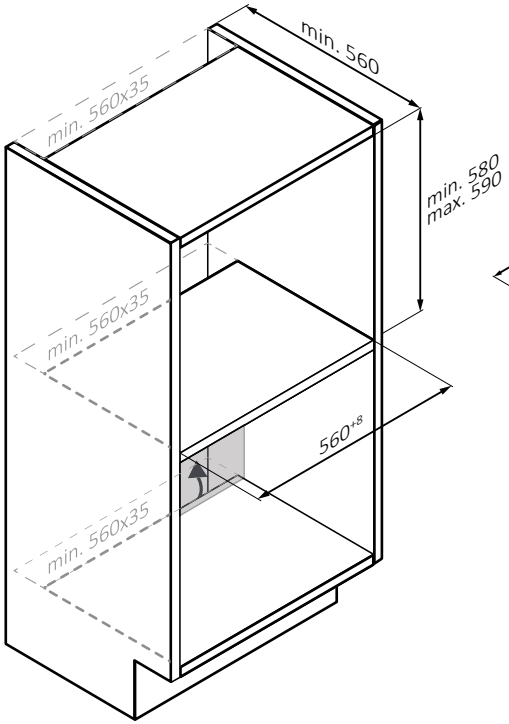


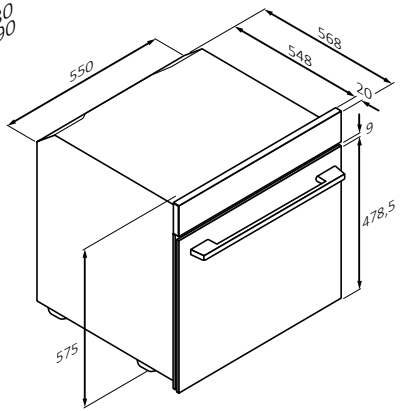
Oldalsó nézet

mm

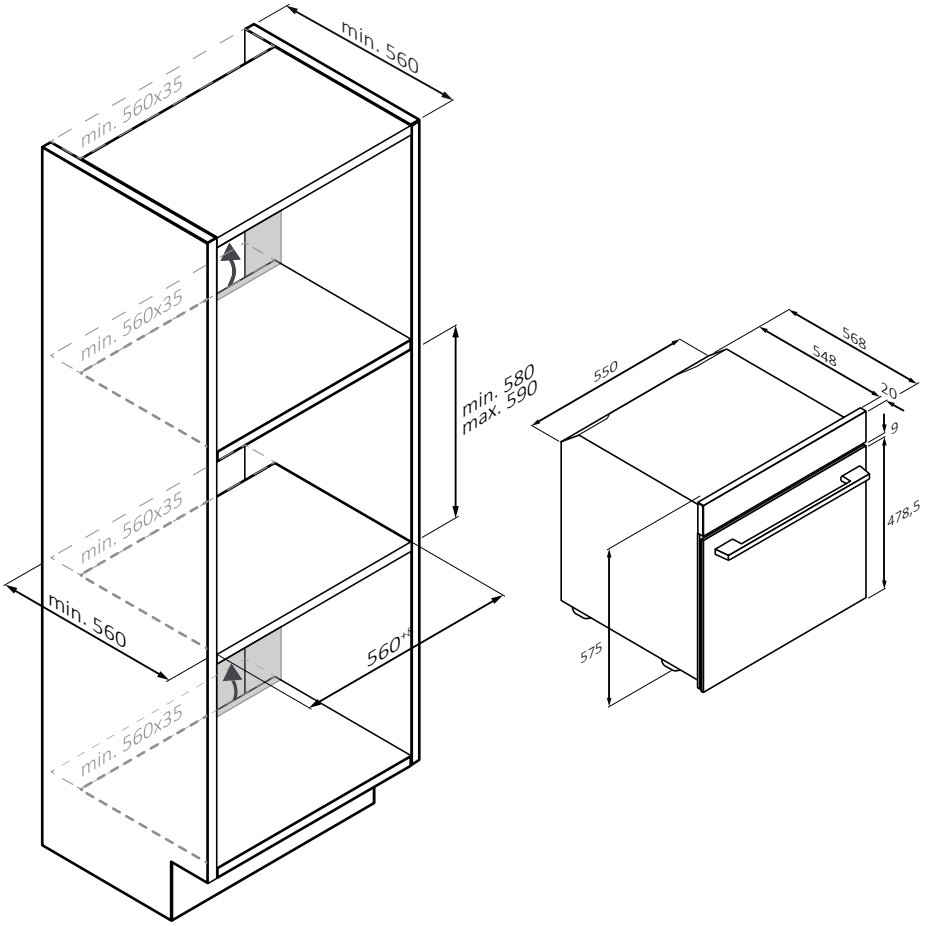

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

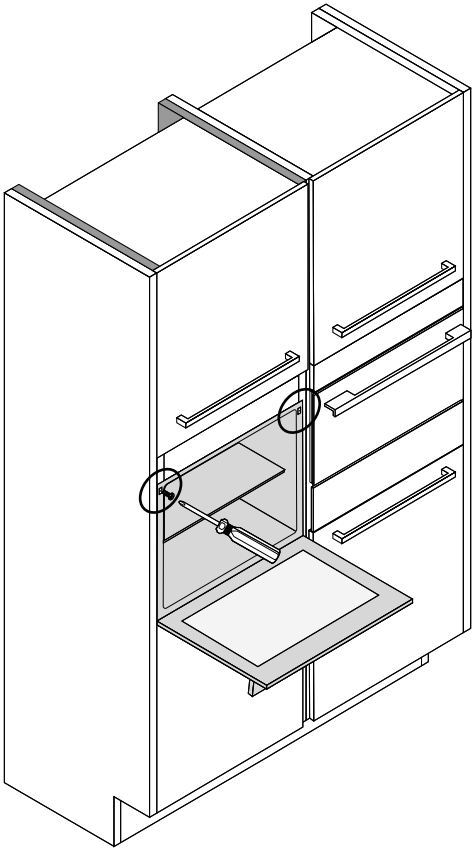

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

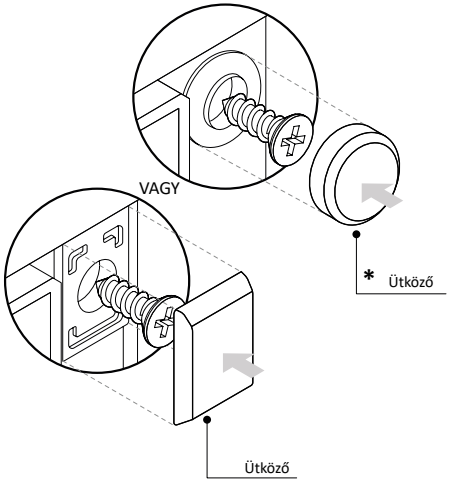

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm





(csak ha van*)

mm

DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo.
Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom.
Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

OPOMBA: Upoštevajte, da se lahko značilnosti in dodatki pečice razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

POVZETEK
1. VARNOSTNE INFORMACIJE

2. PREDSTAVITEV IZDELKA
2.1. Pregled Izdelka
2.2. Dodatki
2.3. Nadzorna Plošča
2.4. Povezljivos

3. PRED ZAČETKOM
3.1. Informacije Za Začetek
3.2. Prva Uporaba
3.3. Predhodno Čiščenje

4. DELOVANJE IZDELKA
4.1. Kako Izdelek Deluje
4.2. Funkcije Kuhanja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Posebne Funkcije
4.2.3. Funkcija več korakov

5. NAPOTKI ZA KUHANJE
5.1. Splošna Tabela Kuhanja
5.2. Kako Uporabljati Rezervoar Za Paro Pri Programih Kuhanja S Paro
5.3. Tabela Za Ohranjanje Svežega Okusa

6. NEGA IN ČIŠČENJE
6.1. Splošna Priporočila
6.2. Čiščenje Pečice
6.2.1. Notranjost Pečice: Funkcije Čiščenja
6.2.2. Zunanjost Pečice: Odstranitev In Čiščenje Steklenih Vrat
6.3. Čiščenje Dodatkov
6.4. Vzdrževanje

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE
8.1. Odstranjevanje Aparata
8.2. Varovanje In Spoštovanje Okolja

9. VGRADNJA

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Med uporabo se aparat segreje. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi v pečici.

Uporabaa v skladu s predvideno uporabo

- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil; vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.

Omejitve uporabe

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali so prejeli navodila za varno uporabo aparata in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi aparata.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z napravo. ⚠**OPOZORILO:** aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od aparata.
- **OPOZORILA ZA VGRADNJO**
- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru ali pod delovno ploščo.
- V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Izdelajte odprtine, prikazane na slikah, glede na vrsto vgradnje. Pečico vedno pritrdite na pohištvo z vijaki, ki so priloženi aparatu.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebna dodatna dejanja oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.

- Med vgradnjo je treba pečico odklopiti iz električnega omrežja.
- Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje.
- Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Vgradnjo mora izvesti usposobljen tehnik, ki mora poznati in spoštovati veljavne zakone v državi vgradnje in navodila proizvajalca.
- Po odstranitvi aparata iz škatle se vedno prepričajte, da ni poškodovan. V primeru težav se pred vgradnjo obrnite na službo za pomoč strankam in ga ne priključite na napajanje.
- Pred uporabo aparata odstranite embalažni material.
- Med vgradnjo ne uporabljajte ročaja vrat pečice za dviganje in premikanje pečice.
- Pohištvo, v katero boste vgradili aparat, in sosednje pohištvo morajo biti odporno na temperaturo 95 °C.
- Priporočljivo je, da med vgradnjo nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.
- Izdelka ne nameščajte v odprtih okoljih, izpostavljenih vremenskim dejavnikom.
- Ta aparat je zasnovan za uporabo na nadmorski višini, nižji od 2000 m.
- Pred prvo uporabo odstranite zaščitne filme in oglasne nalepke s sprednje površine pečice.

ELEKTRIČNA OPOZORILA

- Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.
- Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo. line with current legislation.
- Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.
- Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.

- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Za vsa popravila se obrnite izključno na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- ⚠ **OPOZORILO**: : pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
  - za izklop iz vira napajanja aparata ne vlecite za napajalni kabel;
  - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
  - na splošno uporaba pretvornikov, razdelilnikov in podaljškov ni priporočljiva;
  - v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne posegajte vanj.

  ⓘ **OPOMBA**: če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena.
- Vsako nepravilno izvedeno popravilo, vgradnja in vzdrževanje lahko resno ogrozi uporabnika.
- Proizvodno podjetje izjavlja, da ne prevzame nobene odgovornosti za neposredno ali posredno škodo, nastalo zaradi nepravilne vgradnje, vzdrževanja ali popravil. Poleg tega ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi odsotnosti ali prekinitve ozemljitvenega sistema (npr. električni udar).

  ⚠ **POZOR**: Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in ga ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- Aparat ni zasnovan za aktiviranje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- V posodi za kapljanje se zbirajo ostanki, ki kapljajo med pripravo hrane.
- Ko Airfry pladenj za peko ali rešetko namestite na stranska stojala, se prepričajte, da je krajši stranski del (med omejitvijo in skrajnim delom) usmerjen proti notranjosti pečice. Če ima rešetka dekorativno kovinsko palico, bodite pozorni, da jo postavite na zunanjo stran pečice, tako da bo logotip

blagovne znamke viden in čitljiv. Za pravilno namestitev glejte tudi sliko v razdelku Dodatki v teh navodilih za uporabo.

- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, po vklopu pečice počakajte 10-15 minut, preden postavite živila v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici dlje kot 15/20 minut.
- Daljši izpad napajanja med kuhanjem lahko povzroči nepravilno delovanje zaslona. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- ⚠ **OPOZORILO**: Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- ⚠ **OPOZORILO**: Nikoli ne odstranjujte tesnila vrat pečice.
- ⚠ **POZOR**: Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- ⚠ **OPOZORILO**: Ne polagajte hrane neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabite peki papir in/ali ustrezne pekače ali modele.
- Pred prvo uporabo operite vse dodatke z raztopino vroče vode in tekočine za pomivanje posode.

OPOZORILA (*ZA PEČICE S PIROLIZO)

- Pred čiščenjem je treba odstraniti večja razlitja.
- ⚠ **OPOZORILO:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - očistite vrata pečice;
  - z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne uporabljajte detergentov;
  - odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten);
  - v pečico ne postavljajte kuhinjskih krp.

  • V pečicah s sondo za meso je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde za meso ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med postopkom čiščenja s pirolizo (če je na voljo) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato se otroci ne smejo približevati aparatu.

* Odvisno od modela pečice.

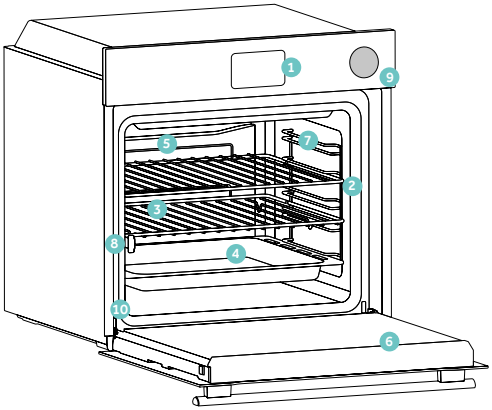
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kuhalne plošče.

OPOZORILA (ZA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **OPOZORILO:** Pri polnjenju rezervoarja za paro nivo vode ne sme presegati najvišjega nivoja, označenega na rezervoarju.
- Za polnjenje rezervoarja uporabite samo pitno vodo.

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. PREGLED IZDELKA

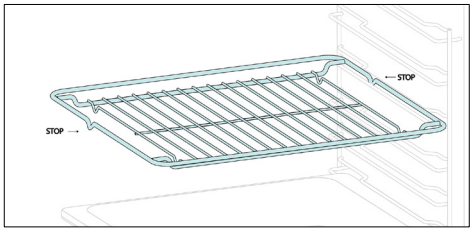


1. **Nadzorna plošča**
2. **Številke polic**
3. **Kovinske mreže**
4. **Pladnji**
5. **Pokrov ventilatorja**
6. **Vrata pečice**
7. **Stranske žične mreže**(če ostajajo: samo za ravno votlino)
8. **Teleskopska vodila**
9. **Rezervoar za svežo vodo za paro**
10. **Serijska številka in koda QR**

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo

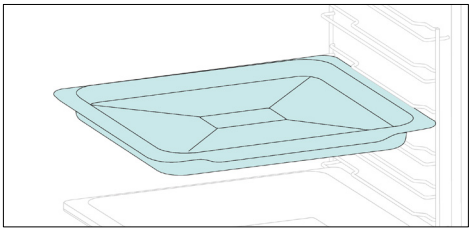
2.2. DODATKI

Kovinska rešetka



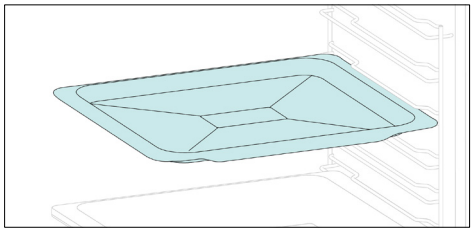
Rešetka v pečici je odstranljiva in nastavljiva rešetka, ki podpira kuhinjski pribor in jo je mogoče prilagoditi različnim višinam za različne potrebe kuhanja. Hrane ne postavljajte neposredno nanjo; namesto tega uporabite peki papir ali primerne pekače.

Globok pekač



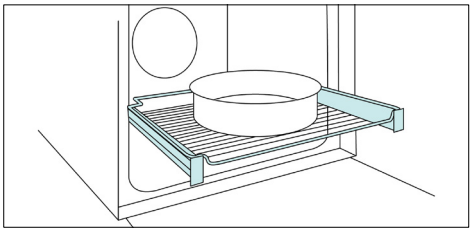
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

Pekač (samo, če je prisoten*)



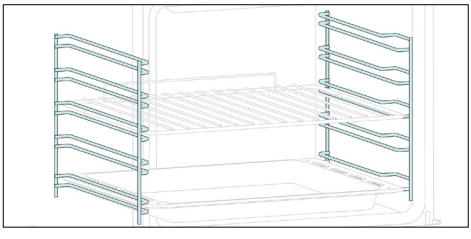
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

Teleskopska vodila (samo, če je prisoten*)



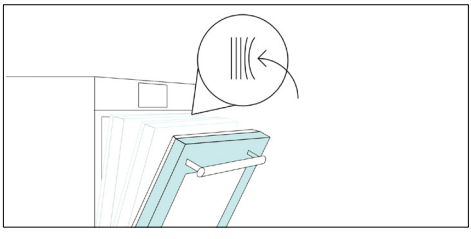
Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne ravni.

Stranske rešetke (samo, če je prisoten*)



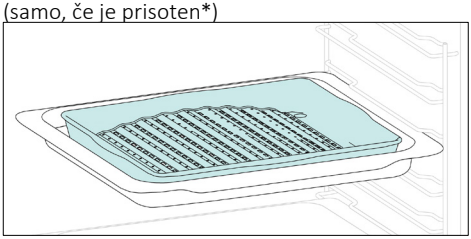
Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

Tečajiza mehko odpiranje/mehko zapiranje (samo, če je prisoten*)



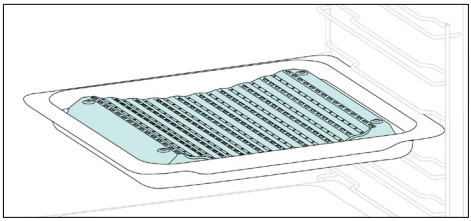
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

H-Lab pladenj – način peke na žaru (samo, če je prisoten*)



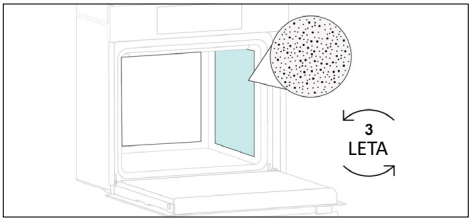
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

H-Lab pladenj – način PARE(samo, če je prisoten*)

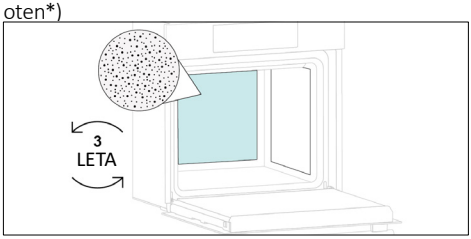


Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

Katalitične plošče (samo, če je prisoten*)

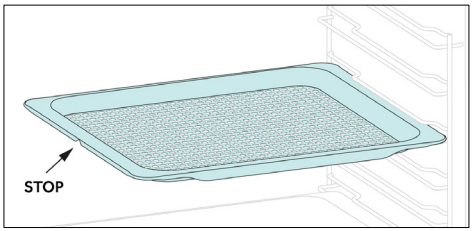


Katalitične Pokrov ventilatorja(samo, če je prisoten*)



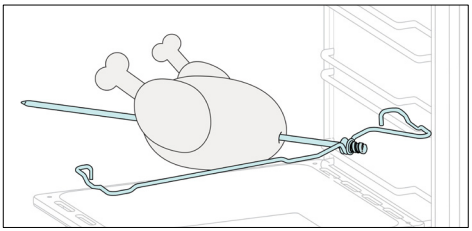
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Pladenj Airfry (samo, če je prisoten*)



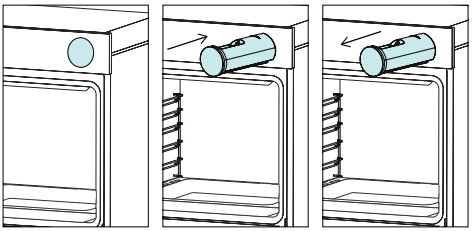
Pladenj Airfry zagotavlja, da vroč zrak doseže hrano enakomerno in tridimenzionalno, kar zagotavlja hrustljavo zunanjost in hkrati ohranja mehkobo notranjosti. Na L1, lahko po želji postavite pekač, da se na njem zbirajo sokovi ali drobtine.

Raženj (samo, če je prisoten*)



Raženj deluje skupaj z zgornjim grelnim elementom, z vrtenjem pa se hrana speče homogeno. Najbolje ga je uporabljati za srednje velike kose hrane. Idealno za ponovno odkrivanje okusov tradicionalne pečenke.

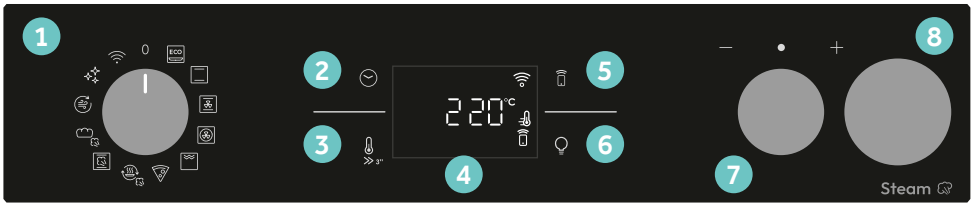
Rezervoar za svežo vodo za paro



Rezervoar za paro je predal, ki ga lahko napolnite z vodo, potrebno za izvajanje programov kuhanja in čiščenja s pomočjo pare.

SL: Ne polagajte hrane neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabite peki papir in/ali ustrezne pekače ali modele.

2.3. CONTROL PANEL



Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826
Poraba energije izdelka v stanju pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 0,8 W
Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 20 min

Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model.

1. Gumb za izbiro funkcij
2. Čas
3. Temperatura
4. Zaslon LED
5. Upravljanje na daljavo
6. Luč
7. Vrtljivi gumb
8. Rezervoar za svežo vodo za paro

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 4 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Čas	Pritisnite enkrat za trajanje kuhanja, dvakrat za minutni opomnik (na voljo v stanju pripravljenosti), trikrat za čas dneva in štirikrat za zakasnitev vklopa. V stanju pripravljenosti je dostopen samo kuhinjski časovnik.
≫ 3''	**Temperatura**	Pritisnite enkrat, da preverite temperaturo v pečici, pritisnite in pridržite 3 sekunde, da aktivirate možnost hitrega predgretja (na voljo samo med fazo predgretja pečice). Ko je predgretje aktivno, se na zaslonu prikazuje ustrezna ikona.
	Vklop/izklop daljinskega upravljanja	Pritisnite gumb, da aktivirate daljinsko upravljanje po seznanitvi pečice z aplikacijo hOn (prek aplikacije).
	Luč	Pritisnite, da vklopite/izklopite luč v pečici.

2.4. POVEZLJIVOST

Parametri brezžične povezave

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Največja moč [mW]	100	10

Informacije o izdelku za omrežno opremo

Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata: 2,0 W.

Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje pripravljenosti v omrežju: 20 min

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Modul Wi-Fi se vklopi takoj po nastavitvi funkcijskega gumba v katerikoli položaj, razen nič.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Ko je funkcijski gub v položaju nič, je modul Wi-Fi vedno izklopljen.
Če je gumb nastavljen v drugačen položaj, pojdite v meni Wi-Fi in izberite Izklop, da izklopite Wi-Fi.

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg v ZK. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

KAKO UPORABLJATI APLIKACIJO

Aparat lahko povežete z domačim brezžičnim omrežjem in ga upravljate na daljavo z uporabo aplikacije. Povežite aparat, da bo redno prejemal najnovejšo programsko opremo in funkcije.

OPOMBA:

- Ob vklopu pečice ikone Wi-Fi utripajo 30 minut. V tem času lahko vpišete izdelek.
- Prepričajte se, da je domače omrežje Wi-Fi vklopljeno.
- Tako na aparatu kakor tudi v mobilni napravi boste prejeli navodila po korakih.
- Vzpostavljanje povezave s pečico lahko traja največ 10 minut.
- Za nadaljnja navodila in odpravljanje težav glejte aplikacijo

---

Prenesite v svoj pametni telefon.

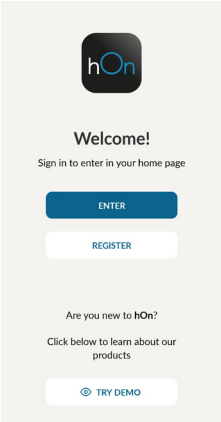
Available on the App Store

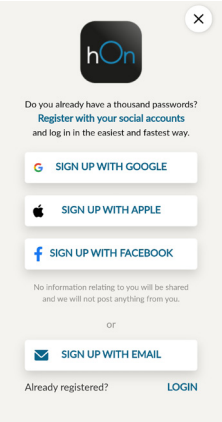
GET IT ON Google Play

Naslednje slike so zgolj ilustrativne narave.

REGISTRACIJA NOVEGA UPORABNIKA

- Kliknite »Registracija«.
- Registrirate se lahko z računi družbenih omrežij ali pa s svojim osebnim e-poštnim naslovom.

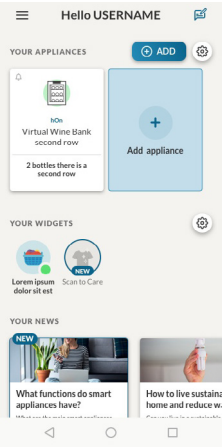




VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

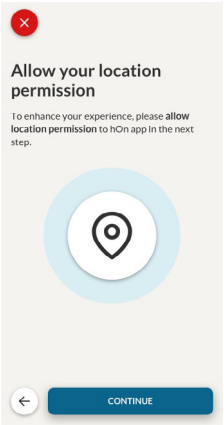
1. korak

- Izberite »Dodaj aparat«.



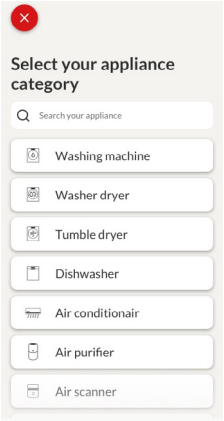
2. korak

• Dajte dovoljenje za lokacijo.



3. korak

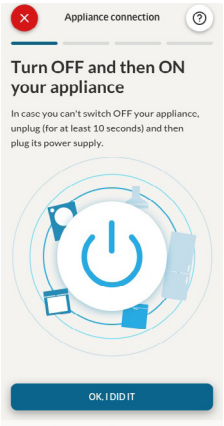
• Izberite pečico v kategorijah aparatov.



4. korak

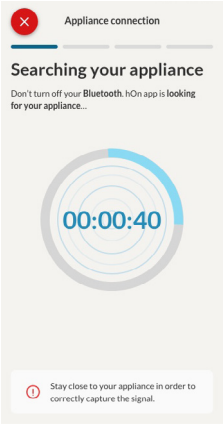
• Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in.

• ponovno vklopite.



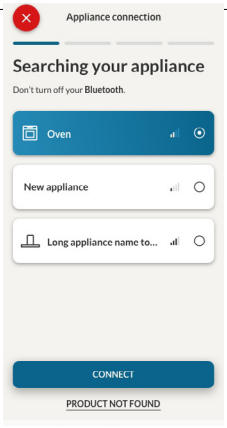
5. korak

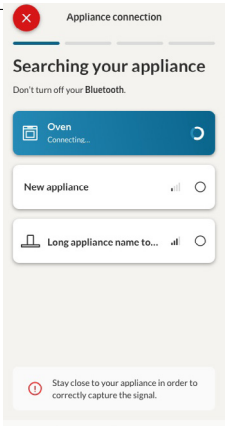
• Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.



6.1-6.2 korak

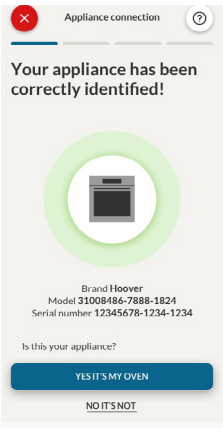
• Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.





7. korak

• Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.

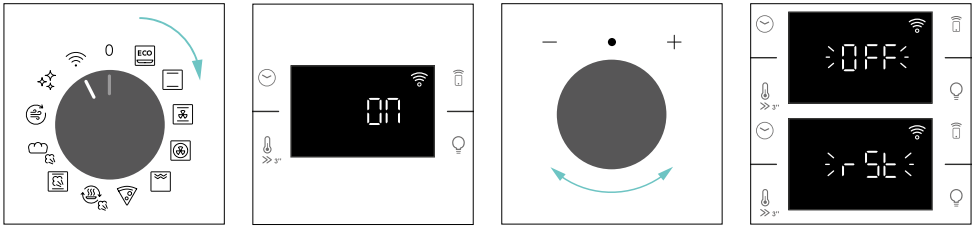


KAKO SPREMENITI NASTAVITVE WI-FI

Ko je aparat vpisan, lahko uporabnik spremeni nastavitve Wi-Fi med:

- **WI-FI VKLOPLJEN:** Stanje pečice je mogoče nadzorovati prek aplikacije.
- **WI-FI IZKLOPLJEN:** Pečica ni povezana, vendar je še vedno vpisana s shranjenimi omrežnimi poverilnicami.
- **PONASTAVITEV WI-FI:** Povezava je ponastavljena in možen je nov vpis.

1. V meniju Wi-Fi zavrtite funkcijski gumb.
2. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
3. Zavrtite gumb, da se prikaže »Izklop« ali »rSt« za ponastavitev.



DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje ponuja številne prednosti za uporabnike, saj poveča priročnost, učinkovitost in splošno izkušnjo kuhanja z upravljanjem izdelka neposredno prek aparata in aplikacije hOn

Ta funkcija omogoča, da prek svoje naprave uživate v različnih funkcijah, kot so: takojšen ali načrtovan začetek receptov ali programov kuhanja, ki so že na voljo v aplikaciji; sprotno spremljanje poteka vaših receptov; prilagajanje uporabljenih parametrov kuhanja.
Poleg tega lahko prejmete obvestila, ko so programi ali recepti zaključeni. Daljinsko upravljanje lahko aktivirate izključno ob vpisu izdelka.

OPOMBA: Na voljo je za vse funkcije kuhanja na izdelku, razen za programe Gratin in Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

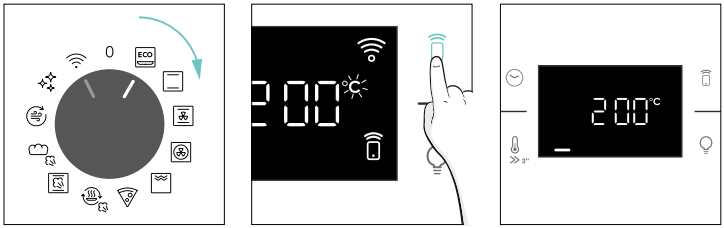
1. V meniju Wi-Fi zavrtite funkcijski gumb.
2. Pritisnite .
3. Na prikazovalniku se prikaže »hOn«. Prikažeta se ikoni Wi-Fi in daljinskega upravljanja.
4. Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogoče nadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.



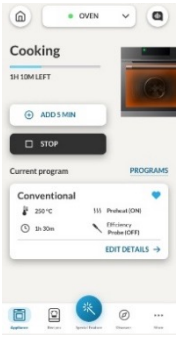
Daljinsko upravljanje lahko s pritiskom na ustrezen gumb aktivirate tudi med postopkom kuhanja.



Kako ustaviti daljinsko upravljanje:
Medtem ko je program kuhanja v teku, ga lahko ustavite neposredno prek izdelka tako, da funkcijski gumb zavrtite v drug položaj. Ta dejanja prekinejo postopek kuhanja.
Lahko pa tudi pritisnete ustrezen gumb na daljinskem upravljalniku, ki je priložen vašemu aparatu. Ta dejanja prekinejo postopek kuhanja.



Program kuhanja lahko ustavite tudi na daljavo s klikom na gumb »STOP« v aplikaciji.
Pečica bo samodejno ustavila kuhanje.
OPOMBA: Če uporabnik ustavi kuhanje v teku prek pečice, bo istočasno ustavljeno kuhanje prikazano v aplikaciji.



POSODOBITEV PO ZRAKU (OTA)

Pečica je opremljena s funkcijo posodobitve preko zraka (OTA), ki vam omogoča, da brez truda ohranite pečico posodobljeno z najnovejšimi funkcijami. Če je na voljo, se bo po povezavi pečice in ko obrnemo gumb na "Wi-Fi" ali ko se program kuhanja konča, posodobitev samodejno začela. Na zaslonu se bo prikazalo "OtA", ikona Wi-Fi bo utripala in vsi ukazi bodo začasno nedostopni. Ta postopek lahko traja nekaj minut, zato prosimi, da pečice med tem ne izklopite ali odklopite. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripala številka "12:00". Preprosto ponastavite uro in začnite kuhati!



3. PRED ZAČETKOM

3.1. INFORMACIJE ZA ZAČETEK

Ob prvem vklopu pečice boste morda opazili nekaj dima. Ne skrbite, pred uporabo pečice preprosto počakajte, da se dim razkadi.

Kako delujejo vrata

Med postopkom pirolitičnega čiščenja ostanejo vrata pečice ves čas zaklenjena. Če niso zaklenjena, bo pečica prikazala kodo napake 24 in začasno ustavila funkcijo čiščenja.

Kako deluje osvetlitev

Pečico osvetljuje ena ali več žarnic, ki se običajno aktivirajo ob vsakem začetku funkcije pečenja.
Pri pečicah, opremljenih s stikalom za vrata (glejte spodaj), se luč samodejno vklopi, ko odprete vrata.
Pri pečicah, opremljenih z gumbom za luč, se lahko ta uporablja tudi za vklop osvetlitve.
Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 10 minut, se bodo luči samodejno ugasnile.
Med postopkom pirolitičnega čiščenja je luč ugasnjena. *

Kako deluje hladilni ventilator

Hladilni ventilator zagotavlja odvajanje toplote, preprečevanje pregrevanja pečice in okolice ter zaščito kuhinjskih aparatov pred vplivi visokih temperatur. Zato se delovanje hladilnega ventilatorja sliši še nekaj časa po izklopu pečice.
Deluje med in po ciklu kuhanja glede na notranjo temperaturo pečice.
Ko hladilni ventilator deluje, običajno nežno brni ali šumi. Morda boste začutili tudi topel pretok zraka, ki prihaja iz reže med vrati pečice in nadzorno ploščo. Med pirolitičnim čiščenjem in ko so vrata zaklenjena, je hladilni ventilator vklopljen. *
Med funkcijo ECO luč ne sveti.

(*samo za pitolizne pečice)

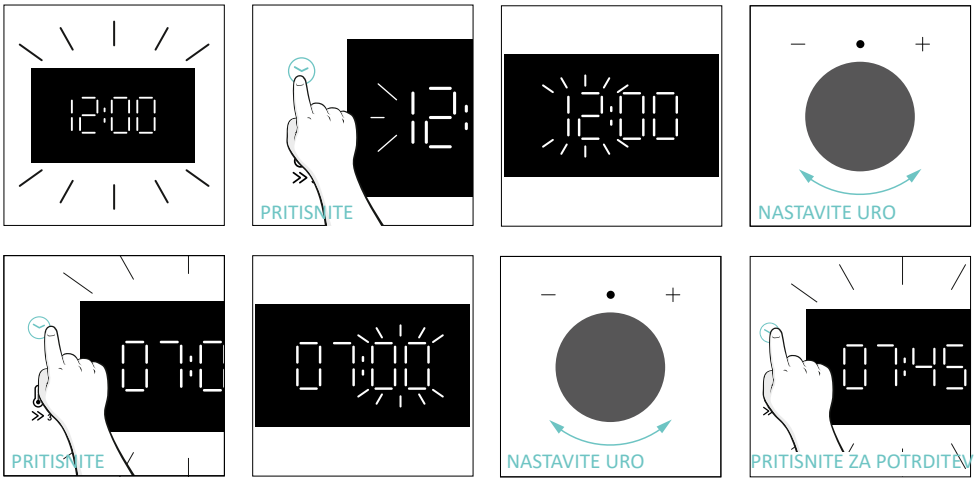
Kako deluje vrstica stanja

Vrstica stanja poenostavlja spremljanje temperature in časa glede na nastavljene programe.
Natančneje, za funkcije, ki vključujejo predgretje, prikazuje poviševanje temperature v tej fazi.
Pri programih kuhanja in med funkcijo pirolitičnega čiščenja prikazuje odštevanje časa kuhanja oziroma cikla čiščenja.

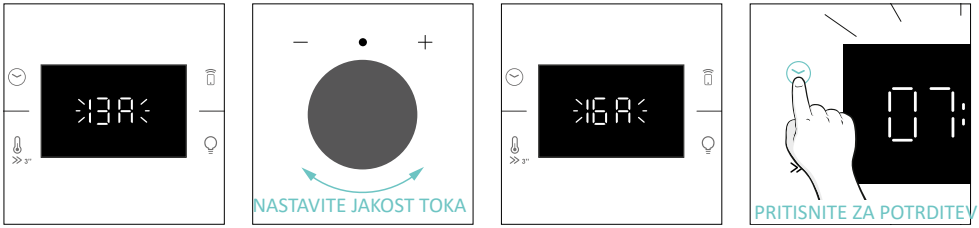
3.2. PRVA UPORABA

Ob prvem vklopu naprave morate najprej nastaviti uro, izbrati med 13 amperov ali 16 amperov ter nastaviti stopnjo svetlosti ter glasnost zvoka.

NASTAVITE URO: Na zaslonu bo utripala prednastavljena ura »12:00«. Za spremembo pritisnite ⏲ in z desnim gumbom nastavite trenutno uro. Ponovno pritisnite ⏲ in po istem postopku nastavite minute. Za potrditev znova pritisnite ⏲ .

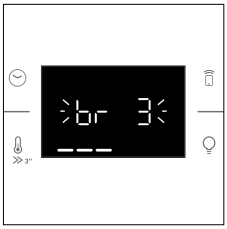
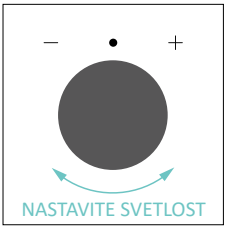


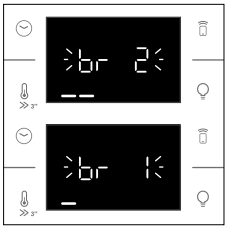
JAKOST TOKA: Ta nastavitev vpliva le na moč, ki se porabi med hitrim segrevanjem. Nastavitev na 16A zagotavlja hitrejši čas segrevanja, ko je aktivirana funkcija hitrega segrevanja. Če ima vaš dom nižjo razpoložljivo moč, lahko nastavitev spremenite na 13A. Ta nastavitev vpliva na hitrost segrevanja pečice. Izbira višje možnosti (16 A) pomeni, da se segreje hitreje (ker se poveča absorpcija moči). Na zaslonu boste videli dve možnosti: 13 A in 16 A. Preprosto obrnite desni gumb, da izberete želeno možnost, in nato pritisnite ⏲ za potrditev.



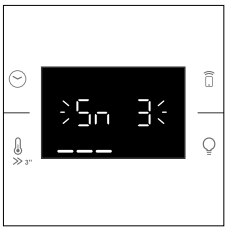
OPOMBA: Možnost nastavitve jakosti toka je na voljo samo med začetno namestitvijo. Če želite spremeniti nastavljeno jakost toka, glejte navodila po namestitvi.

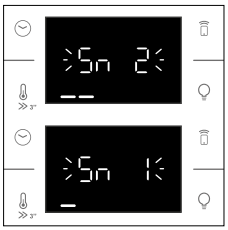
- **SVETLOST:** Na zaslonu se prikazuje simbol »br«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo lahko urejate z vrtenjem desnega gumba. Za potrditev pritisnite ⏲




- **ZVOK:** Na zaslonu se prikazuje simbol »Sn«. Številke predstavljajo stopnjo jakosti zvoka, ki jo lahko urejate z vrtenjem desnega gumba. Za potrditev pritisnite ⏲



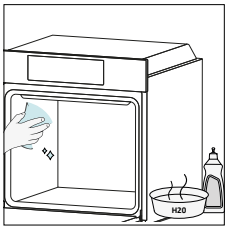

- **NAVODILA PO VGRADNJI**

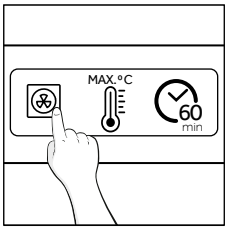
Ko je pečica v stanju pripravljenosti, se lahko vrnete na začetne nastavitve tako, da hkrati pritisnete gumba Temperatura in Luč za 5 sekund.

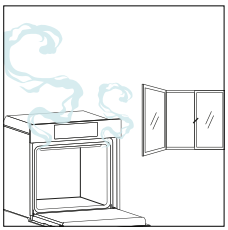


3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje.
Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.







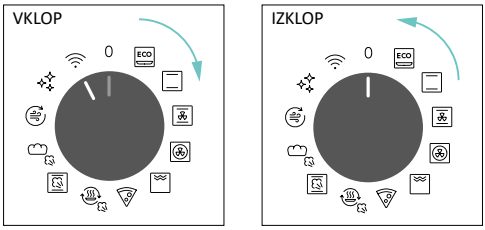
4.DELOVANJE IZDELKA

4.1. KAKO IZDELEK DELUJES

Izdelek je zasnovan tako, da je »pripravljen z enim dotikom«. Ko obrnete izbirni gumb, pečica začne delovati s privzetimi nastavitvami.

VKLOP/IZKLOP PEČICE

Za vklop pečice zavrtite funkcijski gumb (v smeri urinega kazalca/v nasprotni smeri urinega kazalca) in izberite program kuhanja. Če jo želite izklopiti, nastavite funkcijski gumb v položaj »0«.

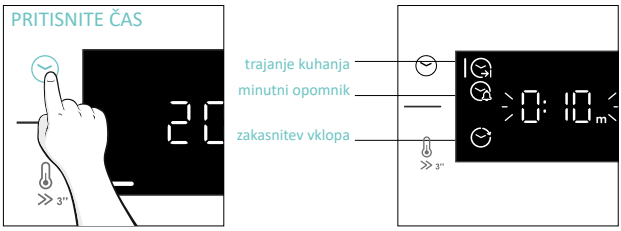


NASTAVITE PROGRAM KUHANJA

Zavrtite funkcijski gumb in izberite želeni program. Na zaslonu se bo prikazala privzeta temperatura, ki jo je mogoče urejati v vsakem trenutku z obračanjem desnega gumba (v smeri urinega kazalca za povišanje in v nasprotni smeri urinega kazalca za znižanje temperature).

MENI ZA ČAS

Pritisnite ⏲. da dostopite do menija Čas. Za krmarjenje v tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:



OPOMBA: več parametrov ni mogoče nastaviti hkrati, zato v pomnilniku ostane le zadnja skupina, medtem ko se prejšnja izbriše.

TRAJANJE KUHANJA

Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept.

AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Trajanje kuhanja«. Nato z uporabo vrtljivega gumba nastavite vrednost.



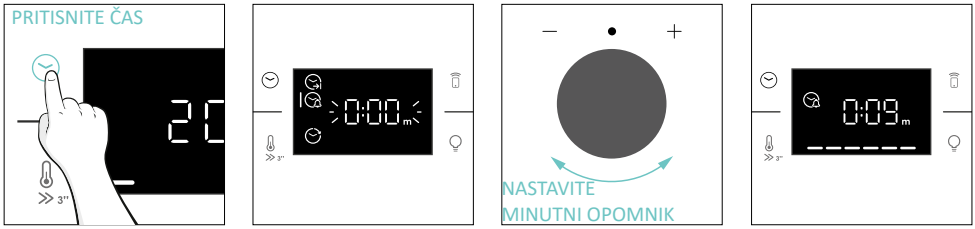
Odštevanje se začne na koncu predgretja (če obstaja). Med fazo kuhanja je mogoče spremeniti vrednost trajanja z obračanjem desnega gumba. Ko čas trajanja poteče, se kuhanje ustavi.

FUNKCIJE S PREDGREVANJEM: Ko je nastavljeno trajanje kuhanja in pečica sporoči konec predgrevanja, postavite hrano v pečico in ročno potrdite (tapnite gumb za čas), da se začne odštevanje časa za peko.

MINUTNI OPOMNIK

Omogoča uporabo pečice kot alarma.

AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Minutni opomnik«. Nato z uporabo vrtljivega gumba nastavite vrednost.



Ko je funkcija nastavljena, se na zaslonu vedno najprej prikazuje čas. Če želite urediti temperaturo, pritisnite za vstop v namenski način urejanja. Ko čas trajanja poteče, se kuhanje nadaljuje, dokler levega gumba ne zavrtite v položaj 0.
To funkcijo lahko s pritiskom gumba . nastavite tudi, ko je pečica v stanju pripravljenosti.
Ko je aktiviran minutni opomni, ta deluje neodvisno od funkcij pečenja v pečici.

ZAKASNITEV VKLOPA

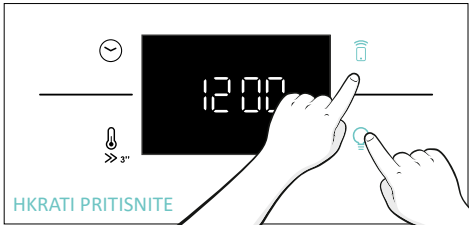
Omogoča izbiro časa začetka kuhanja.
AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Zakasnitev vklopa«. Nato s pomočjo vrtljivega gumba nastavite uro začetka kuhanja



OPOMBA: Zakasnitev vklopa je mogoče aktivirati šele po nastavitvi trajanja kuhanja, s funkcijami žara pa ni na voljo.

DODATNE FUNKCIJE
OTROŠKA KLJUČAVNICA

Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da preprečite vsakršno neželeno uporabo s strani otrok. Za aktivacijo hkrati
pritisnite gumbe Luč in Daljinski upravljalnik za 3 sekunde. Na uporabniškem vmesniku se bo pojavila ikona ključavnica.
V tem stanju je uporabniški vmesnik pečice zaklenjen in ni mogoče spreminjati nastavitev. Otroška ključavnica ostane aktivna, tudi če levi gumb obrnete nazaj v položaj IZKLOP. Za izklop otroške ključavnice ponovno pritisnite gumbe Luč in Daljinski upravljalnik za 3 sekunde (ikona s ključem bo izginila).



4.2. FUNKCIJE KUHANJA

MOŽNOST HITREGA PREDGRETJA

Za pospešitev faze predgretja lahko izberete možnost hitrega predgretja s pritiskom na ikono temperature za 3 sekunde potem, ko ste izbrali program kuhanja in temperaturo. Ta možnost bo aktivirala kombinacijo ventilatorja in grelnih elementov ne glede na izbrano funkcijo kuhanja.
Za varčevanje z energijo se ob aktiviranju hitrega predgretja ventilator v notranjosti pečice IZKLOPI, dokler pečica ne doseže želene temperature. Ko je nastavljeno trajanje kuhanja in pečica sporoči konec predgrevanja, postavite hrano v pečico in ročno potrdite (tapnite gumb za čas), da se začne odštevanje časa za peko. OPOMBA: Če je nastavljen zamaknjen začetek, ročno potrjevanje ni potrebno, kuhanje se bo začelo samodejno v skladu z načrtovanim zamaknjenim začetkom.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

OPOMBA: : pri funkcijah, ki zahtevajo predgretje, se prepričajte, da so v tej fazi odstranjeni vsi dodatki. Upoštevajte navodila v spodnji tabeli v zvezi s predgretjem. “DA/HITRO PREDGRETJE” pomeni, da je potrebno predgretje in je na voljo hitra možnost predgretja; “NE” pomeni, da predgretje ni na voljo in je treba živila vstaviti v hladen pečica.
Ko se predgretje konča, zaslon bo utripal in oglasil se bo zvočni signal: tapnite ⏲ da se kuharski program nadaljuje

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Predgretje	Predlogi
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, rib ali zelenjave Ta funkcija omogoča varčevanje z energijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka. Luč v pečici ne sveti.
	*Konvencionalno	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Da/hitro predgretje	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca.
	Konvekcija + ventilator	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Da/hitro predgretje	IDEALNO ZA: peko pečenk, enolončnic, zelenjave in pit z vlažnimi nadevi na eni ravni. Idealno za kuhanje jedi z visoko vsebnostjo vode.
	Na več nivojih	160°C 50-250/300°C***	L4 (en pladenj) L2+L5 (dva pladnja) L2+L4+L6 (trije pladnji)	Da/hitro predgretje	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil.
	**Supergrill	05 01-05	L6 za tanko hrano, L4 za debelejšo hrano.	NE	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripravo zamrznjene hrane ali paniranekuhane hrane, ki se jo običajno cvre. Zahvaljujoč namenskemu pladnju lahko vroč zrak enakomerno kroži okoli živil.

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Predgretje	Predlogi
	Osvežitev jedi	110°C 110-160°C	L3/L4	NE	Funkcija je namenjena pogrevanju predhodno pripravljenih porcijskih jedi in pekovskih izdelkov ter omogoča njihovo ponovno postrežbo brez izgube kakovosti. Osvežitev jedi s pomočjo pare preprečuje izsuševanje hrane, nežna in enakomerna porazdelitev toplote pa poskrbi, da jedi ohranijo svoj prvotni okus in aromo, kot da bi bile pravkar pripravljene.
	Para°	170°C 120-220°C	L3/L4	NE	Idealno za: pripravo zelenjave, peciva, piškotov, riža, mesa, rib in perutnine na enem nivoju z uporabo zgornjega in spodnjega gretja ob podpori pare. Kombinacija pare in toplote poskrbita za nežno teksturo ter lepo zapečeno skorjico. Funkcija je primerna tudi za pripravo jedi pri nizkih temperaturah, saj omogoča enakomerno pečenje ter ohranja mehkobo in sočnost pečenk.
	Kruh	210°C 190-220°C	L3/L4	NE	Idealno za: pripravo različnih vrst kruha, kot so polnozrnati kruh, ciabatta in bagete. Posebna kombinacija pare in toplote omogočata rezultate profesionalne kakovosti ter poskrbita za odlično hrustljavost, bogato barvo in sijočo skorjo.

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.
** Uporabljajte pri zaprtih vratih.
*** Odvisno od modela pečice.

4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	Predlogi
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	IDEALNO ZA: vse vrste pic brez predgretja pečice. Uporabite nižje temperature za zamrznjene izdelke in 300 °C za domače recepte.

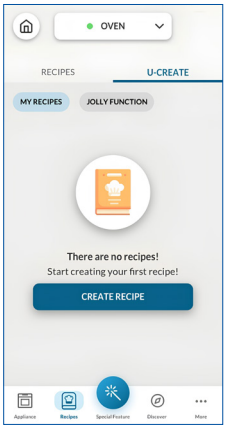
4.2.3. FUNKCIJA VEČ KORAKOV

Funkcija več korakov omogoča ohranitev prej nastavljenih parametrov pečenja (temperatura in čas) med spreminjanjem funkcije med kuhanjem.

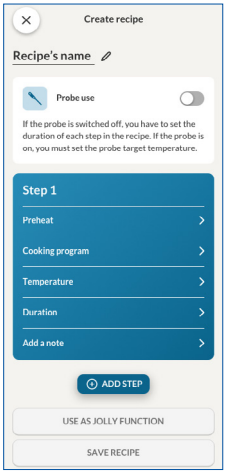
Večstopenjske recepte lahko ustvarite v aplikaciji hOn s funkcijo U-Create in jih shranite v pečico.

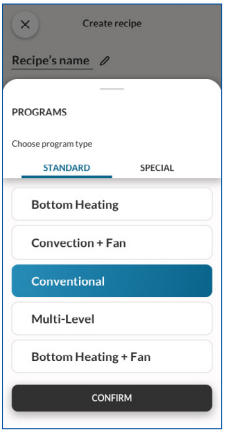
Uporabnik lahko shrani večstopenjski recept kot funkcijo Jolly, da ga shrani v pečici oz. v aplikacijo hOn in ga zažene na daljavo iz aplikacije.

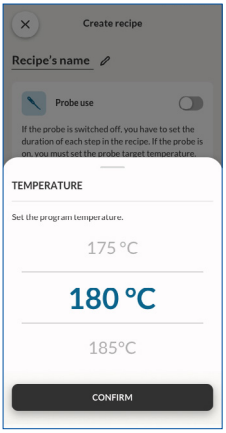
1. korak V razdelku U-Create v aplikaciji pritisnite »Ustvari recept.

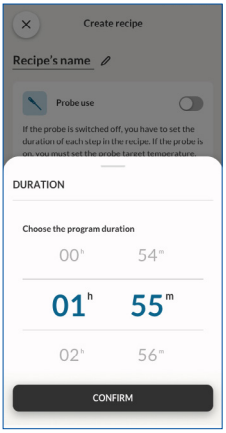


2. korak Uredite ime recepta in izberite parametre za prvi korak recepta.

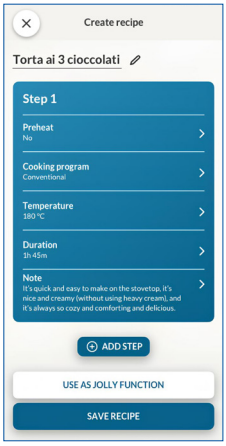




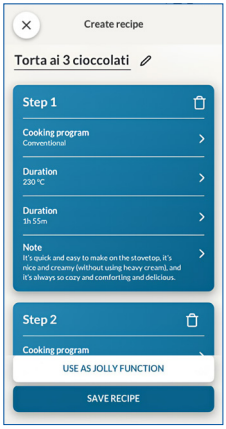


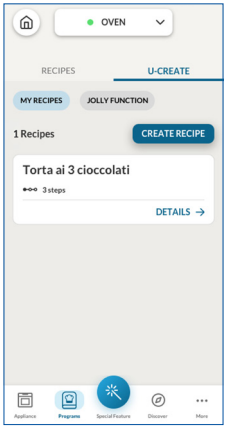


3. korak Po urejanju prvega koraka pritisnite »Dodaj korak«, če želite receptu dodati še eno funkcijo kuhanja in prilagoditi njene parametre.



4. korak Recept shranite v aplikacijo hOn, da ga lahko zaženete na daljavo.





5. NAPOTKI ZA KUHANJE

5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA

OPOMBA: Za peko tort, quichev in drugih receptov, ki zahtevajo kalup ali posodo na 2 nivojih, postavite razporejeno: zgornji pekač na levo stran in spodnji pekač na desno stran.

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sladka pekarna	Majhne torte/ mafini	1	Konvencionalno Na več nivojih	175°C 160°C	D	Pekač	L3 L4	20-30 30-40
		2	Na več nivojih	150°C		Globlji + Pekači	L2+L5	30-40
		3	Na več nivojih	140°C		Pekači	L2+L4+L6	40-50
	Biskvitne torte (Ø 26 cm)	1	Konvencionalno Na več nivojih	170°C 150°C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2 L4	30-40 40-50
		2	Na več nivojih	150°C		Kovinska rešetka + pekač za torte	L1+L4	50-60
	Piškoti	1	Konvencionalno Na več nivojih	150°C 140°C	D	Pekač	L3 L4	25-30 35-45
		2	Na več nivojih	140°C		Globlji + Pekači	L2+L5	30-40
		3	Na več nivojih	140°C		Pekačs	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Na več nivojih	190°C	D	Pekač	L4	25-35
		2	Na več nivojih	170°C		Pekač	L2+L5	25-35
	Jorkširski puding	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L3	20-30
	Španski vetrci	1	Na več nivojih	90°C	D	Pekač	L4	90-160
	Makron	1	Konvencionalno	150°C	D	Pekač	L3	15-20
	Jabolčna pita	1	Konvencionalno	185°C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	60-70
		1	Na več nivojih	170°C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Konvencionalno	170°C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	40-60
	Čokoladni sufle	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač + kalupi	L3	10-15
	Sirova torta	1	Konvencionalno	150°C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	50-65
	Zamrznjeni rogljički	1	Konvekcija + ventilator	180°C	D	Pekač	L3	20-25
		2	Na več nivojih	180°C		Globlji + Pekači	L2+L5	25-35
		3	Na več nivojih	160°C		Pekačs	L2+L4+L6	30-40
	Jabolčni zavitek, zamrznjen	1	Konvencionalno	210°C	D	Pekač	L3	30-45
Kruh in ploščati kruh	Opečenec	1	Supergrill	05	N	Kovinska rešetka	L6	4-6
	Focaccia	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L2 or L3	25-35
	Kruh, cel	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L3	35-50

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Slane pite in enolončnice	Slane torte / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvekcija + ventilator Pica	200°C	D N	Kovinska rešetka +pekač za quiche	L2	30-50
		2	Na več nivojih	180°C	D	Kovinska rešetka +pekač za quiche	L1+L4	50-70
	Sirni sufle	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L3	20-35
	Lazanje, sveže	1	Konvekcija + ventilator	200°C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	40-60
	Lazanje, zamrznjene	1	Konvencionalno	180°C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50-60
	Pečene testenine	1	ECO	200°C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	20-30
	Kaneloni, zamrznjeni	1	Konvencionalno	180°C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	45-55
Pica	Pica, sveža (pekač)	1	Konvencionalno Pica	250°C 300°C	D N	Pekač	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Na več nivojih	180°C	D	Globlji + Pekačs	L2+L5	25-35
	Pica, sveža (okrogla)	1	Konvencionalno Pica	250°C 300°C	D N	Pekač	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Na več nivojih	180°C	D	Globlji + Pekačs	L2+L5	30-40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Konvencionalno Pica	220°C 200°C	D N	Kovinska rešetka	L2	10-15
		2	Na več nivojih	200°C	D	Kovinska rešetka	L2+L5	15-25
		3	Na več nivojih	180°C		Kovinska rešetka	L2+L4+L6	25-35
Meso in perutnina	Pečen cel piščanec (1–1,2 kg)	1	ECO	220°C	D	Kovinska rešetka Pekač postavite na L1 s 150 ml vode	L4	40-60
	Pečena raca	1	ECO	200°C	D	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	50-60
	Petelin	1	Na več nivojih	220°C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	20-40
	Pečen puran	1	ECO	200°C	D	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	50-60

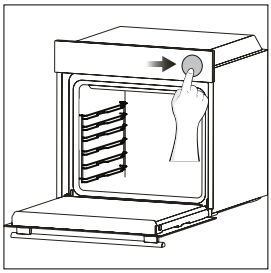
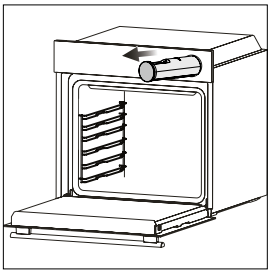
Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
	Svinjska rebra (1000–1200 g)	1	Konvencionalno	200°C	D	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	80-100
	Klobase	1	Supergrill	04	D	Kovinska rešetka	L5	40-50
	Pečena govedina (500 g)	1	Na več nivojih	220°C	D	Pekač	L3	20-40
	Mesna štruca (1000 1500 g)	1	Konvencionalno	180°C	D	Pekač	L3	40-50
	Pečen piščanec s krompirjem	1	ECO	200°C	D	Globlji pladenj	L4	45-60
Ribe in morski sadeži	Morski sadeži na žaru	1	Supergrill	04	N	Kovinska rešetka	L5	15-30
	Zamrznjene ribje palčke	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L3	40-60
Zelenjava	Gratinirana zelenjava	1	ECO	200°C	N	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	80-90
	Zamrznjen pomfrit (300–500 g)	1	Konvencionalno	220°C	D	Pekač	L4	18-25
	Pečen krompir	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L4	30-50

Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.
* če je potrebno predgretje
** Odvisno od modela pečice.

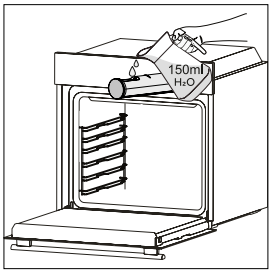
5.2. KAKO UPORABLJATI REZERVOAR ZA PARO PRI PROGRAMIH KUHANJA S PARO

Ko izberete program kuhanja s paro, bo uporabniški vmesnik zahteval dodajanje vode skozi namenski dodatek (Rezervoar za svežo vodo za paro). Nadaljujte, kot sledi.

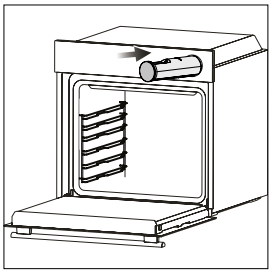
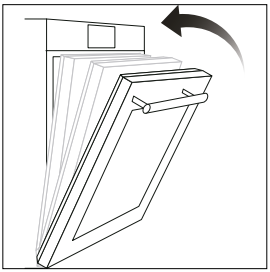
1. Rahlo pritisnite rezervoar za paro, da se odpre.

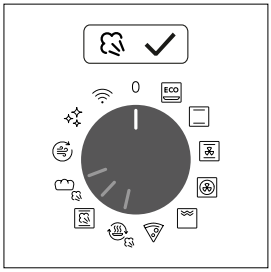
2. V rezervoar za paro nalijte pitno vodo (150 ml) s pomočjo vrča ali neposredno iz pipe. Ne prekoračite najvišje dovoljene ravni vode, označene v notranjosti rezervoarja.



3. S pritiskom zaprite rezervoar za paro in nato zaprite vrata pečice.

4. Izberite želeno funkcijo in začnite s pripravo hrane.



Nato se prikaže privzeti čas in po eni sekundi se bo program kuhanja samodejno začel. Čas lahko uredite z obračanjem desnega gumba; temperaturo kuhanja pa lahko spremenite s pritiskom na namensko ikono.

OPOMBA: Če v rezervoar za paro nalijete preveč vode, lahko odvečna voda ostane v njem. Po končanem kuhanju rezervoar izpraznite.

OPOMBA: pri kuhanju s paro se lahko ob koncu kuhanja na dnu notranjosti pečice pojavi nekaj ostankov vode ali kondenzacije.

OPOMBA: če je treba po izklopu pečice nadaljevati s kuhanjem, namesto uporabe programov everyday cooking priporočamo uporabo standardnih funkcij.

5.3. TABELA ZA OHRANJANJE SVEŽEGA OKUSA*

Tabela za ohranjanje svežega okusa vsebuje priporočene nastavitve za programe kuhanja s paro. Omogoča pripravo različnih receptov brez predhodnega segrevanja pečice. Dejanski čas priprave se lahko razlikuje glede na recept, uporabljene sestavine in količino hrane.

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T°C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Beli kruh	500-1000 g	Kruh	200	Globoki pekač	L3	30-40
Žemlje	6-8 kosi.	Kruh	200	Globoki pekač	L3	25-35
Polnozrnati kruh	400-600 g	Kruh	190	Globoki pekač	L3	20-35
Rženi kruh	500-1000 g	Kruh	190	Kovinska mreža + kalup	L3	30-45
Bageta	400-500 g	Kruh	200	Globoki pekač	L3	25-35
Čiabatta	6-8 kosi.	Kruh	200	Globoki pekač	L3	25-35
Rogljički	6-8 kosi.	Kruh	190	Globoki pekač	L2	25-35
Sendviči	5-10 kosi.	Kruh	190	Globoki pekač	L3	15-25
Brioche	6-8 kosi.	Kruh	190	Globoki pekač	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Kruh	220	Globoki pekač	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Para°	220	Globoki pekač	L4	30-40
Goveji file, srednje pečen **	400-500 g	Para°	190	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	35-45
Goveji file, počasi kuhan **	400-500 g	Para°	110	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	40-50
Goveji wellington	1000-1500 g	Para°	200	Globoki pekač	L3	40-50
Mesna štruca	1000-1500 g	Para°	200	Globoki pekač	L3	40-50
Svinjska pečenka **	1000-1500 g	Para°	180	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	40-60
Svinjska pečenka, počasi kuhana **	1000-1500 g	Para°	110	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	80-100
Jagnječji hrbet	800-1000 g	Para°	190	Globoki pekač	L3	60-80
Jagnječja krača	1500-2000 g	Para°	200	Globoki pekač	L3	80-100
Piščančje prsi	400-700 g	Para°	210	Globoki pekač	L3	30-40
Piščančje krače	1000 gr (pribl. 10 kosi)	Para°	220	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	40-50
File lososa	600 gr (pribl. 4 kosi)	Para°	170	Globoki pekač	L3	20-30
File lososa, počasi kuhan	600 gr (pribl. 4 kosi)	Para°	110	Globoki pekač	L2	25-35
File brancina	500 gr (pribl. 4 kosi)	Para°	150	Globoki pekač	L3	10-25
File brancina, počasi kuhan	500 gr (pribl. 4 kosi)	Para°	110	Globoki pekač	L3	20-30
Orada	500-700 g	Para°	170	Globoki pekač	L3	20-35

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Majhne tortice/Mafini	10-20 kosi.	Para°	170	Globoki pekač	L3	35-45
Bogata sadna torta, počasi pečena	1000-1500 g	Para°	140	Kovinska mreža + kalup	L3	60-80
Sirova torta	1000-1500 g	Para°	140	Kovinska mreža + kalup	L2	60-80
Zamrznjen rogljiček	4-6 kosi.	Para°	200	Globoki pekač	L3	20-30
Mešana zelenjava	1000-1500 g	Para°	220	Globoki pekač	L3	50-60
Pečen krompir, prerezan na pol	500-1000 g	Para°	210	Globoki pekač	L3	50-60
Jajčevci, prerezani na pol	400-500 g	Para°	210	Globoki pekač	L3	30-45
Cvetača	400-500 g	Para°	210	Kovinska mreža + Pyrex	L3	30-40
Koromač	400-600 g	Para°	200	Kovinska mreža + Pyrex	L3	45-55
Korenjeve palčke	250-500 g	Para°	200	Globoki pekač	L3	35-45
Buče na kocke	500-800 g	Para°	160	Globoki pekač	L3	30-40
Brokoli	400-600 g	Para°	150	Globoki pekač	L3	30-40
Zelenjavna flan torta	6 ramekins	Para°	180	Globoki pekač	L3	35-45
Pica	1 slice (200-300 g)	Osvežitev jedi	110	Pyrex / pekač	L3	10-15
Fokaccia	200-400 g	Osvežitev jedi	110	Globoki pekač	L3	10-20
Žemlje	300-500 g	Osvežitev jedi	110	Globoki pekač	L3	15-25
Zamrznjen kruh	200-500 g	Osvežitev jedi	150	Globoki pekač	L3	8-15
Žemlje v žemljici	200-500 g	Osvežitev jedi	110	Globoki pekač	L3	10-20
Testenine	500-1000 g	Osvežitev jedi	120	Globoki pekač	L3	20-30
Pecivo (mafini)	100-300 g	Osvežitev jedi	110	Globoki pekač	L3	10-20
Lazanja	500-1000 g	Osvežitev jedi	140	Pyrex /pekač	L3	25-35
Jedi iz enega pekača (enolončnice in pečena zelenjava)	400-700 g	Osvežitev jedi	120	Pyrex /pekač	L3	30-40

*Po kuhanju ali regeneraciji nekaterih jedi lahko na dnu pečice ali v rezervoarju za vodo ostane odvečna voda. Pred začetkom novega cikla kuhanja izpraznite odvečno vodo iz obeh delov.
** Preden meso položite v pečico, ga na vroči ponvi nekaj minut popecite z vseh strani, da se ustvari aromatična zapečena skorjica. Pred pečenjem ga lahko začinite s soljo in sveže mletim poprom.

6. NEGA IN ČIŠČENJE

6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte,da se pečica ohladi.

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in kalupe, odporne na zelo visoke temperature.

6.2. ČIŠČENJE PEČICE

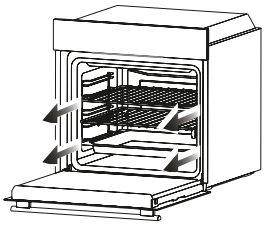
6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

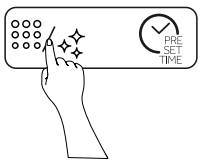
Čiščenje s pirolizo (odvisno od modela pečice)
Ta proces se temelji na istoimentksmu kemičnemu procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.
Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C.
Po zaključku cikla čiščenja bodo ostanki hrane pustili belo prevleko na površinah iz emajla. Če želite odstraniti te delce, jih obrišite s krpo, namočeno v toplo milnico, in uporabite krtačo ali jekleno volno. Primerno čistilno sredstvo je topla milnica ali čistilo za pečico.

Kako deluje:

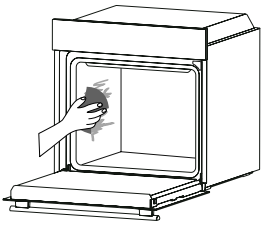
1. Odstranite vse dodatke iz pečice, kot so rešetke, stranska stojala in vijak stranskih stojal;
2. Vklopite funkcijski gumb ✧ . Zavrtite vrtljivi gumb, da nastavite program pirolize; Pustite, da funkcija deluje v prednastavljenem času. Med tem postopkom in naslednjo fazo hlajenja bodo vrata pečice ostala zaklenjena.
3. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo

⚠ **OPOZORILO:** Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo.


1



2


3

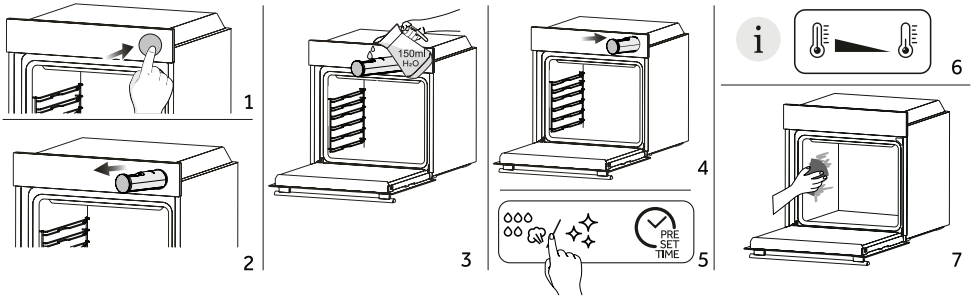
Aquactiva para

Funkcija Aquactiva para je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitroter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

Kako deluje:

1. V poseben rezervoar za paro nalijte 150 ml vode.
2. Gumb zavrtite v položaj . Če je potrebno, obrnite gumb za nastavitev programa na Steam-clean. Pustite, da funkcija deluje v prednastavljenem času.
3. Po končanem čiščenju počakajte, da se pečica ohladi.
4. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.

⚠ **OPOZORILO:** Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo. Obrišite predel za kuhanje in pustite, da se povsem posuši, da preprečite morebitno korozijo.

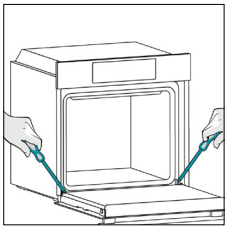


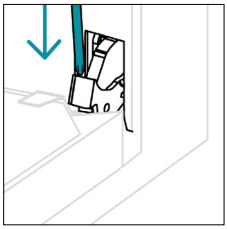
Čiščenje s katalizo (odvisno od modela pečice)

Katalitične plošče obdajajo notranjost pečice in zagotavljajo, da se vam nikoli ni treba spopadati z umazano pečico.
Plošče so prevlečene s specializiranim emajlom z mikroporozno strukturo, ki dobro absorbira naškropljeno maščobo.
S katalitično kemično reakcijo ob izpostavitvi visokim temperaturam učinkovito pretvorijo absorbirano maščobo v plinaste elemente.
Priporočilo: Razmislite o zamenjavi katalitičnih plošč po približno treh letih uporabe, še posebej, če pečico uporabljate dva do tri cikle kuhanja na teden. To zagotavlja optimalno delovanje in čistočo.

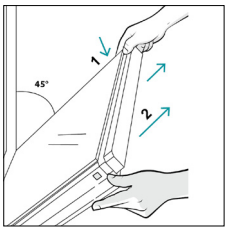
6.2.2. ZUNANJOST PEČICE:
odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.press the two buttons on both the

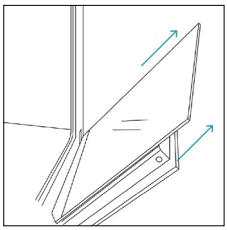




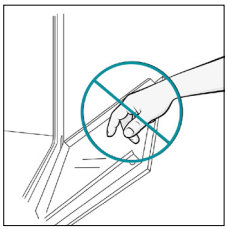
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat



3. Zelo previdno odstranite steklo pečice, najprej notranjega. Med postopkom trdno držite steklo z obema rokama in ga položite na oblazinjeno ravno površino (npr. na tkanino).



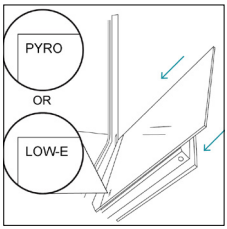
4. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.



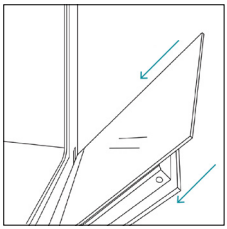
5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.



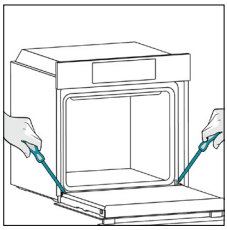
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »LOW-E / PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.Reattach the upper 7.

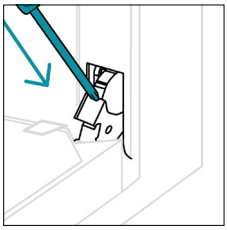


7. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.



8. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.





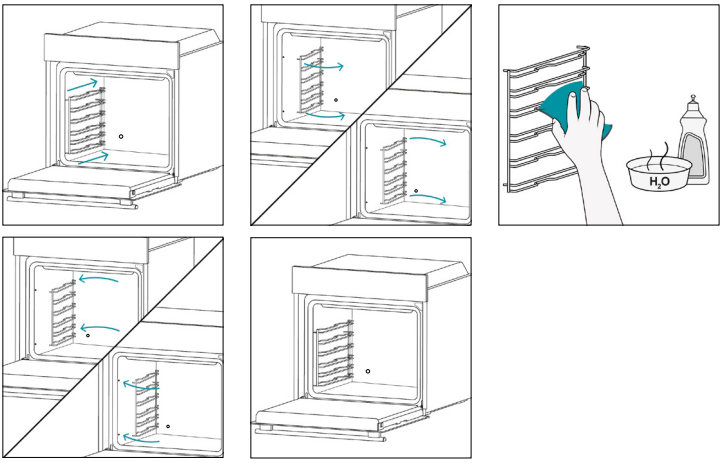
6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

Poskrbite, da boste dodatke po vsaki uporabi temeljito očistili in jih posušili z brisačo. V primeru obstojnih ostankov razmislite o namakanju dodatkov v milnici približno 30 minut, preden jih ponovno operete.

⚠ **OPOZORILO:** Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

ČIŠČENJE STRANSKIH STOJAL:

1. Stranska stojala odstranite tako, da jih povlečete v smeri puščic.
2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Stojala po čiščenju namestite v obratnem vrstnem redu.



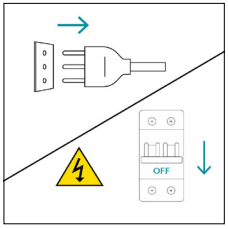
6.4. VZDRŽEVANJE

ZAMENJAVA DELOV

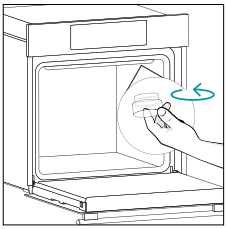
Zamenjava žarnice na vrhu:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Odstranite stekleni pokrov žarnice.
3. Razstavite žarnico.
4. Žarnico zamenjajte z novo iste vrste.
5. Ponovno namestite stekleni pokrov žarnice.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

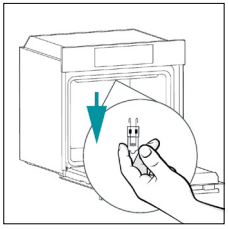
1. korak



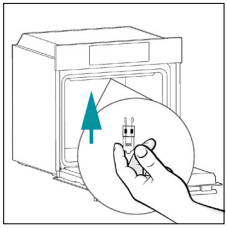
2. korak



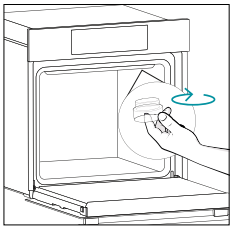
3. korak



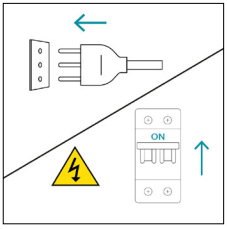
4. korak

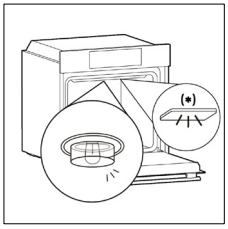


5. korak



5. korak



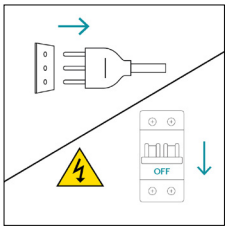


Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)
* V primeru težav s to svetilko se obrnite na servis za stranke.

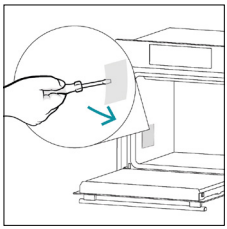
Menjava stranske žarnice:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Ploski izvijač namestite na stran zaščitnega stekla in ga nežno pritisnete, da ga odstranite.
3. Žarnico previdno izvlecite iz nosilca.
4. Vstavite novo žarnico.
5. Ponovno namestite zaščitno steklo tako, da ga nežno pritiskate, dokler se ne zaskoči.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

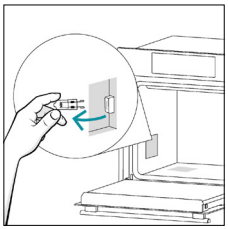
1. korak



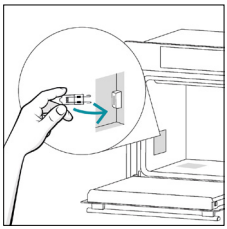
2. korak



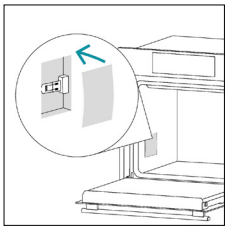
3. korak



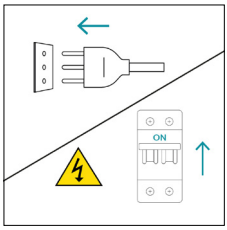
4. korak



5. korak



6. korak



Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

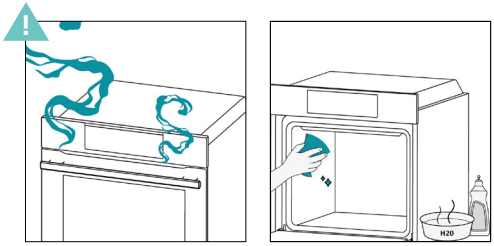
7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če med uporabo pečice pride do napake, se na zaslonu prikaže koda »ER«, ki ji sledita dve številki, ki označujeta napako.
Pečico izklopite in odklopite iz napajanja, počakajte nekaj minut, nato pa jo ponovno priklopite.
Če napaka izgine, lahko nadaljujete z uporabo pečice. V nasprotnem primeru pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo (ERXX), ki jo vidite na zaslonu.

Napaka



Dim



8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.
Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:
- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

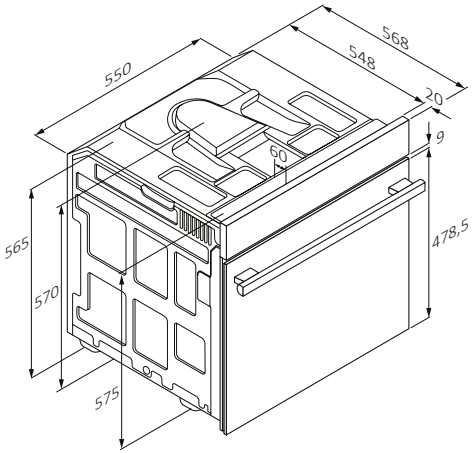
8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice.
Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »kuhanje z zakasnitvijo« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.

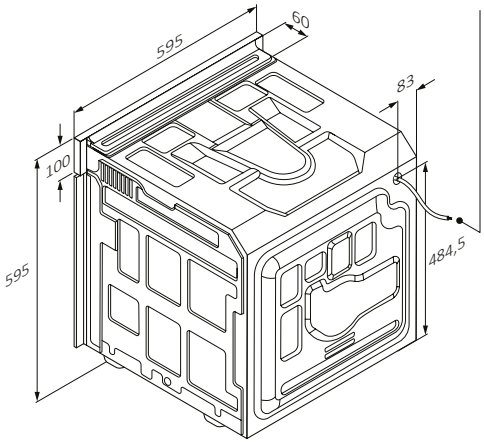
9. VGRADNJA

Videoposnetek o vgradnji izdelka si lahko ogledate tako, da optični preberete kodo QR.

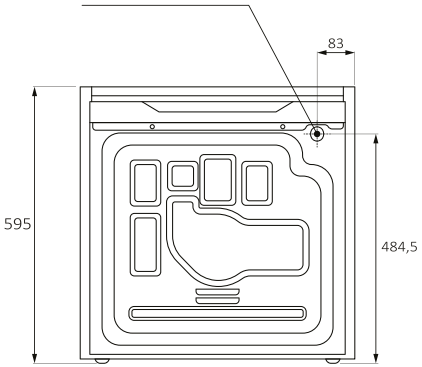
ali s klikom na to **link**



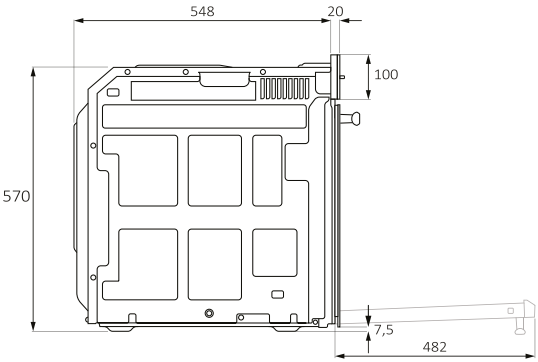
Kabel 1100



Kabel 1100

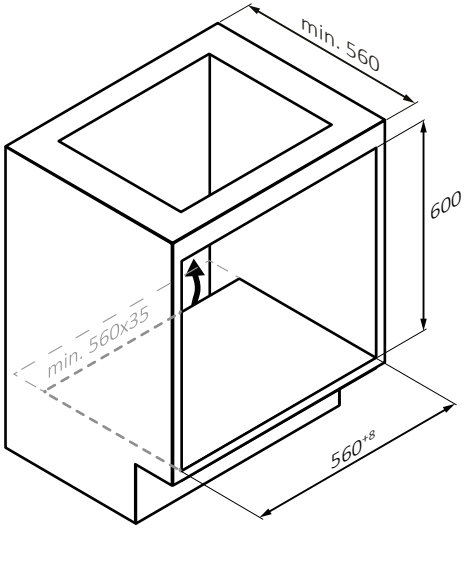


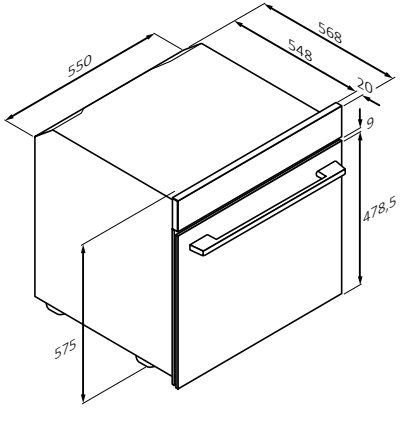
Pogled od spredaj

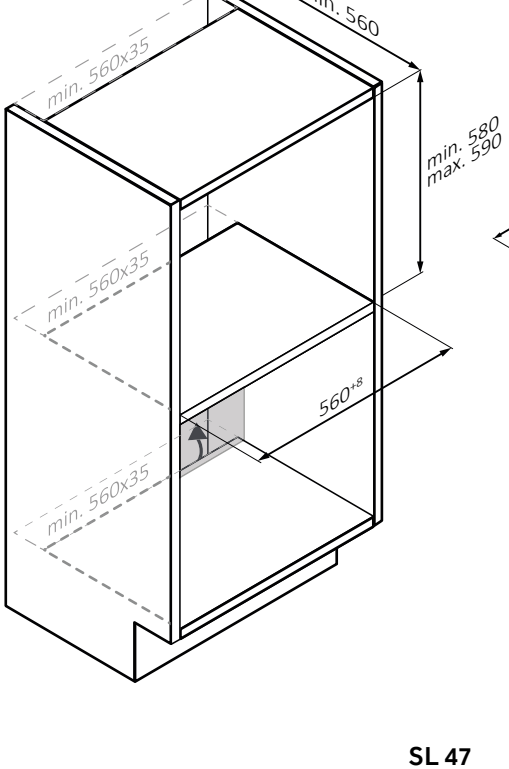


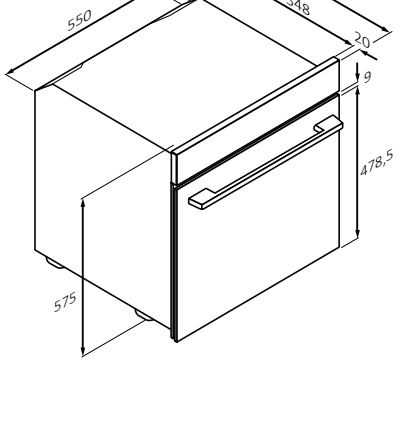
Pogled s strani

mm

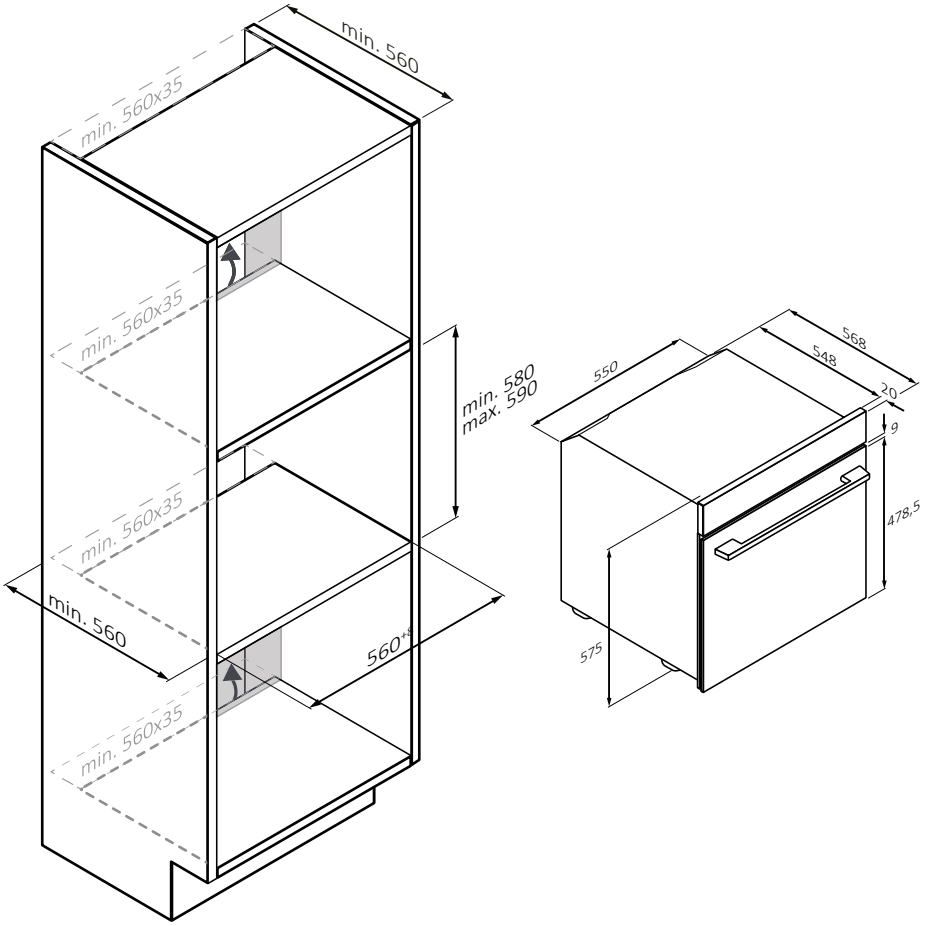

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

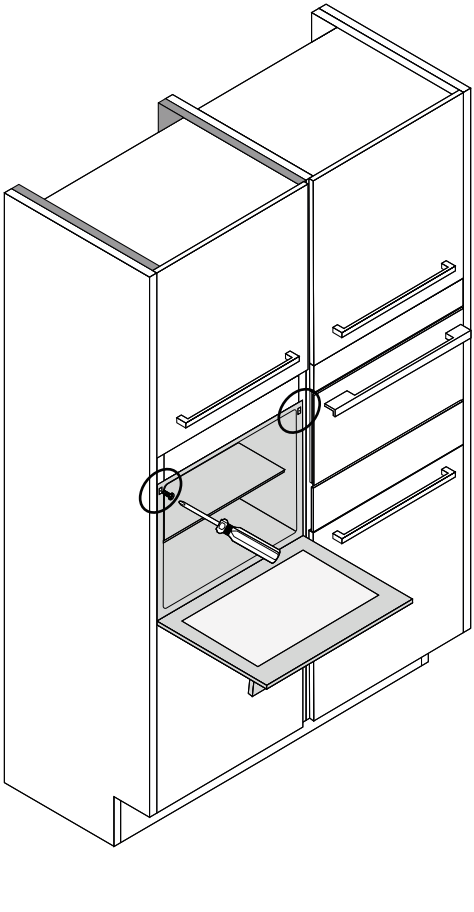

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

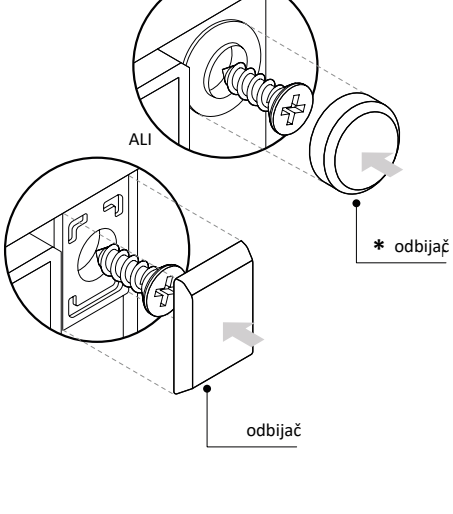

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(samo, če je prisoten*)

mm

DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Pre ugradnje pećnice obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni.

Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

NAPOMENA: Imajte na umu da funkcije i dodatna oprema pećnice mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela koji ste kupili.

SADRŽAJ

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU
2.1. Pregled Proizvoda
2.2. Dodatna Oprema
2.3. Kontrolni Panel
2.4. Povezivanje

3. PRE POČETKA
3.1. Informacije Vezane Za Početak
3.2. Prva Upotreba
3.3. Preliminarno Čišćenje

4. RAD PROIZVODA
4.1. Kako Proizvod Rad
4.2. Funkcije Kuvanja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Specijalne Funkcije
4.2.3. Funkcija u više koraka

5. SMERNICE ZA KUVANJE
5.1. Opšta Tabela Kuvanja
5.2. Kako Koristiti Rezervoar Za Paru Za Programe Kuvanja Na Pari
5.3. Tabela Svežih Ukusa

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. Opšte Preporuke
6.2. Čišćenje Pećnice
6.2.1. Unutrašnjost Pećnice: Funkcije Čišćenja
6.2.2. Spoljašnjost Pećnice: Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata
6.3. Čišćenje Dodatne Opreme
6.4. Održavanje

7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD
8.1. Odlaganje Uređaja Na Otpad
8.2. Ušteda I Zaštita Životne Sredine

9. UGRADNJA

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

OPŠTA UPOZORENJA

- Nemojte koristiti parni čistač radi čišćenja.
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.

Upotreba u skladu sa predviđenom upotrebom

- Koristite pećnicu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane. Svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako biste osigurali da se ne igraju sa uređajem.
- ⚠**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

UPOZORENJA O MONTAŽI

- Pećnica može da se nalazi visoko u elementu ili ispod radne ploče.
- Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na ilustracijama u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite pećnicu za kuhinjske elemente koristeći priložene zavrtnje.
- Za rad uređaja na nominalnim frekvencijama nije potreban dodatni rad/

podešavanje.

- Uređaj ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata kako biste izbegli pregrevanje.
- Tokom montaže pećnicu treba isključiti iz električnog napajanja.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne ugradnje, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za ugradnju za stručno kvalifikovano osoblje.
- Nepravilna ugradnja može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Ugradnju mora da obavlja kvalifikovani tehničar koji mora da poznaje i poštuje zakone koji su na snazi u zemlji ugradnje i uputstva proizvođača.
- Nakon raspakivanja uređaja, uvek proverite da nije oštećen, u slučaju problema kontaktirajte korisničku službu pre ugradnje i ne priključujte na napajanje.
- Uklonite ambalažni materijal pre upotrebe uređaja.
- Tokom ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomeranje pećnice.
- Nameštaj u koji se obavlja ugradnja i susedni nameštaj moraju da izdrže temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tokom ugradnje kako bi se izbegle posekotine.
- Nemojte ugrađivati proizvod na otvorenim mestima izloženim atmosferskim agensima.
- Ovaj uređaj je dizajniran da se koristi na visini nižoj od 2000 m.
- Za uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih nalepnica s prednje površine rerne pre prve upotrebe.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak
- Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši pomoću utikača ili fiksnog ožičenja postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prednapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima.
- U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim

tipom. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa trenutnim propisima zemlje u kojoj se uređaj ugrađuje.

- Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** : Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Pećnica mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
  - Nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili uređaj iz izvora napajanja;
  - Ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
  - Uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
  - U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.

  ⓘ **NAPOMENA:** S obzirom da pećnica može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi pećnica mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u kom je ugrađena.
- Svaka popravka, ugradnja i održavanje koje nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvodna kompanija ovim izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravkama. Pored toga, nije odgovoran za štete prouzrokovane odsustvom ili prek
- ⚠ **OPREZ:** Da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog preklopnog uređaja, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora.
- Uređaj nije dizajniran da se aktivira spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.
- Kada postavljate Airfry pleh ili rešetku na bočne police, uverite se da je kraći deo bočne strane (između graničnika i kraja) usmeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima dekorativnu metalnu šipku, obratite pažnju da je postavite prema spoljnoj strani pećnice tako da logotip brenda bude vidljiv i čitljiv. Za ispravno postavljanje pogledajte i sliku u odeljku Dodatna oprema u ovom uputstvu za upotrebu.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini pećnice ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10–15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada pećnica dostigne temperaturu kuvanja.
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u pećnici nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je pećnica vruća.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte hranu direktno na rešetke rerne. Uvek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće plehove ili posude za pečenje.
- Operite svu dodatnu opremu pre prve upotrebe rastvorom tople vode i tečnosti za pranje sudova.

UPOZORENJA (*ZA PIRO PEĆNICE)

- Pre čišćenja moraju da se uklone ostaci izlivanja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice vlažnim sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
  - Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
  - Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- U pećnicama sa sondom za meso potrebno je, pre pokretanja ciklusa čišćenja, zatvoriti rupu priloženim zatvaračem. Uvek zatvorite otvor zatvaračem kada se sonda za meso ne kor
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego obično i decu treba držati podalje.
- If Ako je ploča postavljena iznad pećnice, nikada ne koristite ploču dok je uključena funkcija pirolize, to će sprečiti pregrevanje ploče.

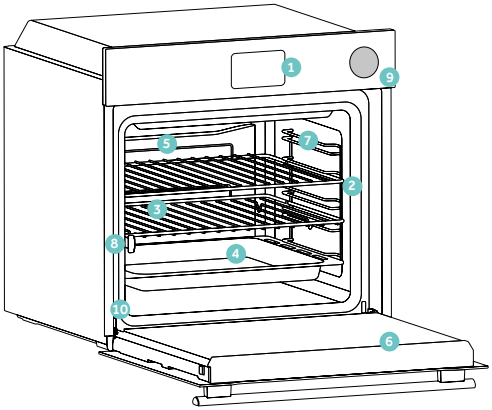
UPOZORENJA (ZA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **UPOZORENJE:** Kada punite rezervoar za paru, nivo vode ne sme preći maksimalni nivo naveden na rezervoaru
- Za punjenje rezervoara koristite samo vodu za piće.

* Ovisno o modelu pećnice.

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

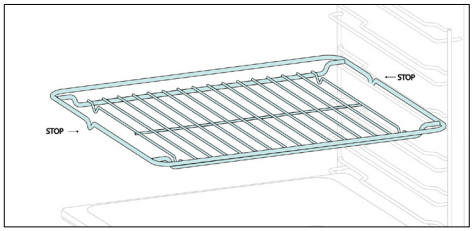


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posude**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke**(*ako postoje: samo za ravnu šupljinu)*
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Rezervoar sveže vode za paru**
10. **Serijski broj i QR kod**

Write here your serial number for future reference.

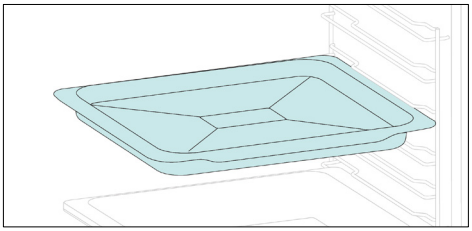
2.2. DODATNA OPREMA

Metalna rešetka



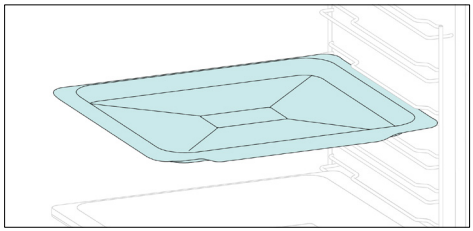
Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu direktno na nju; umjesto toga koristite papir za pečenje ili odgovarajuće limove za pečenje.

Dublji pleh



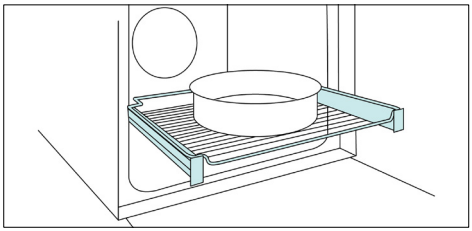
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

Pleh za pečenje(samo ako je deo opreme*)



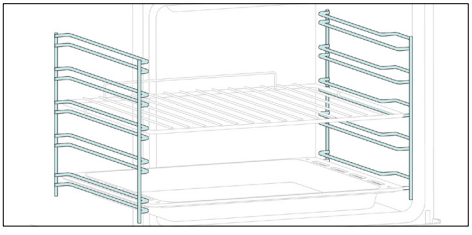
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

Teleskopske vođice (samo ako je deo opreme*)



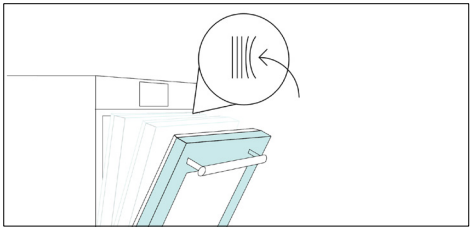
Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoim

Bočne žičane rešetke (samo ako je deo opreme*)



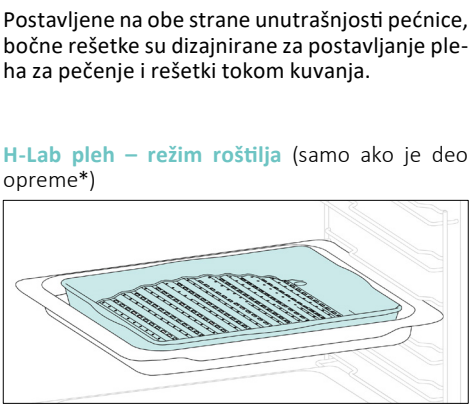
Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje(samo ako je deo opreme*)



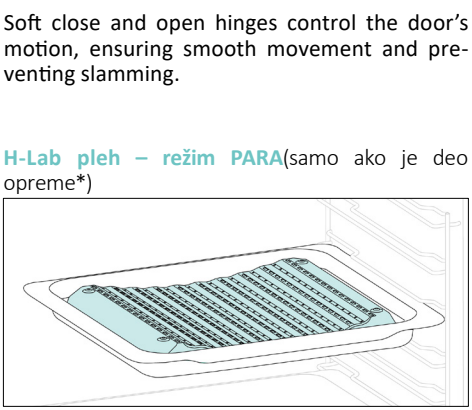
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

H-Lab pleh – režim roštilja (samo ako je deo opreme*)



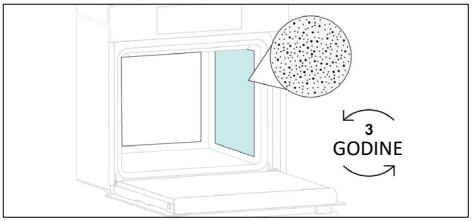
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

H-Lab pleh – režim PARA(samo ako je deo opreme*)

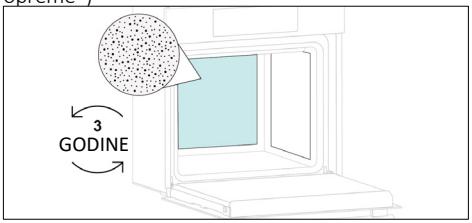


Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije" kuvanje.

Katalitički paneli (samoako je deo opreme*)

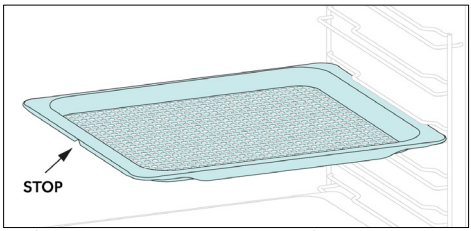


Katalitički Poklopac ventilatora(samoako je deo opreme*)



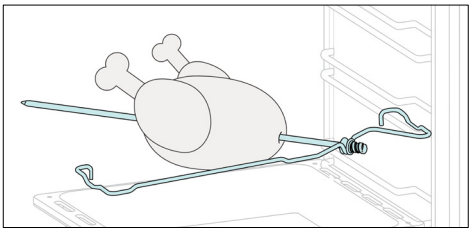
Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa mikroporoznom strukturom kako bi masnoću pretvorili u gasovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri 2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

Airfry pleh (samo ako je deo opreme*)



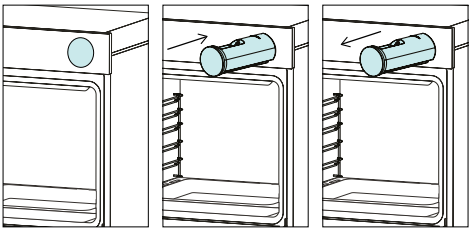
Airfry pleh obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dođe do hrane, čime se dobija hrskavija spoljašnjost uz održavanje mekoće
unutra. Pleh za pečenje se može opciono postaviti na L1 za sakupljanje sokova ili prezle.

Ražanj (samo ako je deo opreme*)



Ražanj funkcioniše zajedno sa gornjim grejnim elementom, a okretanjem se hrana može pripremati ujednačeno. Najbolje se koristi za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje ukusa tradicionalnih pečenja.

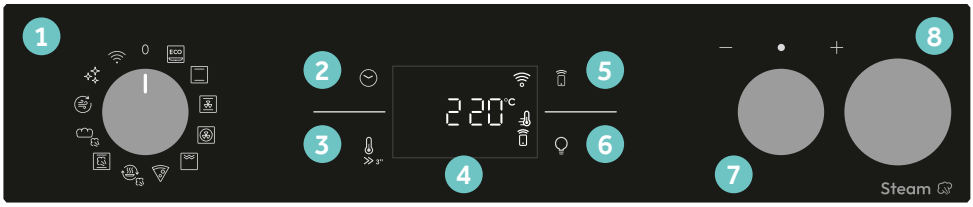
Rezervoar sveže vode za paru



Rezervoar za paru je fioka koja se može napuniti vodom potrebnom za obavljanje programa kuvanja i čišćenja uz pomoć pare.

SR: Ne stavljajte hranu direktno na rešetke rerne. Uvek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće plehove ili posude za pečenje.

2.3. KONTROLNI PANEL



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826
Potrošnja energije proizvoda u režimu pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 0,8 W
Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 20 min.

Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Dugme birača funkcije
2. Vreme
3. Temperatura
4. LED displej
5. Daljinsko upravljanje
6. Lampa
7. Kontrola brojčanika
8. Rezervoar sveže vode za paru

GLAVNE FUNKCIJE

Displej ima 4 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Vreme	Pritisnite jednom za dužinu pečenja, dvaput za minutni podsetnik (dostupno u režimu pripravnosti), tri puta za doba dana i četiri puta za početak odlaganja. U režimu pripravnosti, dostupan je samo kuhinjski tajmer.
3"	**Temperatura**	Pritisnite jednom da biste proverili temperaturu u pećnici, pritisnite i držite 3 sekunde da biste aktivirali opciju brzog predgrevanja (dostupno samo tokom faze predgrevanja pećnice). Kada je predgrevanje aktivno, na ekranu će se prikazati odgovarajuća ikona.
	Uključivanje/ Isključivanje daljinskog upravljanja	Pritisnite dugme da biste aktivirali daljinsko upravljanje, posle uparivanja pećnice sa hOn aplikacijom (putem aplikacije).
	Svetlo	Pritisnite da biste uključili/isključili svetlo u pećnici.

2.4. POVEZIVANJE

Parametri bežičnog povezivanja

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

Informacije o proizvodu za umreženu opremu

Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W.

Period nakon kog oprema dostiže automatski umreženo stanje pripravnosti: 20 min.

Kako aktivirati bežični mrežni port:t:

WIFI modul se uključuje čim funkcijsko dugme nije u nultom položaju.

Kako deaktivirati bežični mrežni port:

WIFI modul je uvek isključen kada je funkcijsko dugme postavljeno u nulti položaj.
Ako je dugme postavljeno u drugi položaj, otvorite meni za Wi-Fi i izaberite isključeno da biste deaktivirali Wi-Fi.

Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište VB). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sl dećoj internet adresi:
www.candy-group.com

KAKO DA OSTVARITE INTERAKCIJU SA APLIKACIJOM

Vaš uređaj može da se poveže sa kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati pomoću aplikacije. Povežite uređaj kako biste bili sigurni da je ažuriran sa najnovijim softverom i funkcijama.

NAPOMENA:

- Kada se pećnica uključi, Wi-Fi ikone trepere 30 minuta. Tokom ovog perioda moguće je prijaviti proizvod.
- Proverite da li je kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Dobićete uputstva korak po korak i na uređaju i na mobilnom uređaju.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne smernice i rešavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite na svoj pametni telefon.

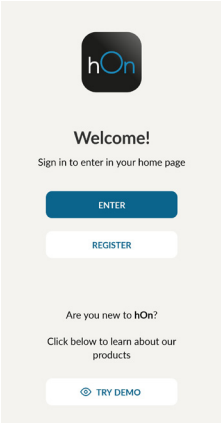
Available on the App Store

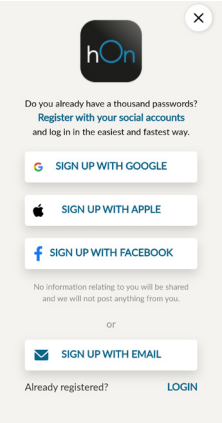
GET IT ON Google Play

Sledeće slike su samo za ilustrativne svrhe.

PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

• Kliknite na „Registrujte se“
• Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom

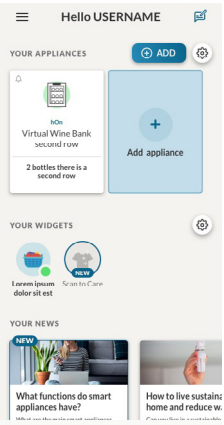




PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

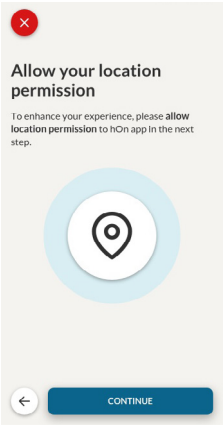
1. korak

- Izaberite „Dodaj uređaj“.



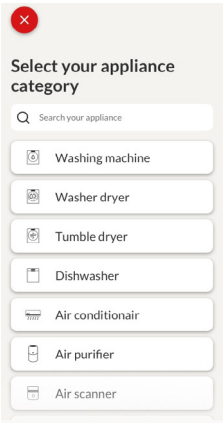
2. korak

• Dajte dozvolu za lokaciju.



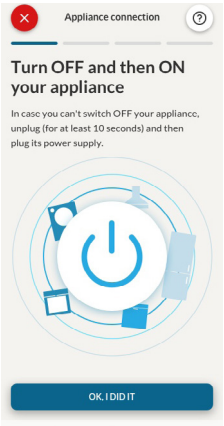
3. korak

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



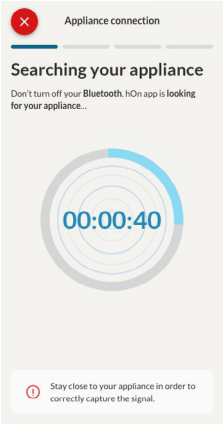
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



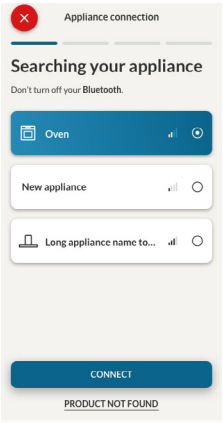
5. korak

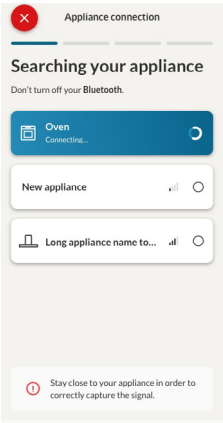
• Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.



6.1-6.2. korak

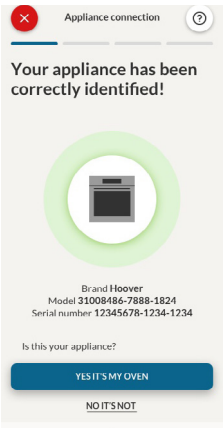
- Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Pećnica će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.

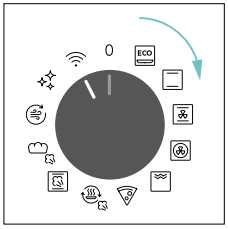
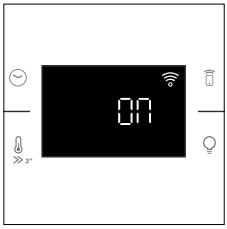


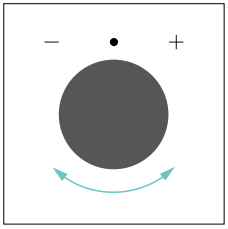
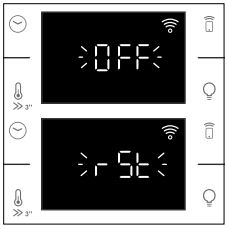
KAKO DA PROMENITE PODEŠAVANJA WI-FI MREŽE

Kada se uređaj registruje, korisnik može da promeni podešavanja Wi-Fi mreže između:

- **WIFI ON:** Moguće je pratiti stanje pećnice samo pomoću aplikacije.
- **WIFI OFF:** Pećnica nije povezana, ali je i dalje registrovana sa sačuvanim mrežnim akreditivima.
  WIFI RESET: Veza se resetuje i registracija može ponovo da se izvrši.

1. Okrenite funkcijsko dugme u Wi-Fi meniju.
2. Na displeju se pojavljuje „On“.
3. Okrećite kontrolu brojčanika dok se ne prikaže „Off“ ili podešavanje resetovanja „rSt“.

DALJINSKO UPRAVLJANJE

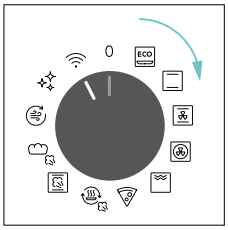
Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećavajući praktičnost, efikasnost i celokupno iskustvo kuvanja, pružajući mogućnost kontrole proizvoda direktno iz uređaja i aplikacije hOn

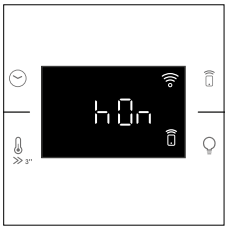
Ova funkcija omogućava da putem vašeg uređaja uživate u različitim funkcijama, kao što su: trenutni ili planirani početak recepata ili programa kuvanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u realnom vremenu; podešavanje parametara kuvanja koji se koriste. Pored toga, moguće je primati obaveštenja kada se programi ili recepti
završe. Daljinsko upravljanje se može aktivirati isključivo kada je proizvod prijavljen.

NAPOMENA: dostupno je za sve funkcije kuvanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranjei-ranjei Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Okrenite funkcijsko dugme u Wi-Fi meniju.
2. Pritisnite .
3. Na displeju se pojavljuje „hOn“. Biće prikazane ikone Wi-Fi i daljinskog upravljanja.
4. Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.

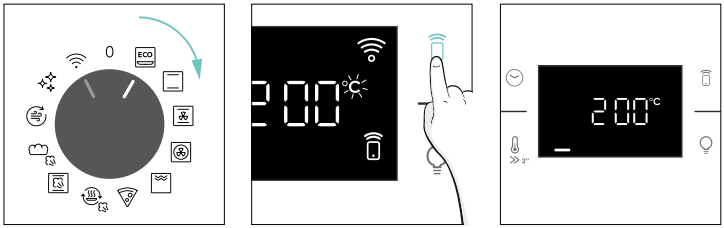


Takođe, moguće je aktivirati daljinsko upravljanje tokom procesa kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme

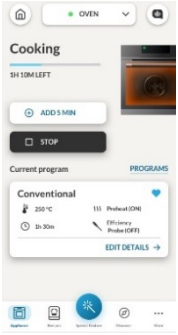


Kako da zaustavite daljinsko upravljanje:
Dok je program kuvanja u toku, može se zaustaviti direktno iz samog proizvoda okretanjem funkcijskog dugmeta u drugi položaj. Ove radnje prekidaju proces kuvanja.
Drugi način je pritiskom odgovarajućeg dugmeta daljinskog upravljanja koji je isporučen sa vašim uređajem. Ove radnje prekidaju proces kuvanja.



Program za kuvanje možete da zaustavite i daljinski pomoću aplikacije tako što ćete kliknuti na dugme „STOP“ na displeju uređaja. Pećnica će automatski zaustaviti kuvanje.

NAPOMENA: Ako korisnik sa pećnice prekine kuvanje koje je u toku, istovremeno će se zaustaviti kuvanje i u aplikaciji.



AŽURIRANJE OVER THE AIR (OTA)

Rerna je opremljena funkcijom ažuriranja preko vazduha (OTA), koja vam omogućava da lako održavate rernu ažuriranom sa najnovijim funkcijama. Ako je dostupno, čim rerna bude povezana, kada se dugme okrene na „Wi-Fi“ ili kada se završi program pečenja, ažuriranje će se automatski pokrenuti. Na ekranu će se pojaviti „OtA“, ikonica Wi-Fi-a će treperiti, a sve komande proizvoda će privremeno biti nedostupne. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, pa vas molimo da ne isključujete rernu iz struje dok traje ažuriranje. Nakon završetka ažuriranja, na ekranu će treperiti „12:00“. Samo resetujte vreme i počnite sa kuvanjem!



3. PRE POČETKA

3.1. INFORMACIJE VEZANE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primetiti dim. Ne brinite, pre upotrebe pećnice samo sačekajte da se dim raščisti.

Kako funkcionišu vrata

Tokom procesa pirolitičkog čišćenja, vrata pećnice ostaju zaključana sve vreme. Ako nije zaključana, pećnica će prikazati šifru greške 24 i pauzirаće funkciju čišćenja.

Kako funkcioniše osvetljenje

Pećnica je osvetljena pomoću jedne ili više sijalica, koje se obično aktiviraju svaki put kada počne funkcija kuvanja.
Za pećnice opremljene prekidačem za vrata (pogledajte dole), svetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.
Za pećnice opremljene dugmetom Lamp, ono se može koristiti i za aktiviranje osvetljenja.
Ako vrata rerne ostanu otvorena duže od 10 minuta, svetlo će se automatski isključiti.
Tokom procesa pirolitičkog čišćenja svetlo ostaje isključeno. *

Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. Zbog toga će ventilator za hlađenje proizvoditi zvuk neko vreme čak i nakon isključivanja pećnice.
On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata rerne i kontrolnog panela. Tokom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tokom funkcije ECO svetlo će ostati isključeno.
(*samo za piro pećnice)

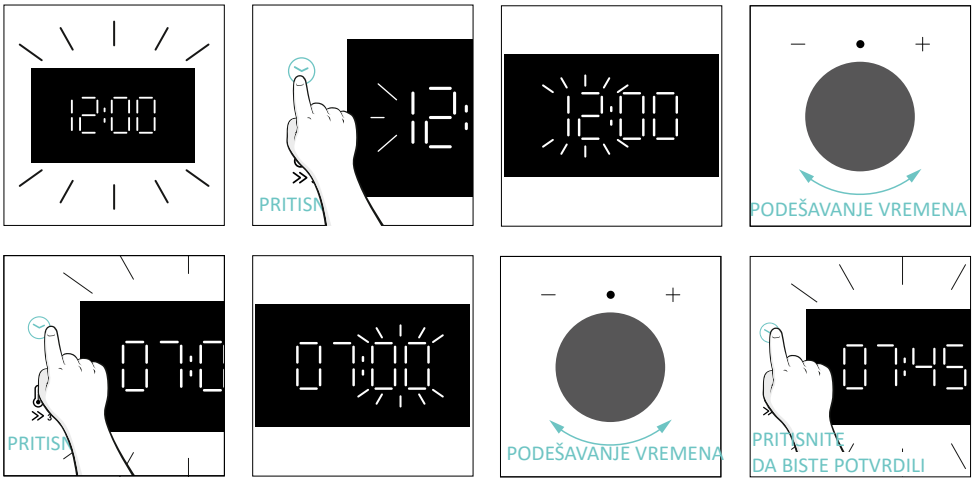
Kako funkcioniše statusna traka

Statusna traka, na osnovu podešenog programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju predgrevanje, prikazuje povećanje temperature tokom ove faze. U programima kuvanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuvanja i ciklusa čišćenja.

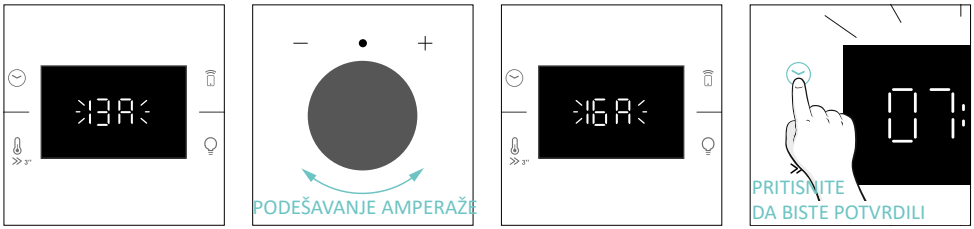
3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, prvi korak je da podesite vreme, izaberete između 13 ampera ili 16 ampera, izaberete osvetljenost i nivo jačine zvuka.

- **PODEŠAVANJE VREMENA:** Na displeju će treptati unapred podešeno vreme „12:00“. Da biste ga izmenili, pritisnite ⏲ i koristite desno dugme da biste podesili trenutni sat. Pritisnite ponovo ⏲ i pratite istu proceduru da biste podesili minute. Da biste potvrdili, pritisnite ⏲ još jednom.

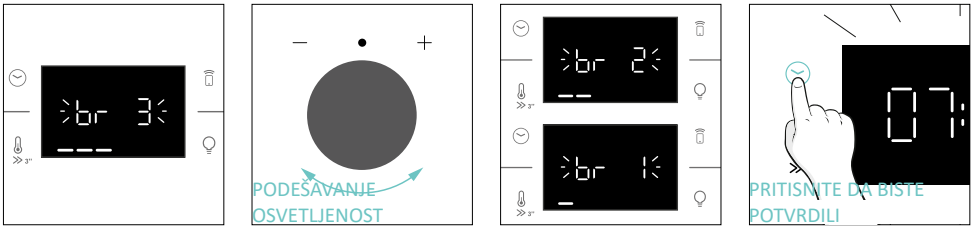


- **AMPERAŽA:** Ovo podešavanje utiče samo na snagu koja se koristi tokom brzog prethodnog zagrevanja. Podešavanje na 16A garantuje kraće vreme zagrevanja kada je aktivirana funkcija brzog prethodnog zagrevanja. Ako vaš dom ima manju dostupnu snagu, možete promeniti podešavanje na 13A. Ovo podešavanje utiče na brzinu zagrevanja pećnice. Odabir više opcije (16A) znači da se brže zagreva (jer se povećava apsorpcija snage). Na displeju ćete videti dva izbora: 13A i 16A. Samo okrenite desno dugme da biste izabrali podešavanje koje želite, a zatim pritisnite ⏲ za potvrdu.

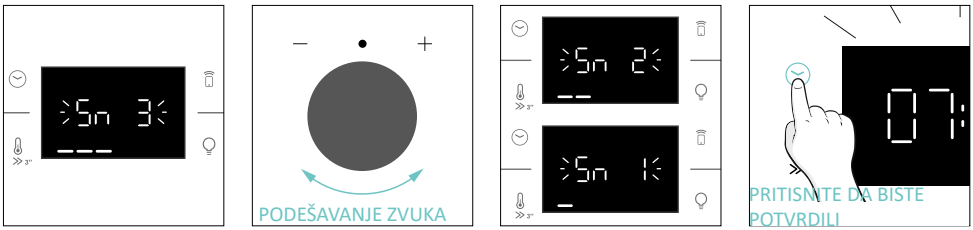


NAPOMENA: Opcija podešavanja amperaže je dostupna samo tokom početne montaže. Da biste izmenili podešenu amperažu, pogledajte uputstva za upotrebu nakon montaže.

- **OSVETLJENOST:** Na ekranu se prikazuje simbol „br“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti, koji se može menjati okretanjem desnog dugmeta. Da biste potvrdili pritisnite



- **SOUND:** The display shows the symbol “Sn”. The numbers represent the level of sound intensity, editable turning the right knob. To confirm press



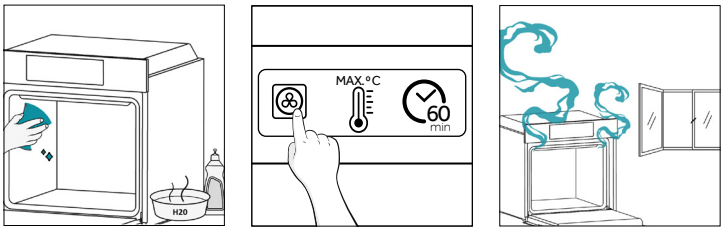
- **UPUTSTVA POSLE INSTALACIJE**

Kada je pećnica u režimu pripravnosti, moguće je vratiti se na početna podešavanja istovremenim pritiskom tastera Temperatura i Lampa na 5 sekundi.



3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.



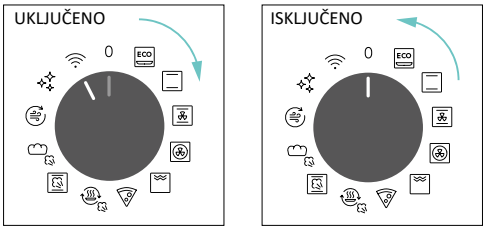
4. RAD PROIZVODA

4.1. . KAKO PROIZVOD RAD

Proizvod je dizajniran da bude „spreman jednim dodirom“ i okretanjem dugmeta za izbor rerna počinje da radi s podrazumevanim podešavanjima.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Da biste uključili pećnicu, okrenite funkcijsko dugme (u smeru kazaljke na satu/suprotno od kazaljke na satu) i izaberite program pečenja. Da biste je ISKLJUČILI, podesite funkcijsko dugme u položaj „0“.

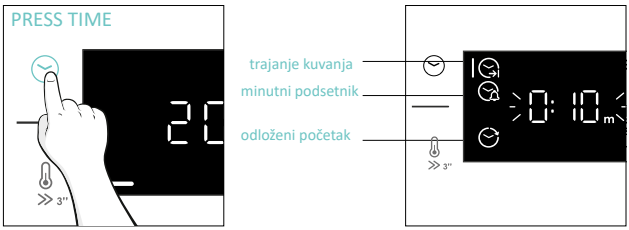


PODESITE PROGRAM KUVANJA

Okrenite funkcijsko dugme i izaberite željeni program. Na displeju će se pojaviti podrazumevana temperatura koja se može menjati u svakom trenutku okretanjem desnog dugmeta (u smeru kazaljke na satu za povećanje i suprotno od kazaljke na satu za smanjenje temperature).

MENI VREME

Pristupite meniju Vreme pritiskom na dugme ⏲. Da biste ušli dodirnite⏲ onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

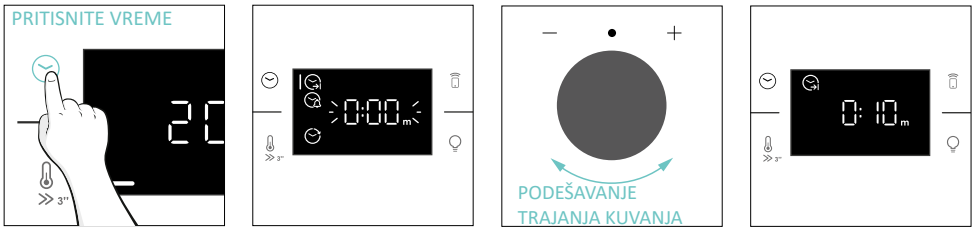


NAPOMENA: nekoliko parametara se ne može podesiti istovremeno, stoga samo poslednje podešavanje ostaje u memoriji dok se prethodno briše.

TRAJANJE KUVANJA

Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite ⏲ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite⏲ onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Trajanje kuvanja“. Zatim koristite kontrolu brojčanika da biste regulisali vrednost.



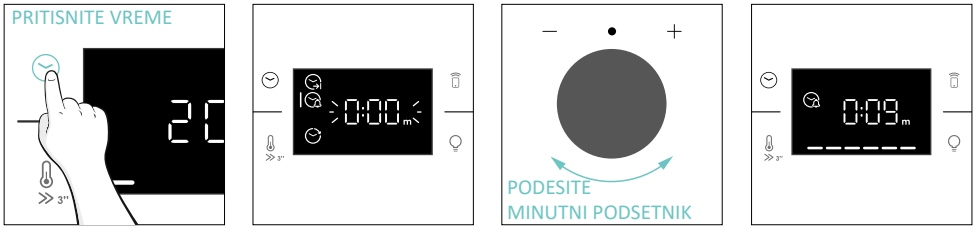
Odbrojavanje počinje na kraju predgrevanja (ako postoji). Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja okretanjem desnog dugmeta. Kada istekne vreme, kuvanje se zaustavlja.

FUNKCIJE SA PREDGREVANJEM: Kada je podešeno trajanje kuvanja, kada rerna da obaveštenje o završetku zagrevanja, stavite hranu u rernu i ručno potvrdite (dodirnite taster za vreme) da biste pokrenuli odbrojavanje vremena kuvanja.

MINUTNI PODSETNIK

Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika.

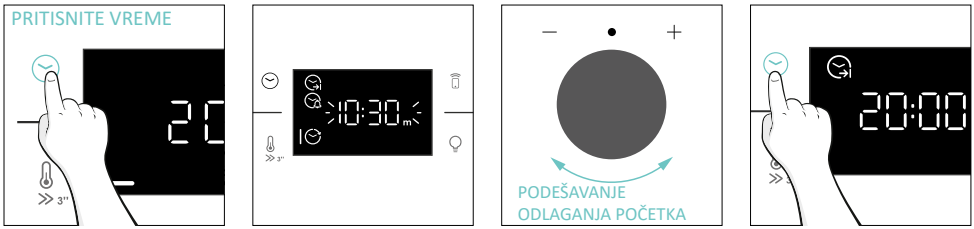
AKTIVACIJA: pritisnite⏲ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite⏲ onoliko puta koliko vam je potrebno da biste izabrali funkciju „Minutni podsetnik“. Zatim koristite kontrolu brojčanika da biste regulisali vrednost.



Kada je funkcija podešena, prve informacije prikazane na displeju uvek predstavljaju vreme.
Da biste izmenili temperaturu, pritisnite 🌡 da biste ušli u namenski režim izmene. Kada istekne vreme,
kuvanje se nastavlja dok se levo dugme ne okrene u položaj 0.
Ova funkcija se može podesiti i kada je pećnica u režimu pripravnosti pritiskom na dugme ⏲. Kada je aktiviran, minutni podsetnik radi nezavisno od funkcija kuvanja u pećnici.

ODLAGANJE POČETKA

Omogućava odabir vremena početka kuvanja.
AKTIVACIJA: pritisnite da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Odlaganje početka“. Zatim pomoću dugmeta podesite vreme početka kuvanja.

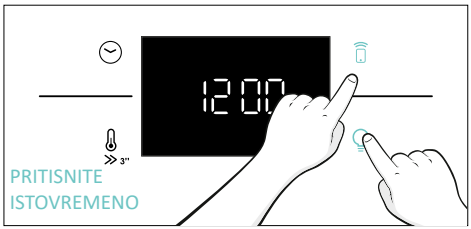


NAPOMENA: Odlaganje početka je moguće tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupno sa funkcijama roštilja.

DODATNE FUNKCIJE

ZAKLJUČANO ZA DECU

Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana kako bi se sprečila bilo kakva neželjena upotreba od strane maloletnika. Da biste je aktivirali, istovremeno pritisnite dugmad za Lampu i Daljinski upravljač 3 sekunde. Na korisničkom interfejsu pojaviće se ikona na katanac. U ovom stanju, interfejs rerne je zaključan i nije moguće vršiti promene u podešavanjima. Opcija zaključano za decu ostaje aktivna čak i ako se levo dugme vrati u položaj OFF (isključeno). Da biste deaktivirali dečiju bravu, ponovo pritisnite dugmad za Lampu i Daljinski upravljač 3 sekunde (ikona sa ključem će nestati).



4.2. FUNKCIJE KUVANJA

OPCIJA BRZOG PREDGREVANJA

Da biste ubrzali fazu predgrevanja, možete izabrati opciju brzog predgrevanja pritiskom na ikonu temperature 3 sekunde nakon što ste izabrali program kuvanja i temperaturu. Ova opcija će aktivirati kombinaciju ventilatora i grejnih elemenata bez obzira na izabranu funkciju kuvanja. Da biste uštedeli energiju, kada se aktivira brzo predgrevanje, ventilator će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dostigne željenu temperaturu. Kada je podešeno trajanje kuvanja, kada rerna da obaveštenje o završetku zagrevanja, stavite hranu u rernu i ručno potvrdite (dodirnite taster za vreme) da biste pokrenuli odbrojavanje vremena kuvanja. NAPOMENA: Ako je postavljeno odloženo pokretanje, ručna potvrda nije potrebna, kuvanje će automatski početi prema programiranom odloženom startu.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtevaju predgrevanje, uverite se da je tokom ove faze sav dodatni pribor uklonjen. Pratite uputstva u tabeli ispod u vezi sa predzagrevanjem. “DA/BRZO PREDGAŠENJE” znači da je predzagrevanje potrebno i opcija brzog predzagrevanja je dostupna; “NE” znači da predzagrevanje nije dostupno i hrana se mora ubaciti u hladnu rernu.
Kada se predgrevanje završi, ekran će treptati i oglasiti se zvučni signal: dodirnite ⏲ da nastavite program kuvanja. to let the cooking program continue.

Simbol	Funkcija	T °C podrazumevani opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgrevanje	Predlozi
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuvanje mesa,ribe ili povrća Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampa je isključena
	*Konvencional	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Da/Brzo predgrevanje	IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševe na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje.
	Konvekcia + Ventilátor	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Da/Brzo predgrevanje	IDEÁLNE NA: pečenie pečených pokrmov, zapekaných jedál, zeleniny a koláčov so šťavnatou plnkou na jednej úrovni. Ideálne na varenie jedál s vysokým obsahom vody.
	Više nivoa	160°C 50-250/300°C***	L4 (jedan pleh) L2+L5 (dva pleha) L2+L4+L6 (tri pleha)	Da/Brzo predgrevanje	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica.
	**Supergrill	05 01-05	L6 za rijetku hranu, L4 za deblju hranu.	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Okrenite hranu kada da bude dve trećin spremna (ako je neophodno).

Simbol	Funkcija	T °C podrazume-vani opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	Predlozi
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu zamrznute hrane ili delimično kuvane pohovane hrane koja se obično pr-ži. Zahvaljujući namenskom plehu, vrući vazduh može ravnomerno da struji preko hrane.
	Regeneracija	110°C 110-160°C	L3/L4	NE	Ova funkcija je namenjena za ponovno zagrevanje prethodno pripremljenih jela serviranih na tanjirima i pekarskih proizvoda, obezbeđujući njihovo osvežavanje za posluživanje bez gubitka kvalite-ta. Funkcija regeneracije uz pomoć pare sprečava isušivanje površine. Toplota se raspoređuje nežno i ravnomerno, čuvajući originalni ukus i aromu hrane kao da je sveže pripremljena.
	Para°	170°C 120-220°C	L3/L4	NE	IDEAL FOR: vegetables, cakes, bis-cuits, rice, meats, fish, and poultry on one level using both upper and lower heating with assisted steam. The combination of steam and heat delivers a tender texture with a crusty surface. This function is also ideal for low temperature cooking ensuring tender, succulent, and evenly cooked roasts.
	Hleb	210°C 190-220°C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu različitih vr-sta hleba kao što su integralni hleb, čabata i bageti. Zahvaljujući posseb-noj kombinaciji pare i toplote, hleb postiže rezultate profesionalnog kvaliteta, sa izuzetnom hrskavošću, bogatom bojom i sjajnom koricom.

* Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.
***U zavisnosti od modela pećnice.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Simbol	Funkcija	Podra-zumevana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	Predlozi
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pica bez prethodnog zagrevanja rerne Koristite niže temperature za zamrznute artikle i 300 °C za domaće recepte

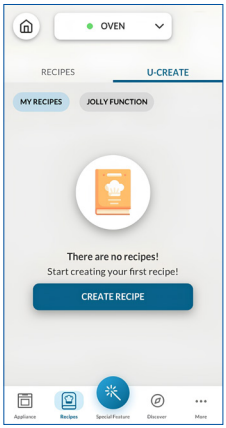
4.2.3. FUNKCIJA U VIŠE KORAKA

Funkcija u više koraka omogućava održavanje prethodno podešenih parametara kuvanja (temperatura i vreme) sa mogućnošću promene funkcije tokom kuvanja.

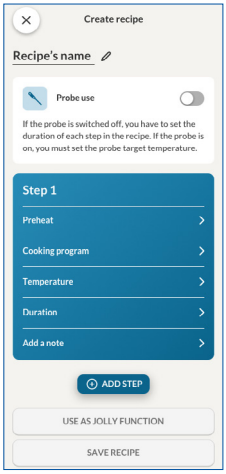
Recepti u više koraka mogu se kreirati u aplikaciji hOn putem funkcije U-Create i sačuvati u pećnici.

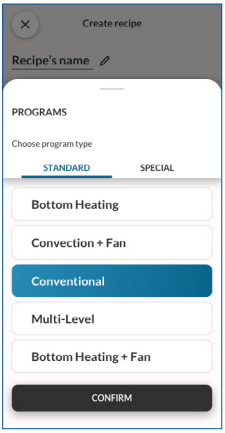
Korisnik može da sačuva recept u više koraka kao funkciju Jolly da bi ga sačuvao u pećnici, ili da ga sačuva na aplikaciji hOn kako bi ga pokrenuo na daljinu iz aplikacije.

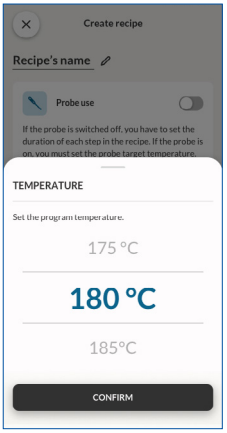
1. korak U odeljku U-Create u aplikaciji pritisnite „Kreiraj recept“.

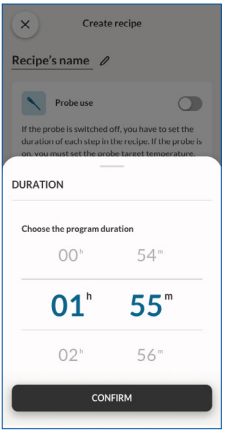


2. korak Izmenite naziv recepta i izaberite parametre za prvi korak recepta.

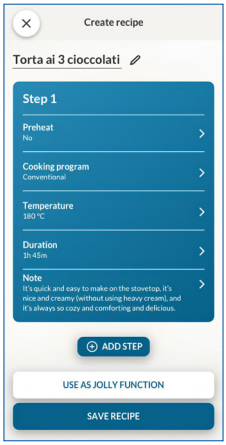




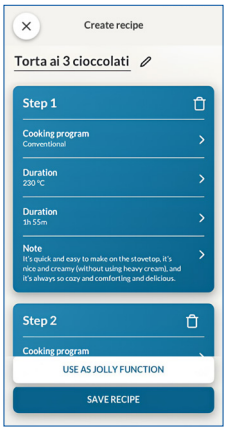


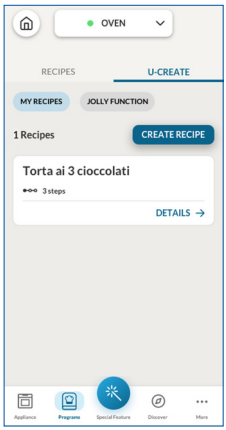


3. korak Nakon prilagođavanja prvog koraka, pritisnite „Dodaj korak“ da biste receptu dodali još jednu funkciju kuvanja i prilagodili njene parametre.



4. korak Sačuvajte recept u aplikaciji da biste ga pokrenuli na daljinu sa hOn.





5. SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. OPŠTA TABELA KUVANJA

NAPOMENA: Za pečenje kolača, pita i drugih recepata koji zahtevaju kalup ili posudu na 2 nivoa, postavite na sledeći način: gornji pleh na levu stranu, a donji pleh na desnu stranu.

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T°C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min)
Slatka peciva	Sitni kolači / mafini	1	Konvencionalno Više nivoa	175°C 160°C	Da	Pleh za pečenje	L3 L4	20-30 30-40
		2	Više nivoa	150°C		Dublje + Pleh za pečenje	L2+L5	30-40
		3	Više nivoa	140°C		Pleh za pečenjes	L2+L4+L6	40-50
	Vazdušasti kolači (26 cm Ø)	1	Konvencionalno Više nivoa	170°C 150°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2 L4	30-40 40-50
		2	Više nivoa	150°C		Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L1+L4	50-60
	Keks	1	Konvencionalno Više nivoa	150°C 140°C	Da	Pleh za pečenje	L3 L4	25-30 35-45
		2	Više nivoa	140°C		Dublje + Pleh za pečenje	L2+L5	30-40
		3	Više nivoa	140°C		Pleh za pečenjes	L2+L4+L6	35-40
	Kroketi	1	Više nivoa	190°C	Da	Pleh za pečenje	L4	25-35
		2	Više nivoa	170°C		Pleh za pečenje	L2+L5	25-35
	Jorkširski puding	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-30
	Puslice	1	Više nivoa	90°C	Da	Pleh za pečenje	L4	90-160
	Makaronsi	1	Konvencionalno	150°C	Da	Pleh za pečenje	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvencionalno	185°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	60-70
		1	Više nivoa	170°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	65-75
	Tart tatin	1	Konvencionalno	170°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40-60
	Čokoladni sufle	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje + modle	L3	10-15
	Čizkejk	1	Konvencionalno	150°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50-65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcija + ventilator	180°C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-25
		2	Više nivoa	180°C		Dublje + Pleh za pečenje	L2+L5	25-35
		3	Više nivoa	160°C		Pleh za pečenjes	L2+L4+L6	30-40
	Štrudla, smrznuta	1	Konvencionalno	210°C	Da	Pleh za pečenje	L3	30-45
Hleb i lepinja	Tost hleb	1	Supergrill	05	Ne	Metalna rešetka	L6	4-6
	Fokača	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje	L2 or L3	25-35
	Hleb, ceo	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje	L3	35-50

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T°C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min)
Slane pite i musake	Slani kolači / kiševi (26 cm Ø)	1	Konvekcija + ventilator Pica	200°C	Da Ne	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L2	30-50
		2	Više nivoa	180°C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1+L4	50-70
	Sufle od sira	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-35
	Lazanje, sveže	1	Konvekcija + ventilator	200°C	Da	Metalna rešetka +posuda za pečenje	L3	40-60
	Lazanje, smrznute	1	Konvencionalno	180°C	Da	Metalna rešetka +posuda za pečenje	L3	50-60
	Pečena testenina	1	ECO	200°C	Da	Metalna rešetka +posuda za pečenje	L4	20-30
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvencionalno	180°C	Da	Metalna rešetka +posuda za pečenje	L3	45-55
Pica	Pica, sveža (pleh)	1	Konvencionalno Pica	250°C 300°C	Da Ne	Pleh za pečenje	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Više nivoa	180°C	Da	Dublje+ Pleh za pečenjes	L2+L5	25-35
	Pica, sveža (okrugla)	1	Konvencionalno Pica	250°C 300°C	Da Ne	Pleh za pečenje	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Više nivoa	180°C	Da	Dublje+ Pleh za pečenjes	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencionalno Pica	220°C 200°C	Da Ne	Metalna rešetka	L2	10-15
		2	Više nivoa	200°C	Da	Metalna rešetka	L2+L5	15-25
		3	Više nivoa	180°C		Metalna rešetka	L2+L4+L6	25-35
Meso i živina	Pečeno celo pile (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	Da	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode	L4	40-60
	Pečena patka	1	ECO	200°C	Da	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	50-60
	Petao	1	Više nivoa	220°C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	20-40
	Pečena ćurka	1	ECO	200°C	Da	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	50-60

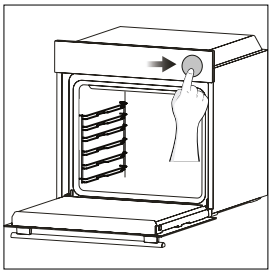
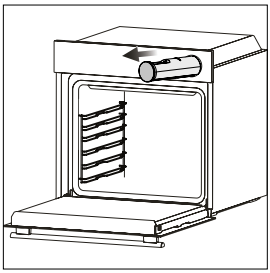
Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T°C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min)
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvencionalno	200°C	Da	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	80-100
	Kobasice	1	Supergrill	04	Da	Metalna rešetka	L5	40-50
	Pečena govedina (500g)	1	Više nivoa	220°C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-40
	Mesna vekna (1000-1500g)	1	Konvencionalno	180°C	Da	Pleh za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina sa krompirom	1	ECO	200°C	Da	Dublje pleh	L4	45-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi sa roštilja	1	Supergrill	04	Ne	Metalna rešetka	L5	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	Ne	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	40-60
Povrće	Gratiniranjei-rano povrće	1	ECO	200°C	Ne	Metalna rešetka +Posuda za pečenje	L3	80-90
	Zamrznuti pomfrit (300-500g)	1	Konvencionalno	220°C	Da	Pleh za pečenje	L4	18-25
	Pečeni krompir	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje	L4	30-50

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.
* Ako je potrebno predgrevanje
** U zavisnosti od modela pećnice.

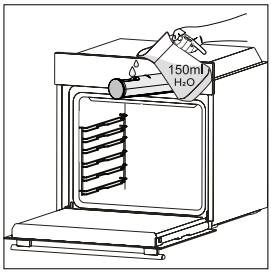
5.2. KAKO KORISTITI REZERVOAR ZA PARU ZA PROGRAME KUVANJA NA PARI

Nakon odabira programa kuvanja na pari, korisnički interfejs će zatražiti da dodate vodu kroz namenski dodatak (Rezervoar sveže vode za paru), pa postupite na sledeći način.

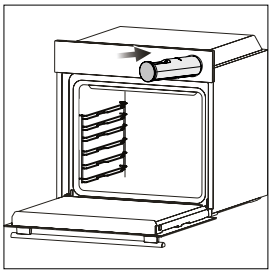
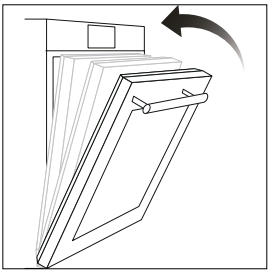
1. Lagano pritisnite rezervoar za paru da biste ga otvorili.

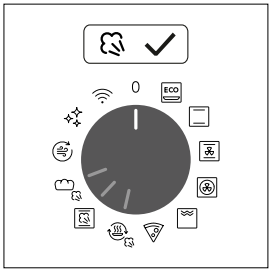
2. Dodajte vodu za piće (150 ml) u rezervoar za paru pomoću bokala ili direktno iz slavine. Ne prekoračujte maksimalni nivo vode označen unutar rezervoara.



3. Gurnite rezervoar za paru da biste ga zatvorili i zatvorite vrata rerne.

4. Izaberite funkciju i pustite da kuvanje započne.



Tada će se prikazati podrazumevano vreme i program kuvanja će se automatski pokrenuti nakon jedne sekunde. Vreme se može izmeniti okretanjem desnog dugmeta; temperatura kuvanja se može promeniti pritiskom na odgovarajuću ikonicu. Oba parametra se mogu podesiti u ograničenom opsegu kao što je prikazano u gornjoj tabeli.

NAPOMENA: Ako se doda previše vode, višak može ostati u rezervoaru za paru; ispraznite rezervoar na kraju kuvanja.

NAPOMENA: Prilikom kuvanja na pari, na kraju kuvanja na dnu posude može biti vidljivo malo zaostale vode ili kondenzacije.

NAPOMENA: Ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuvanja, preporučuje se izbegavanje korišćenja programa everyday cooking i umesto toga se odlučite za standardne funkcije.

5.3. TABELA SVEŽIH UKUSA*

Tabela svežih ukusa pruža preporučena podešavanja za programe kuvanja na pari. Ova tabela omogućava pripremu različitih recepata bez prethodnog zagrevanja rerne. Stvarna vremena kuvanja mogu varirati u zavisnosti od recepta, sastojaka i količine hrane.

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T°C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Bijeli kruh	500-1000 g	Hleb	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Pehljice	6-8 kom.	Hleb	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	25-35
Hljeb od cjelovitih žitarica	400-600 g	Hleb	190	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-35
Raženi kruh	500-1000 g	Hleb	190	Metalna rešetka + kalup	L3	30-45
Baget	400-500 g	Hleb	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	25-35
Čiabatta	6-8 kom.	Hleb	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	25-35
Bageli	6-8 kom.	Hleb	190	Duboka tepsija za pečenje	L2	25-35
Sendviči	5-10 kom.	Hleb	190	Duboka tepsija za pečenje	L3	15-25
Brioche	6-8 kom.	Hleb	190	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Hleb	220	Duboka tepsija za pečenje	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Para°	220	Duboka tepsija za pečenje	L4	30-40
Goveđi file, srednje pečen **	400-500 g	Para°	190	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	35-45
Goveđi file, sporo kuhan **	400-500 g	Para°	110	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	40-50
Goveđi wellington	1000-1500 g	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	40-50
Mesna štruca	1000-1500 g	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	40-50
Svinjsko pečenje **	1000-1500 g	Para°	180	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	40-60
Svinjsko pečenje, sporo kuhano**	1000-1500 g	Para°	110	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	80-100
Janjeći kare	800-1000 g	Para°	190	Duboka tepsija za pečenje	L3	60-80
Janjeći but	1500-2000 g	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	80-100
Pileća prsa	400-700 g	Para°	210	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Pileći bataci	1000 gr (pribl. 10 kom)	Para°	220	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	40-50
File lososa	600 gr (pribl. 4 kom)	Para°	170	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
File lososa, sporo kuhan	600 gr (pribl. 4 kom)	Para°	110	Duboka tepsija za pečenje	L2	25-35
Filet brancina	500 gr (pribl. 4 kom)	Para°	150	Duboka tepsija za pečenje	L3	10-25
Filet brancina, sporo kuhan	500 gr (pribl. 4 kom)	Para°	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Orada	500-700 g	Para°	170	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-35

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T°C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Mali kolači/Mafini	10-20 kom.	Para°	170	Duboka tepsija za pečenje	L3	35-45
Bogati voćni kolač, sporo kuhan	1000-1500 g	Para°	140	Metalna rešetka + kalup	L3	60-80
Čizkejk	1000-1500 g	Para°	140	Metalna rešetka + kalup	L2	60-80
Smrznuti kroasan	4-6 kom.	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Mješano povrće	1000-1500 g	Para°	220	Duboka tepsija za pečenje	L3	50-60
Pečeni krompir, prepolovljen	500-1000 g	Para°	210	Duboka tepsija za pečenje	L3	50-60
Patlidžan, prepolovljen	400-500 g	Para°	210	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-45
Karfiol	400-500 g	Para°	210	Metalna rešetka + Pyrex	L3	30-40
Komorač	400-600 g	Para°	200	Metalna rešetka + Pyrex	L3	45-55
Štapići mrkve	250-500 g	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	35-45
Bundeva na kockice	500-800 g	Para°	160	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Brokola	400-600 g	Para°	150	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Povrćni flan	6 ramekins	Para°	180	Duboka tepsija za pečenje	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneracija	110	Pyrex/posuda za pečenje	L3	10-15
Fokača	200-400 g	Regeneracija	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	10-20
Kehmle	300-500 g	Regeneracija	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	15-25
Smrznuti hljeb	200-500 g	Regeneracija	150	Duboka tepsija za pečenje	L3	8-15
Kehmle	200-500 g	Regeneracija	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	10-20
Tjestenina	500-1000 g	Regeneracija	120	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Kolači (mafini)	100-300 g	Regeneracija	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	10-20
Lazanje	500-1000 g	Regeneracija	140	Pyrex/posuda za pečenje	L3	25-35
Jela iz jedne tepsije (tepsije i pečeno povrće)	400-700 g	Regeneracija	120	Pyrex/posuda za pečenje	L3	30-40

*Posle kuvanja ili regeneracije nekih jela, višak vode može ostati na dnu unutrašnjosti rerne ili u rezervoaru za paru. Ispustite sav višak vode iz oba prostora pre nego što započnete novi ciklus kuvanja.
** Pre stavljanja u rernu, zapecite meso nekoliko minuta sa svih strana u vrelom tiganju kako bi se dobila ukusna korica. Pre pečenja možete koristiti so i sveže mleveni biber za začinjavanje.

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se pećnica ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

- Nakon svake upotrebe pećnice, minimalno čišćenje će pomoći da pećnica bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste sprečili preterano prljanje pećnice što može dovesti do stvaranja dima jakog mirisa, preporučujemo da pećnicu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo smanjite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa pećnicom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

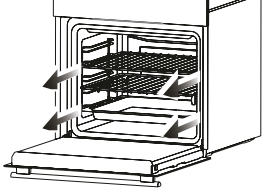
6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

Pirolitičko čišćenje (* u zavisnosti od modela pećnice)
Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.

Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C.
Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane će ostaviti beli sloj na površinama emajla. Da biste uklonili te čestice, obrišite površine krpom namočenom u vruću vodu sa sapunom i koristite četku ili čeličnu vunu. Odgovarajuća sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje rerne.

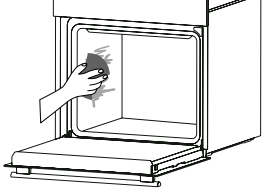
Kako funkcioniše:

1. Uklonite svu dodatnu opremu iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i zavrtanj bočnih rešetki;
2. Uključite funkcijsko dugme . Okrenite kontrolu brojčanika da biste podesili pirolitički program; Funkcija će raditi tokom unapred podešenog vremena. Tokom ovog procesa i sledeće faze hlađenja, vrata pećnice će ostati zaključana.
3. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.
   ⚠ **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu.


1



2

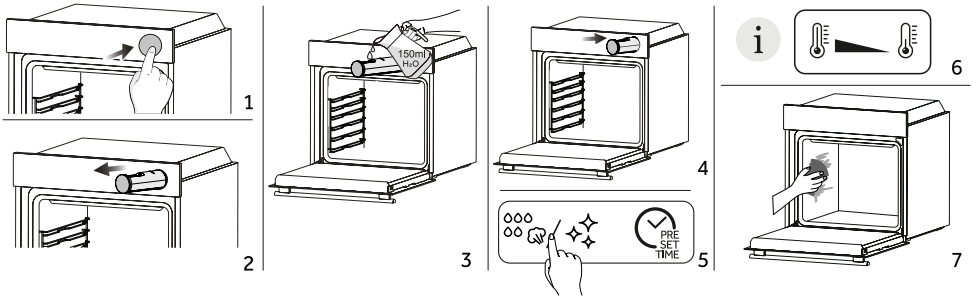

3

Aquactiva para

Funkcija Aquactiva para je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

Kako funkcioniše:

1. Dodajte 150 ml vode u specijalni rezervoar za paru.
2. Uključite dugme . Ako je potrebno, okrenite kontrolu brojčanika da biste podesili program za čišćenje parom. Funkcija će raditi tokom unapred podešenog vremena.
3. Na kraju postupka čišćenja, pustite pećnicu da se ohladi.
4. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu. Obrišite odeljak za kuvanje i neka se dobro osuši kako bi se izbegla eventualna korozija.



Katalitičko čišćenje (u zavisnosti od modela pećnice)

Katalitički paneli oblažu unutrašnjost pećnice i pružaju vam luksuz da se nikada ne borite sa prljavom pećnicom.

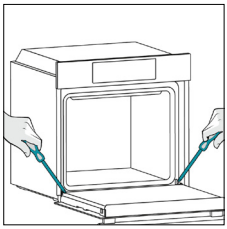
Paneli su obloženi specijalizovanim emajlom koji se može pohvaliti mikroporoznom strukturom koja dobro apsorbuje mast koja prska.

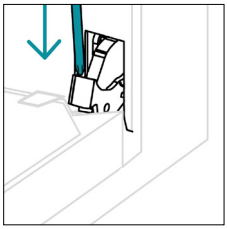
Katalitičkom hemijskom reakcijom oni efikasno pretvaraju apsorbovanu mast u gasovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zameni katalitičkih panela nakon približno tri godine korišćenja, posebno ako koristite pećnicu dva do tri ciklusa kuvanja nedeljno. Time se obezbeđuju optimalne performanse i čistoća.

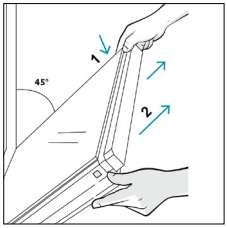
6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

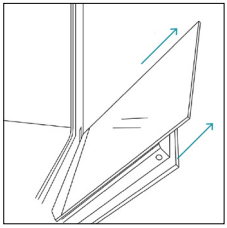




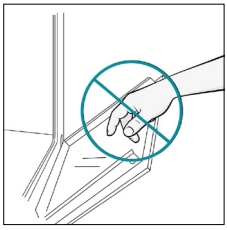
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one.



3. Veoma pažljivo uklonite staklo pećnice, počevši od unutrašnjeg stakla. Tokom postupka, čvrsto držite staklo obema rukama i stavite ga na mekanu ravnu površinu (npr. na tkaninu).



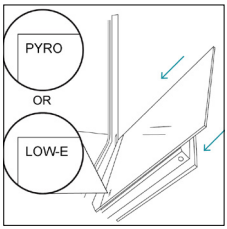
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti. može ukloniti.



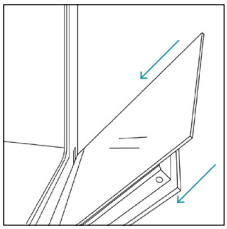
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



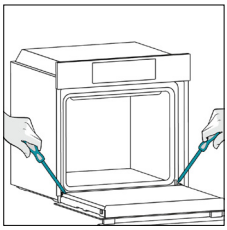
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „LOW-E / PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.

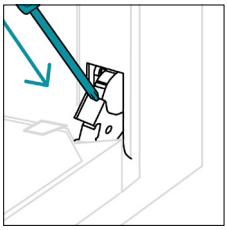


7. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.



8. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.





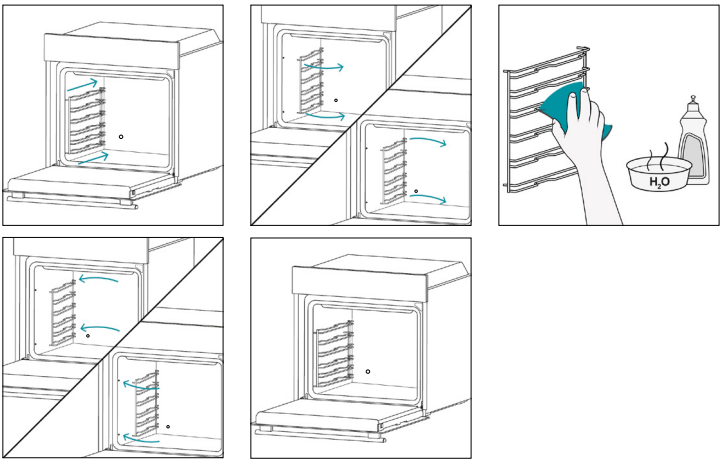
6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

Obavezno temeljno očistite dodatnu opremu nakon svake upotrebe i osušite je peškirom.
Za tvrdokorne naslage, natopite dodatnu opremu u mešavini vode i sapuna oko 30 minuta pre nego što je ponovo operete.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi-hlora (ili amonijaka).

ČIŠĆENJE BOČNIH NOSAČA:

1. Uklonite bočne nosače povlačenjem u pravcu strelica.
2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon procesa čišćenja, postavite žičane nosače obrnutim redosledom.



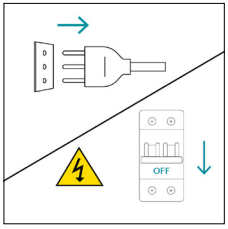
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMENA KOMPONENTI

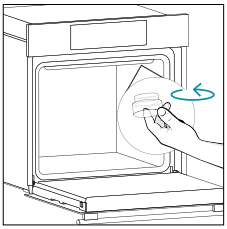
Zamena sijalice na vrhu:

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac lampe.
3. Izvadite sijalicu.
4. Zamenite sijalicu novom istog tipa.
5. Postavite stakleni poklopac lampe.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.

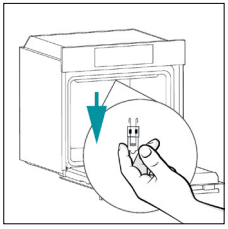
1. korak



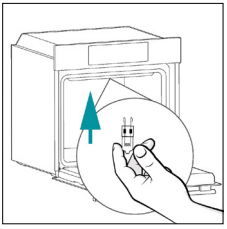
2. korak



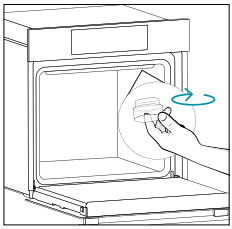
3. korak



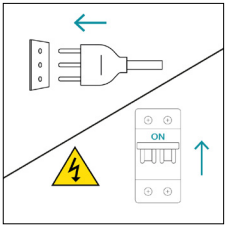
4. korak

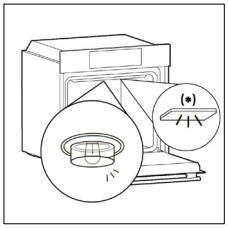


5. korak



6. korak



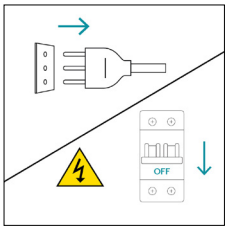


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)
* U slučaju problema s ovom lampom, obratite se korisničkoj službi.

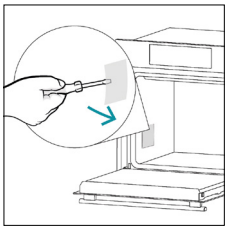
Zamena bočne sijalice:

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Koristite odvijač sa ravnom glavom tako što ćete ga postaviti sa strane zaštitnog stakla i lagano pritisnuti da biste ga uklonili.
3. Pažljivo uhvatite sijalicu sa osnovu.
4. Umetnite novu.
5. Ponovo postavite zaštitno staklo tako što ćete ga lagano pritiskati dok se ne zaključa.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.

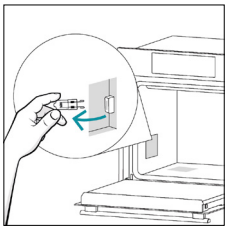
1. korak



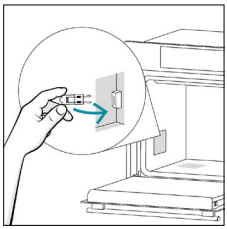
2. korak



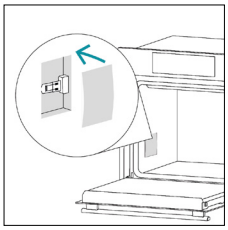
3. korak



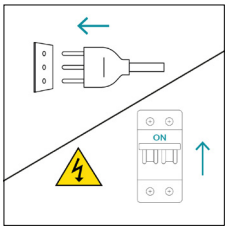
4. korak



5. korak



6. korak



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

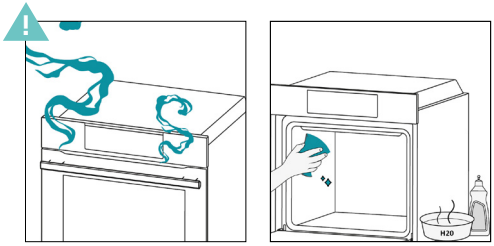
7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

Ako se tokom upotrebe pećnice pojavi greška, na displeju će se prikazati kod „ER“ i dve cifre, koje će identifikovati grešku.
Nastavite tako što ćete isključiti pećnicu i iskopčati je iz napajanja, sačekati nekoliko minuta, a zatim je ponovo priključiti.
Ako greška nestane, možete nastaviti sa korišćenjem pećnice. Ako se to ne desi, pozovite korisničku službu i navedite kod (ERXX) koju vidite na displeju.

Greška



Dim



8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

8.1. ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (EE). EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike EE. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

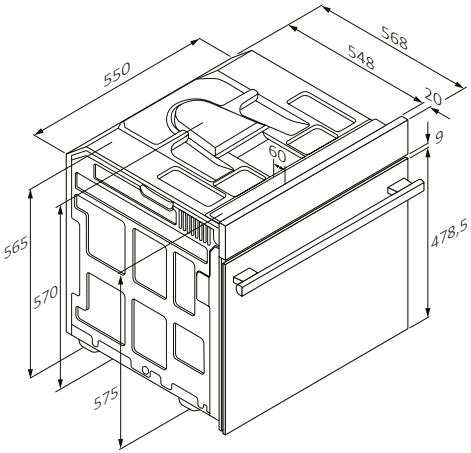
Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite.
Otvarajte vrata pećnice što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju pećnica nastavlja da stvara. Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji sa satnom tarifom, program „odloženog kuvanja“ olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

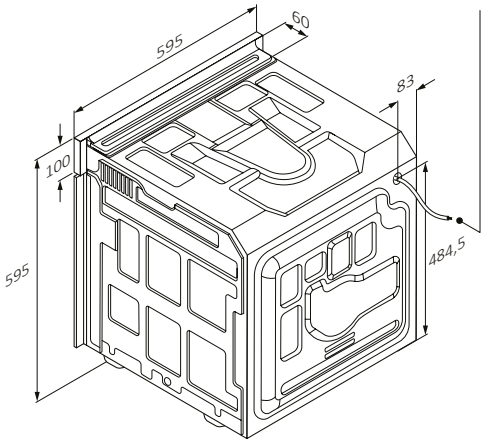
9. UGRADNJA

Možete pogledati video za ugradnju proizvoda skeniranjem QR koda.

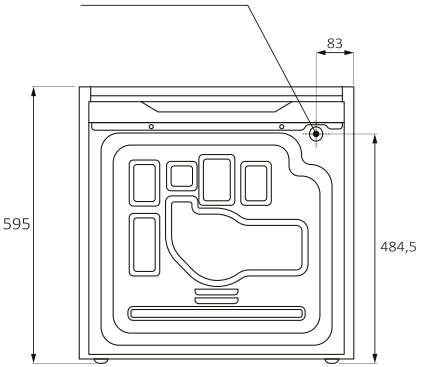
ili klikom na ovo **link**

Kabl 1100

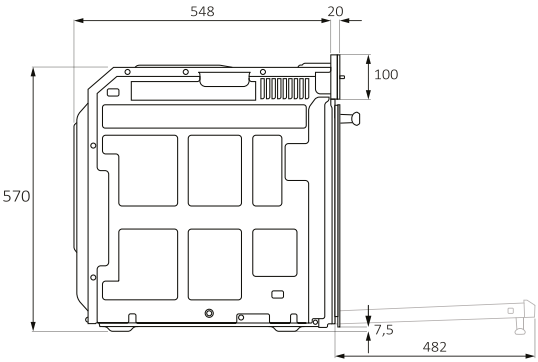




Kabl 1100

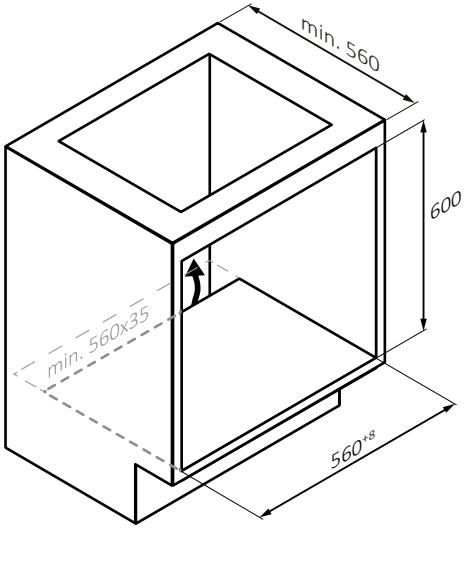


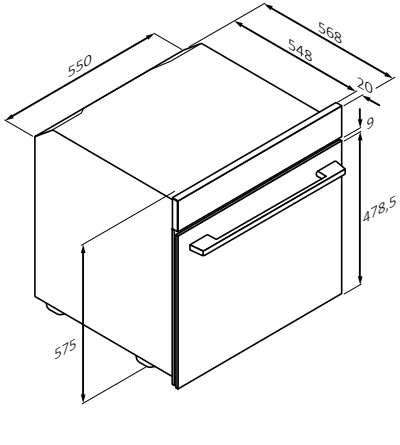
Pogled sa zadnje strane

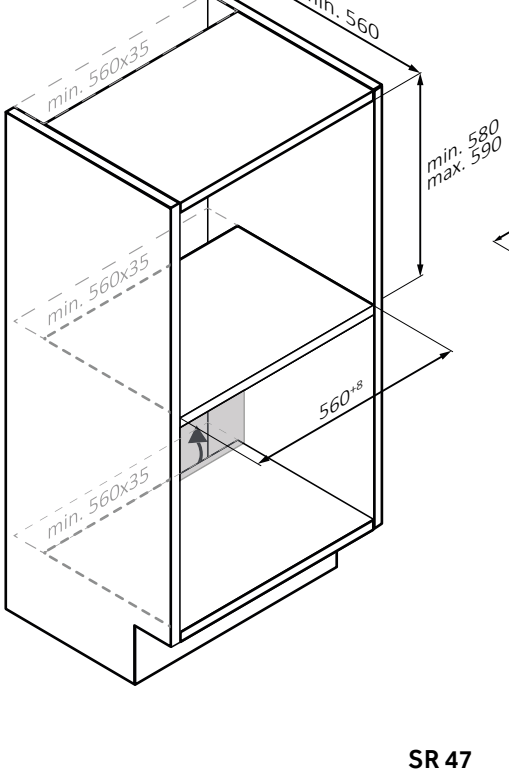


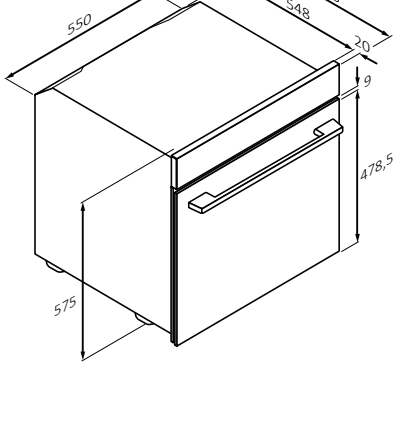
Bočni pogled

mm

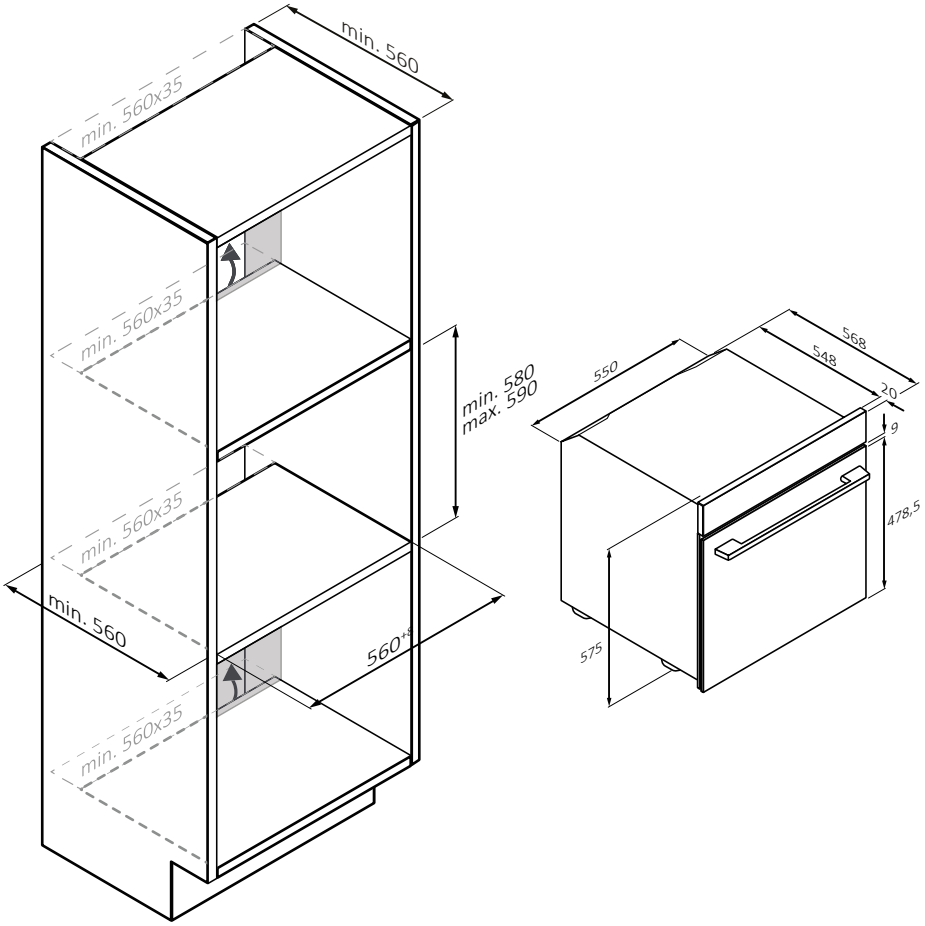

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

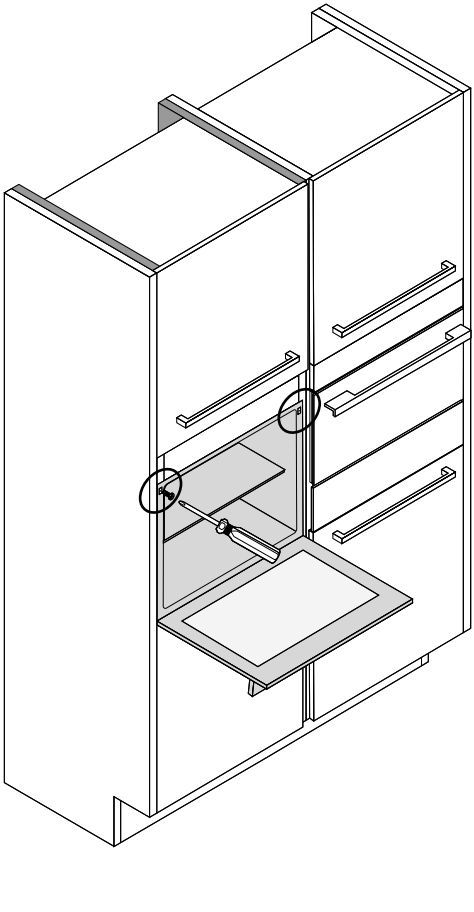

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

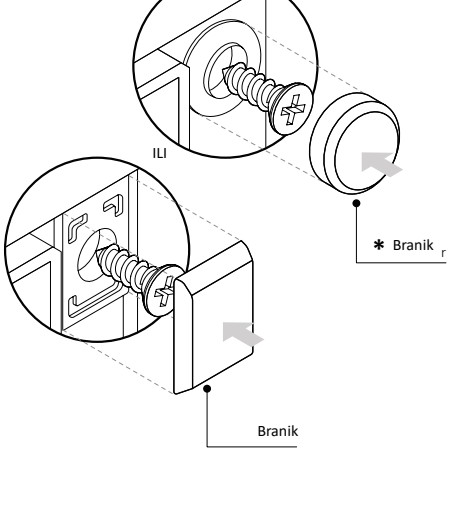

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(samo ako je deo opreme*)

mm

SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir išsaugokite ateičiai.

Prieš montuodami orkaitę, atkreipkite dėmesį į serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar nėra transportuojant atsiradusių pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku.

Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

PASTABA: Atkreipkite dėmesį, kad orkaitės funkcijos ir priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

SANTRAUKA

1. SAUGOS INFORMACIJA

2. GAMINIO PRISTATYMAS
2.1. Gaminio Apžvalga
2.2. Priedai
2.3. Valdymo Skydelis
2.4. Jungtys

3. PRIEŠ PALEIDŽIANT
3.1. Informacija Pradedant
3.2. Pirmas Naudojimas
3.3. Parengiamieji Valymo Darbai

4. GAMINIO VEIKIMAS
4.1. Kaip Gaminys Veikia
4.2. Maisto Ruošos Funkcijos
4.2.1. Standartinės Funkcijos
4.2.2. Specialios Funkcijos
4.2.3. Daugiapakopė Funkcija

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS
5.1. Bendroji Maisto Ruošos Lentelė
5.2. Kaip Nnaudoti Garų Talpyklą Gaminant Garų Programomis
5.3. Fresh Flavour Lentelė

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
6.1. Bendrosios Rekomendacijos
6.2. Orkaitės Valymas
6.2.1. Orkaitės Viduje: Valymo Funkcijos
6.2.2. Orkaitės Išorė: Stiklinių Durelių Išėmimas Ir Valymas
6.3. Priedų Valymas
6.4. Priežiūra

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS
8.1. Prietaiso Šalinimas
8.2. Taupymas Ir Aplinkos Tausojimas

9. ĮRENGIMAS

1. SAUGOS INFORMACIJA

BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais orkaitės viduje.

Naudokite pagal numatytą paskirt

- Orkaitę naudokite tik pagal paskirtį, t. y. tik maistui ruošti; naudojant bet kokiais kitais tikslais, pvz., kaip šilumos šaltinį, toks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, patirtą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai arba nepagrįstai.

Naudojimo apribojimai

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir tvarkyti šio prietaiso.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** 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.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

ĮSPĖJIMAI DĖL ĮRENGIMO

- Orkaitę galima statyti aukštai kolonoje arba po stalviršiu.
- Prieš pritvirtindami orkaitės skyriuje turite užtikrinti gerą ventiliaciją, kad tinkamai cirkuliuotų grynas oras, reikalingas vidinėms dalims atvėsinti ir apsaugoti. Padarykite iliustracijose pagal tvirtinimo tipą nurodytas angas. Orkaitę prie įrengimų visada tvirtinkite kartu su prietaisu pateiktais varžtais.
- Norint naudoti prietaisą vardiniais dažniais, nereikia atlikti jokių papildomų veiksmų ar nustatyti nuostatų.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Montuojant orkaitę reikia atjungti maitinimo tinklą, kad neperkaistų.

- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradusias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis kvalifikuotų specialistų pateiktų nurodymų.
- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba pažeisti daiktus. Gamintojas už šiuos sužalojimus ar sužeidimus negali būti laikomas atsakingu.
- Montavimo darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas, kuris išmano tos šalies, kurioje atliekami įrengimo darbai, galiojančius įstatymus ir jų laikosi, taip pat laikosi gamintojo instrukcijų.
- Išpakavę prietaisą visada patikrinkite, ar jis nepažeistas, o jei kilo problemų, prieš įrengdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą ir neprijunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio.
- Prieš naudodami prietaisą, nuimkite pakavimo medžiagą.
- Montuodami orkaitės nekelkite ir neneškite į kitą vietą laikydami už durelių rankenos.
- Baldai, kuriuose montuojama, ir gretimi baldai turi būti atsparūs 95 °C temperatūrai.
- Montuojant rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte.
- Gaminio neįrenkite atviroje aplinkoje, neapsaugotoje nuo atmosferos veiksnių.
- Šis prietaisas pritaikytas naudoti mažesniame nei 2000 m aukštyje.
- Norėdami nuimti apsaugines plėveles ir reklaminius lipdukus nuo priekinio orkaitės paviršiaus prieš naudodami pirmą kartą.

ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Lizdas turi atitikti etiketėje nurodytą apkrovą, o jo įžeminimo kontaktas prijungtas ir veikiantis. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Prijungti prie maitinimo šaltinio galima tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, naudojant kištuką arba stacionarią instaliaciją su daugiapoliu pertraukikliu, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų.
- Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
- Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį. Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.

- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus. Dėl remonto darbų kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir paprašykite originalių atsarginių dalių.
- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso darbus ar priežiūros darbus atjunkite nuo elektros tinklo.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimų elektros smūgių.
- Prieš išimant išimamas dalis, orkaitė turi būti išjungta. Išvalę šias dalis įstatykite atgal, kaip nurodyta instrukcijoje.
- Naudojant bet kokius elektros prietaisus, reikia laikytis tam tikrų pagrindinių taisyklių:
  - norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo lizdo, netraukite už maitinimo kabelio;
  - nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;
  - pskritai naudoti adapterių, kelių lizdų ir ilginamųjų kabelių nerekomenduojama;
  - gedimo ir (arba) prasto veikimo atveju prietaisą išjunkite ir jo nenaudokite.

  ⓘ **PASTABA:** Gali tekti atlikti orkaitės priežiūros darbus, todėl rekomenduojama pasirūpinti kitu sieniniu lizdu, kad orkaitę perkėlus iš jos montavimo vietos prie šio lizdo.
- Netinkamai atlikus bet kokius remonto, montavimo ir priežiūros darbus, naudotojui gali kilti didelis pavojus.
- Gamybos įmonė pareiškia, kad neprisiima atsakomybės už tiesioginę ar netiesioginę žalą, atsiradusią dėl netinkamai atliktų montavimo, priežiūros ar remonto darbų. Taip pat įmonė nebus atsakinga už žalą, atsiradusią nesant įžeminimo sistemos arba pertraukus šios sistemos darbą (pvz., dėl elektros smūgio).
- ⚠ **DĖMESIO:** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema.
- Prietaisas nepritaikytas aktyvinti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Riebalų rinktuvė surenka gaminant maistą lašančius likučius.
- Dėdami „Airfry“ skardą arba groteles ant šoninių laikiklių įsitikinkite, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir toliausio krašto) yra nukreipta

- orkaitės vidaus link. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, at kreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskaitomas prekės ženklo logotipas. Teisingos padėties parinkimą taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame vaizde.
- Orkaitės durelių stiklams valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą temperatūros zondą.
- Gaminant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokiu atveju, orkaitei pasiekus maistui gaminti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.
- Daržoves ruoškite talpoje su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošos etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir/arba tinkamas skardas ar formas.
- Prieš pirmą kartą naudodami, visus priedus nuplaukite karšto vandens ir indų ploviklio tirpalu.

ĮSPĖJIMAI (* „PYRO“ ORKAITĖMS)

- Prieš valant reikia pašalinti gausiai išsiliejusius skysčius.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš pradėdami automatinį valymo ciklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - nuvalykite orkaitės dureles;
  - iš orkaitės vidaus drėgna kempine pašalinkite didelius arba stambius maisto likučius. Nenaudokite ploviklių;
  - išimkite visus priedus ir įstumiamų lentynų rinkinį (jei yra).
  - nedėkite virtuvinių rankšluosčių.
- Prieš atlikdami valymo ciklą orkaitėse su mėsos zondu būtinai uždenkite angą pateikta veržle. Kai mėsos zondas nenaudojamas, angą visada uždenkite veržle.

* priklausomai nuo orkaitės modelio

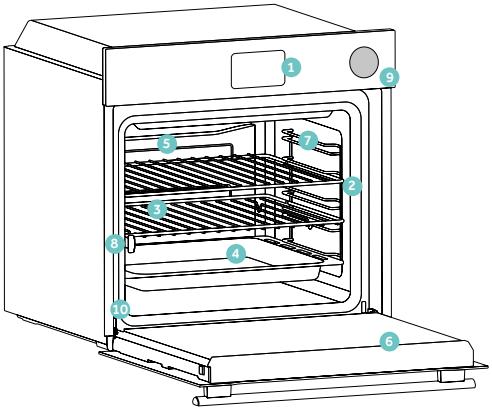
- Pirolizės valymo proceso (jei yra) metu paviršiai gali įkaisti labiau nei įprastai, todėl neleiskite artintis vaikams.
- Jei virš orkaitės sumontuota kaitlentė, pirolizės įrenginiui veikiant niekada jos nenaudokite, kad kaitlentė neperkaistų.

ĮSPĖJIMAI (SKIRTA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Pildant garų funkcijos talpyklą, vandens lygis neturi viršyti maksimalaus ant talpos nurodyto lygio
- Į talpyklą pilkite tik geriamąjį vandenį.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO APŽVALGA

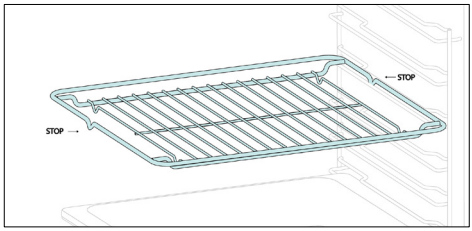


1. **Kontrolės skydelis**
2. **Lentynų pozicijų numeriai**
3. **Metalinės grotelės**
4. **Padėklas**
5. **Ventiliatoriaus gaubtas**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielos tinkleliai** (jei yra: tik plokščioms ertmėms)
8. **Teleskopiniai kreiptuvai**
9. **Garų funkcijos vandens talpykla**
10. **Serijos numeris ir QR kodas**

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

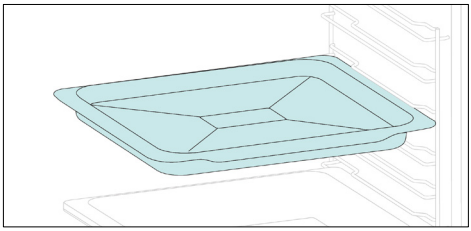
2.2. PRIEDAI

Metalinės grotelės



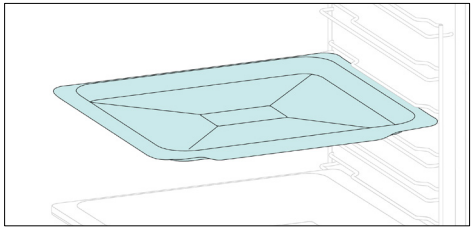
Orkaitės grotelės yra nuimamos ir reguliuojamos lentynos, ant kurių laikomi virtuvės reikmenys ir kurias galima reguliuoti pagal skirtingus gaminimo poreikius. Nedėkite maisto tiesiai ant jų; naudokite kepimo popierių arba tinkamas kepimo skardas.

Gilesnė skarda



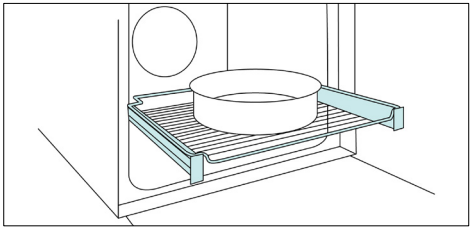
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Kepimo skarda (tik jei yra*)



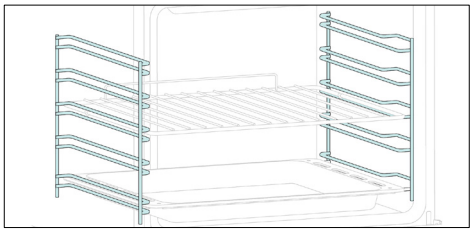
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)



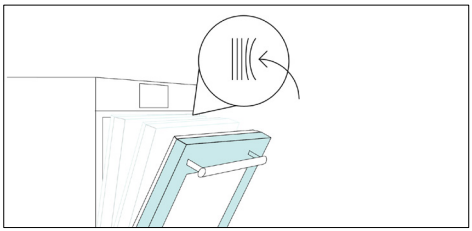
Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

Lateral wire grids (tik jei yra*)



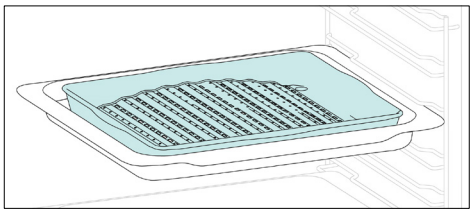
Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

„Softclose“ / „Soft open“ vyriai (tik jei yra*)



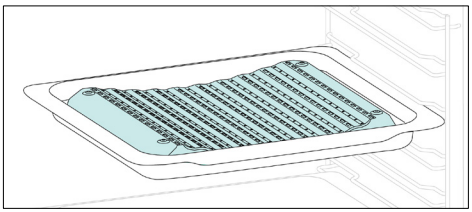
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

H-Lab skarda – maisto ruošos ant grotelių režimas (tik jei yra*)



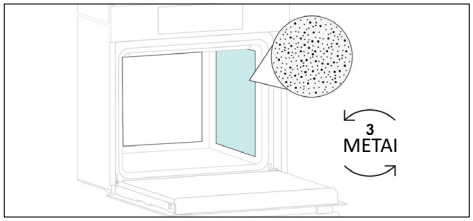
Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruoštą kepsnį.

H-Lab skarda –GARŲ režimas (tik jei yra*)

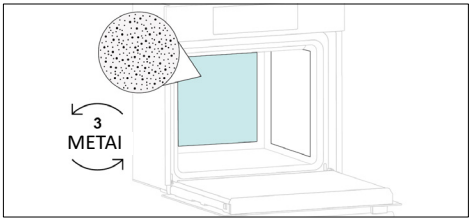


Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmes lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

Katalizinės plokštės (tik jei yra*)

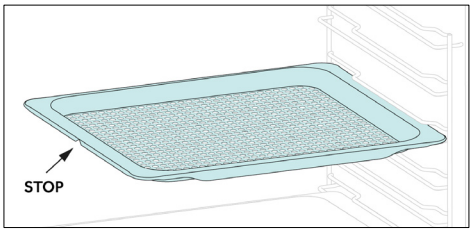


Katalizinės Ventiliatoriaus gaubtas (tik jei yra*)



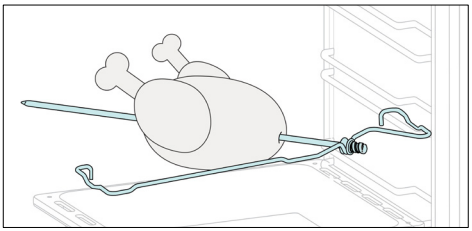
Specialios emaliu padengtos plokštės yra mikroporėtos struktūros, kad riebalai virstų dujiniais elementais, kuriuos lengva pašalinti. Pakeiskite po 3 naudojimo metų (jei gaminate 2 ar 3 kartus per savaitę).

„Airfry“ skarda (tik jei yra*)



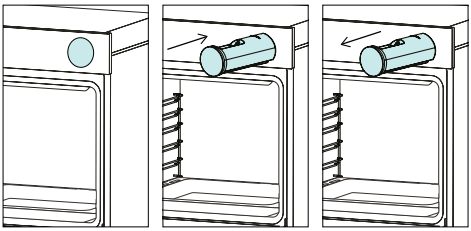
„Airfry“ skarda užtikrina, kad karštas oras pasiektų maistą tolygiai, trimatėje erdvėje, todėl išorė tampa traškesnė, o vidus išlieka minkštas. Pageidaujant L1 padėtyje galima įstatyti kepimo skardą sultims ar trupiniams surinkti.

Krosnelė (tik jei yra*)



Krosnelė veikia kartu su viršutiniu kaitinimoe lementu, sukamas maistas kepamas homogeniškai. Geriausiai tinka vidutinio dydžio maisto gabalai. Idealiai tinka norint iš naujo atrasti tradicinių kepsnių skonį.

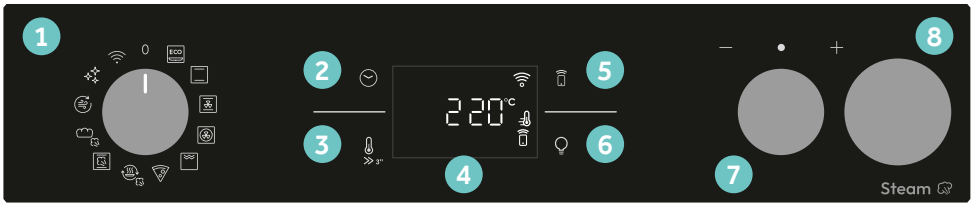
Garų funkcijos vandens talpykla



Garų funkcijos talpykla – tai stalčius, į kurį galimapripildyti vandens, reikalingo gaminimo ir valymo programoms su garais atlikti.

LT: Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir/arba tinkamas skardas ar formas..

2.3. VALDYMO SKYDELIS



Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826
Gaminio energijos suvartojimas budėjimo režimu su informacijos arba būsenos rodymu: 0,8 W
Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai persijungia į budėjimo režimo būseną su informacijos arba būsenos rodymu: 20 min

Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Funkcijos pasirinkimo rankenėlė
2. Laikas
3. Temperatūra
4. LED ekranas
5. Nuotolinio valdymo pultelis
6. Lemputė
7. Sukamasis valdiklis
8. Garų funkcijos vandens talpykla

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Ekranas turi 4 pagrindines funkcijas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Laikas	Paspauskite vieną kartą, kad nustatytumėte maisto gaminimo trukmę, du kartus, kad nustatytumėte laikmatį (galima naudoti budėjimo režimu), tris kartus, kad nustatytumėte dienos laiką ir keturis kartus, kad atidėtumėte paleidimą. Budėjimo režimu galima pasiekiamas tik virtuvės laikmatis.
≫ 3''	**Temperatūra**	Paspauskite vieną kartą, kad patikrintumėte ertmės temperatūrą, paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad aktyvintumėte greitojo pašildymo parinktį (galima naudotis tik pašildant orkaitę). Kai pašildymas aktyvus, ekrane rodoma atitinkama piktograma.
	Nuotolinio valdymo įjungimas / išjungimas	Paspauskite mygtuką, kad, susiejęs orkaitę su „hOn“ programėle (per programėlę), aktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją.
	Apšvietimas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą.

2.4. JUNGTYS

Belaidžio ryšio parametrai

Technologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standartinė	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

Prie tinklo prijungtos įrangos informacija apie gaminį

Gaminio elektros energijos sąnaudos prijungus prie tinklo budėjimo režimu, jei prijungta prie visų tinklo prievadų ir aktyvinti visi belaidžio tinklo prievadai: 2,0 W.
Laikotarpis, po kurio įranga persijungia į automatinį budėjimo tinkle režimą: 20 min

Kaip aktyvinti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis įsijungia funkcinę rankenėlę nustačius į kitą nei nulinę padėtį.

Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

Kai funkcinė rankenėlė nustatyta į nulinę padėtį, „Wi-Fi“ modulis visada išjungtas.
Jei rankenėlė nustatyta į kitą padėtį, eikite į „Wi-Fi“ meniu ir pasirinkite išjungimo padėtį, kad išjungtumėte „Wi-Fi“.

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candy-group.com

KAIP NAUDOTIS PROGRAMĖLE

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jis nuolat būtų atnaujinamas naujausia programine įranga ir funkcijomis.

PASTABA

- Įjungus orkaitę, WIFI piktogramos mirksi 30 minučių. Per šį laikotarpį galima užregistruoti gaminį.
- Įsitikinkite, kad namų „Wi-Fi“ tinklas įjungtas.
- Žingsnis po žingsnio gausite nurodymus apie savo prietaisą ir mobilųjį įrenginį.
- Orkaitės prijungimas gali užtrukti iki 10 minučių.
- Programėlėje rasite daugiau patarimų ir trikčių šalinimo būdų.

- Atsisiųskite į savo išmanųjį telefoną.

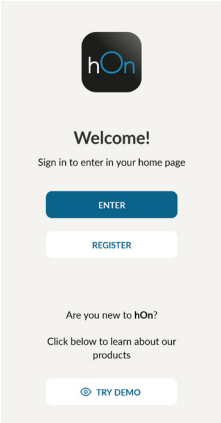
Available on the App Store

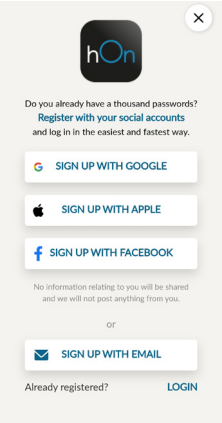
GET IT ON Google Play

Pateikiamos nuotraukos yra tik iliustraciniais tikslais.

NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.

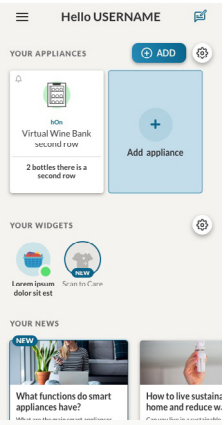




SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

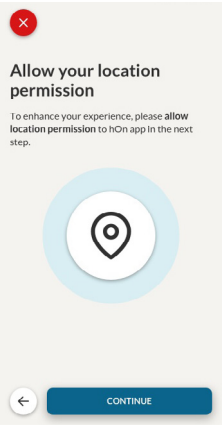
1 veiksmas

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



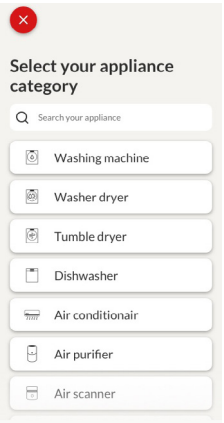
2 veiksmas

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



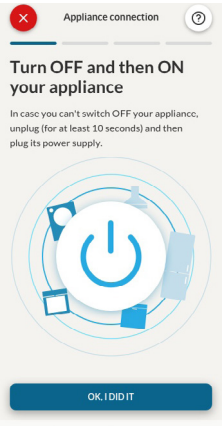
3 veiksmas

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



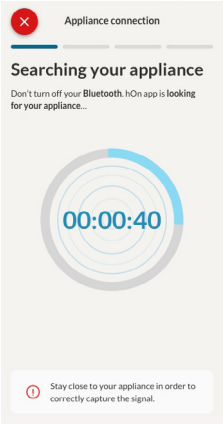
4 veiksmas

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



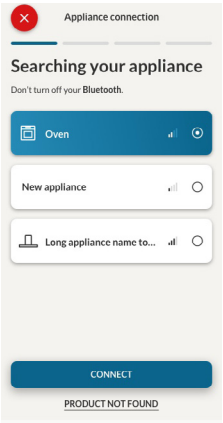
5 veiksmas

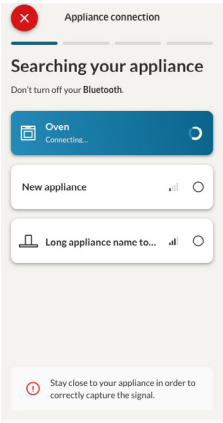
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.



6.1-6.2 veiksmas

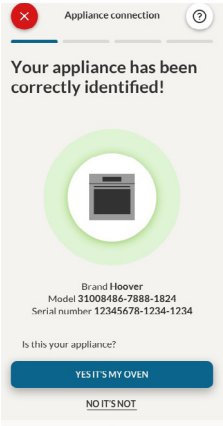
- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.





7 veiksmas

- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.

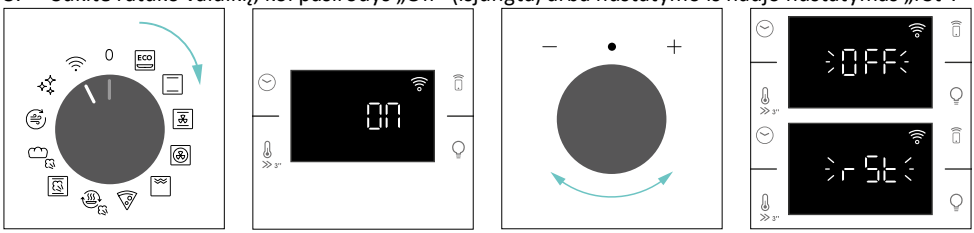


KAIP PAKEISTI „WI-FI“ NUSTATYMUS

Užregistravęs prietaisą, naudotojas gali keisti „Wi-Fi“ nustatymus, kaip nurodyta toliau.

- **„WI-FI“ ĮJUNGTAS:** Orkaitės būseną galima stebėti tik programėlėje.
- **„WI-FI“ IŠJUNGTAS:** Orkaitė neprijungta, bet vis tiek užregistruota naudojant išsaugotus tinklokredencialus.
- **„WI-FI“ NUSTATYMAS IŠ NAUJO:** Ryšys nustatomas iš naujo ir galima užregistruoti iš naujo.

1. Pasukite „Wi-Fi“ meniu funkcinę rankenėlę.
2. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
3. Sukite ratuko valdiklį, kol pasirodys „Off“ (išjungta) arba nustatymo iš naujo nustatymas „rSt“.



NUOTOLINIO VALDYMO PULTELIS

Nuotolinio valdymo pultelis naudotojams suteikia daug pranašumų, darbas tampa patogesnis, našesnis; juo prietaisą galima valdyti tiesiogiai ir per „hOn“ programėlę.

Ši funkcija leidžia naudotis įvairiomis prietaiso funkcijomis, pvz., greita arba suplanuota receptų ar maisto ruošos programų, jau esančių programėlėje, pradžia; receptų eigos stebėjimas realiuoju laiku; naudojamų maisto ruošos parametrų reguliavimas; maisto ruošos proceso stebėjimas naudojant zondą. Be to, baigus programas ar receptus, galima gauti pranešimus. Nuotolinio valdymo pultelį galima aktyvinti tik tada, kai gaminys užregistruotas.

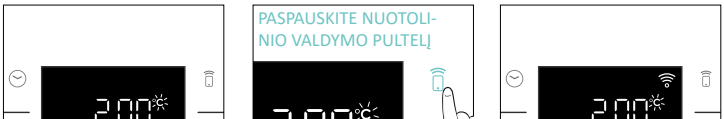
PASTABA: Jis tinka visoms maisto ruošos funkcijoms, išskyrus „apkepimas“ ir „Supergrill“ programas.

Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį

1. Pasukite „Wi-Fi“ meniu funkcinę rankenėlę.
2. Paspauskite .
3. Ekrane rodoma „hOn“. Bus rodomos „WI-FI“ ir nuotolinio valdymo pultelio piktogramos.
4. Atidarykite programėlę, pasirinkite programą ir leiskite pradėti ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.

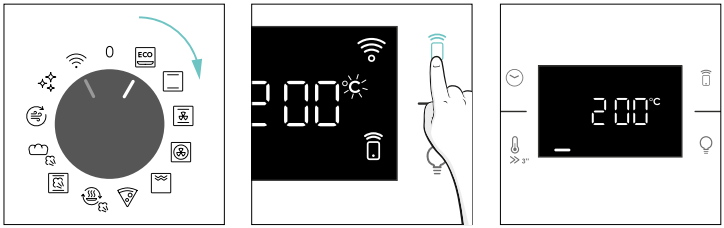


Taip pat galima aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį maisto ruošos proceso metu paspaudžiant atitinkamą mygtuką.

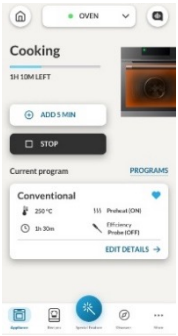


Kaip sustabdyti nuotolinio valdymo pultelį

Kol vykdoma maisto ruošos programa, ją galima sustabdyti prietaise, pasukant funkcinę rankenėlę į kitą padėtį. Šie veiksmai nutraukia maisto ruošos procesą.
Kitas būdas – paspausti atitinkamą su prietaisu pateikto nuotolinio valdymo pultelio mygtuką.
Šie veiksmai nutraukia maisto ruošos procesą.



Be to, maisto ruošos programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę, ekrane spustelėdami mygtuką „STOP“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošą.
PASTABA: audotojas sustabdo maisto ruošą orkaitėje, tuo pačiu metu bus matoma sustabdyta maisto ruoša ir programėlėje.



ATNAUJINIMAS BELAIDŽIU BŪDU (OTA)

Orkaitė turi atnaujinimo per orą (OTA) funkciją, kuri leidžia lengvai atnaujinti orkaitę su naujausiomis funkcijomis. Jei yra, prijungus orkaitę, kai rankenėlė pasukta į „Wi-Fi“ arba ką tik baigėsi gaminimo programa, atnaujinimas prasidės automatiškai. Ekrane pasirodys „OtA“, „Wi-Fi“ piktograma mirksės, o visi gaminio valdymo mygtukai laikinai neveiks. Šis procesas gali užtrukti kelias minutes, todėl prašome neatjungti orkaitės šiuo metu. Baigus atnaujinimą, ekrane pradės mirksėti „12:00“. Tiesiog nustatykite laiką iš naujo ir pradėkite gaminti!



3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungus orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, prieš naudodami orkaitę tik palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

Kaip veikia durelės

Pirolizinio valymo proceso metu orkaitės durelės visada užrakintos. Jei jos neužrakintos, orkaitėje bus rodomas 24 klaidos kodas ir pristabdyta valymo funkcija.

Kaip veikia apšvietimas

Orkaitės ertmę apšviečia viena ar daugiau lempučių, kurios įprastai įsijungia kiekvieną kartą, kai paleidžiama maisto ruošos funkcija.
Orkaitėse su durelių jungikliu (žr. toliau) lemputė automatiškai įsijungia atidarius dureles.
Orkaitėse su lemputės mygtuku šis taip pat gali būti naudojamas apšvietimui įjungti.
Jei orkaitės durelės lieka atidarytos ilgiau nei 10 minučių, lemputės automatiškai išsijungia.
Pirolizinio valymo proceso metu lemputė išjungta.*

Kaip veikia aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius išsklaido karštį, neleidžia orkaitei ir jos aplinkai pernelyg įkaisti, taip pat apsaugo virtuvės prietaisus nuo aukštos temperatūros poveikio. Todėl aušinimo ventiliatorius tam tikrą laiką girdimas net ir išjungus orkaitę.
Jis veikia maisto ruošos ciklo metu ir po jo, atsižvelgiant į orkaitės vidinę temperatūrą.
Aušinimo ventiliatoriui veikiant, įprastai girdėti tylus dūzgimo garsas. Taip pat galite pastebėti šiltą oro srautą, sklindantį iš tarpo tarp orkaitės durelių ir valdymo skydelio. Pirolizinio valymo metu ir kai durelės užrakintos, įjungiamas aušinimo ventiliatorius.*
Veikiant ECO funkcijai lemputė yra išjungta.

(* tik „Pyro“ orkaitėms)

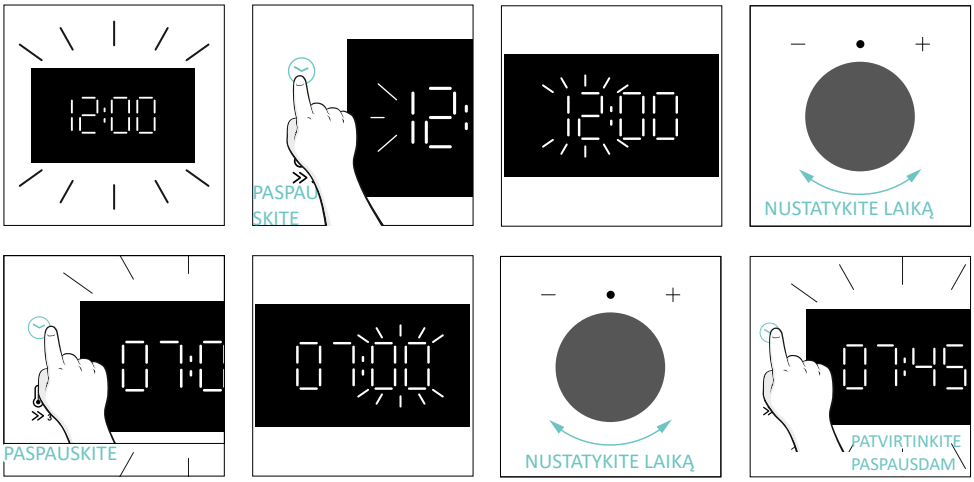
Kaip veikia būsenos juosta

Būsenos juosta, pagrįsta nustatytomis programomis, supaprastina temperatūros ir laiko stebėjimą.
Naudojant funkcijas, susijusias su pašildymu, ji rodo temperatūros padidėjimą šio etapo metu.
Maisto ruošos programose ir pirolizinio valymo funkcijoje rodomas atitinkamai maisto ruošos laiko ir valymo ciklo skaičiavimas.

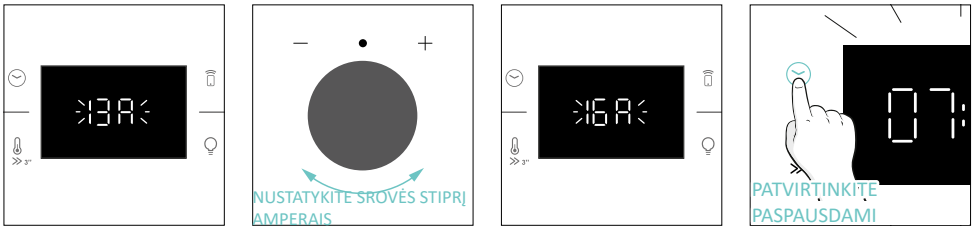
3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia nustatyti dienos laiką, pasirinkti 13 amperų arba 16 amperų, ryškumą ir garso lygį.

- **NUSTATYKITE LAIKĄ:** Ekrane bus rodomas mirksintis iš anksto nustatytas laikas „12:00“. Norėdami jį keisti, paspauskite ⏲ ir dešiniąja rankenėle nustatykite esamą valandą. Paspauskite dar kartą ⏲ ir atlikite tą pačią procedūrą, kad nustatytumėte minutes. Norėdami patvirtinti, dar kartą paspauskite ⏲ .

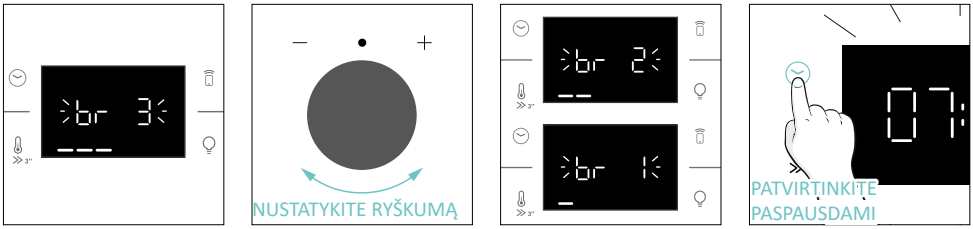


- **SROVĖS STIPRIS AMPERAIS:** Šis nustatymas paveiks tik greito įkaitinimo metu sunaudojamą galią. 16A nustatymas garantuoja trumpesnį įkaitinimo laiką, kai aktyvuota greito įkaitinimo funkcija. Jei jūsų namuose yra mažesnė turima galia, galite pakeisti šį nustatymą į 13A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Pasukite dešiniąją rankenėlę, kad pasirinktumėte norimąją, tada paspauskite ⏲, kad patvirtintumėte.

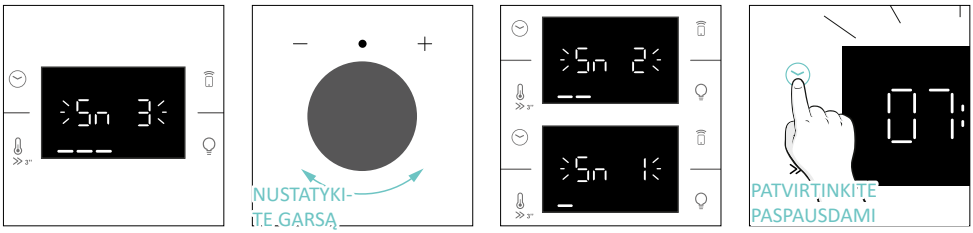


PASTABA: Srovės stiprio amperais nustatymo parinktis galima tik pradinio montavimo metu. Norėdami pakeisti nustatytą srovės stiprį amperais, žiūrėkite instrukcijas po montavimo.

- **RYŠKUMAS:** Ekrane rodomas simbolis „br“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏲



- **GARSAS:** Ekrane rodomas simbolis „Sn“. Skaičiai rodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę. Norėdami patvirtinti, paspauskite⏲



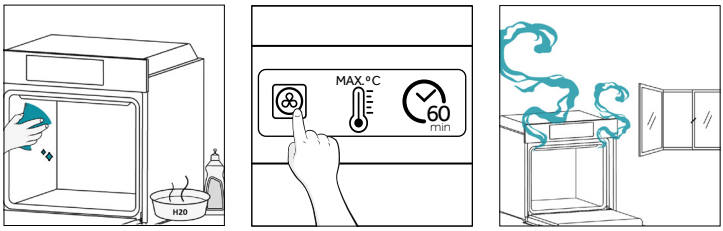
- **NURODYMAI ĮRENGUS**

Kai orkaitė veikia budėjimo režimu, galima grįžti į pradinius nustatymus vienu metu spaudžiant temperatūros ir lemputės mygtukus 5 sekundes.



3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.



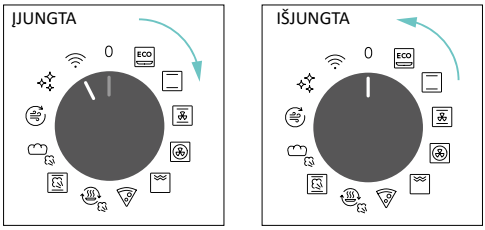
4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

Gaminys sukurtas taip, kad būtų „paruoštas vienu prisilietimu“ – pasukus pasirinkimo rankenėlę orkaitė pradeda veikti pagal numatytuosius nustatymus.

ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti orkaitę, pasukite funkcinę rankenėlę (pagal / prieš laikrodžio rodyklę) ir pasirinkite maisto ruošos programą. Norėdami ją IŠJUNGTI, nustatykite funkcinę rankenėlę į padėtį „0“.

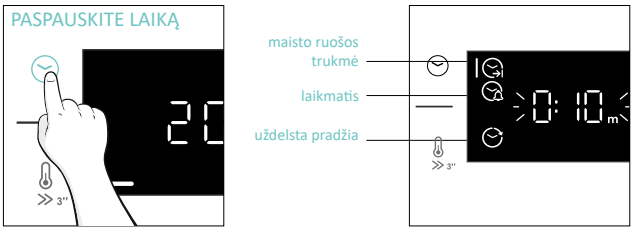


KAIP NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS PROGRAMĄ

Pasukite funkcinę rankenėlę ir pasirinkite norimą programą. Ekrane bus rodoma numatytoji temperatūra, kurią galima redaguoti akimirką sukant dešiniąją rankenėlę (pagal laikrodžio rodyklę, jei norite padidinti, ir prieš laikrodžio rodyklę – sumažinti).

TIME MENU

Atidarykite laiko meniu paspausdami ⏲. Norėdami naršyti bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

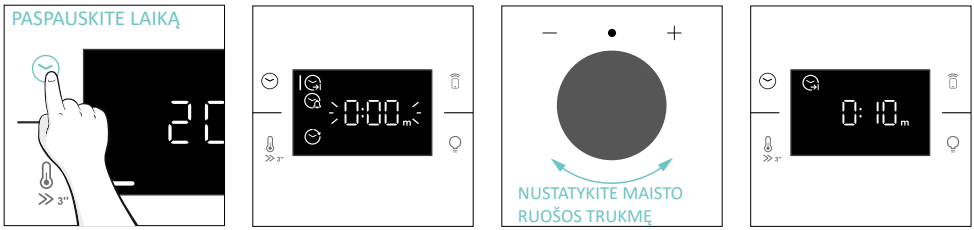


PASTABA: Vienu metu negalima nustatyti kelių parametrų, todėl atmintyje lieka tik paskutinis rinkinys, o ankstesnis panaikinamas.

MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ

Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui.

AKTYVINIMAS: paspauskite , kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Maisto ruošos trukmė“. Tada sukamuoju valdikliu sureguliuokite vertę.



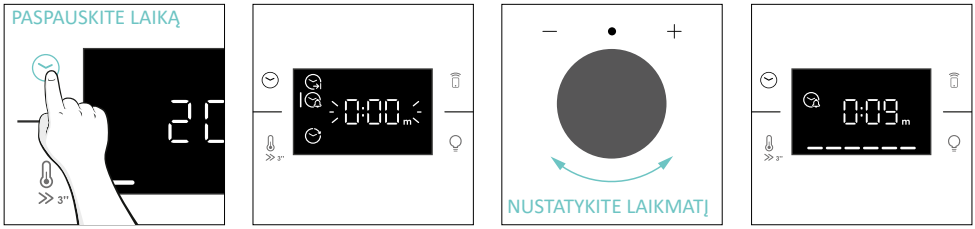
Atgalinis skaičiavimas pradedamas pasibaigus pašildymui (jei yra). Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę sukant dešiniąją rankenėlę. Pasibaigus trukmei, maisto ruoš a sustoja.

FUNCTIONS WITH PRE-HEATING: Nustačius gaminimo trukmę, kai orkaitė praneš, kad baigtas pašildymas, įdėkite maistą į orkaitę ir rankiniu būdu patvirtinkite (bakstelėkite laiko mygtuką), kad pradėtumėte gaminimo atgalinį skaičiavimą.

LAIKMATIS

Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą.

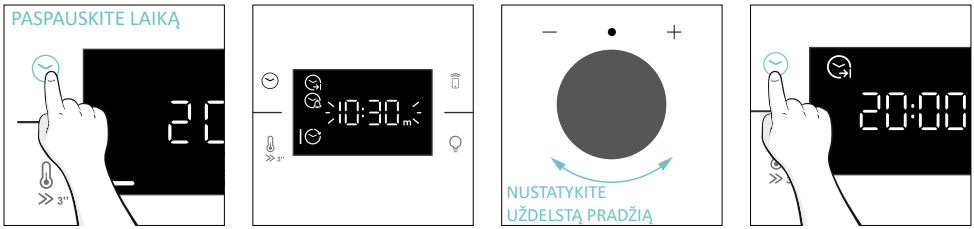
AKTYVINIMAS: paspauskite , kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Laikmatis“. Tada sukamuoju valdikliu sureguliuokite vertę.



Kai funkcija nustatyta, ekrane rodoma pirminė informacija visada yra laikas. Norėdami redaguoti temperatūrą, paspauskite , kad įjungtumėte specialų redagavimo režimą. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša tęsiama, kol kairioji rankenėlė pasukama į 0 padėtį.
Šią funkciją taip pat galima nustatyti, kai orkaitė veikia budėjimo režimu, paspaudžiant . Aktyvintas laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės maisto ruošos funkcijų.

UŽDELSTA PRADŽIA

Leidžia pasirinkti maisto ruošos pradžios laiką.
AKTYVINIMAS: paspauskite , kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Uždelsta pradžia“. Tada sukamuoju valdikliu nustatykite maisto ruošos pradžios laiką.

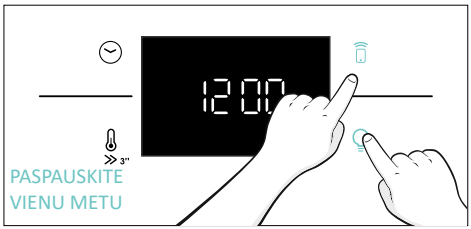


PASTABA: Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošos trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti su kepintuvo funkcijomis.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, siekiant užkirsti kelią nepageidaujamam naudojimui mažamečių. Norėdami jį aktyvuoti, vienu metu paspauskite Lempos ir Nuotolinio valdymo mygtukus 3 sekundėms. Vartotojo sąsajoje pasirodys spynos piktograma. Šioje būsenoje orkaitės vartotojo sąsaja yra užrakinta, ir nėra galimybės keisti nustatymų. Užraktas nuo vaikų išlieka aktyvus, net jei kairioji rankenėlė pasukama į išjungimo padėtį. Norėdami išjungti vaikišką užraktą, vėl paspauskite Lempos ir Nuotolinio valdymo mygtukus 3 sekundėms (raktų piktograma išnyks).



4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS

GREITO PAŠILDYMO PARINKTIS

Norint pagreitinti pašildymo etapą, greito pašildymo parinktį galima pasirinkti paspaudus temperatūros piktogramą 3 sekundes po to, kai buvo pasirinkta maisto ruošos programa ir temperatūra. Ši parinktis įjungs ventiliatoriaus ir kaitinimo elementų derinį, nepriklausomai nuo pasirinktos maisto ruošos funkcijos. Taupant energiją, aktyvinus greitą pašildymą orkaitės ventiliatorius bus IŠJUNGTAS, kol orkaitė pasieks norimą temperatūrą. Nustačius gaminimo trukmę, kai orkaitė praneš, kad baigtas pašildymas, įdėkite maistą į orkaitę ir rankiniu būdu patvirtinkite (bakstelėkite laiko mygtuką), kad pradėtumėte gaminimo atgalinį skaičiavimą. PASTABA: Jei nustatytas uždelstas pradėjimas, rankinis patvirtinimas nėra reikalingas, nes virimas automatiškai prasidės pagal suplanuotą uždelstą pradžią.

4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

PASTABA: Naudodami funkcijas, kurioms reikia pašildymo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu. Laikykitės instrukcijų žemiau esančioje lentelėje dėl įkaitinimo. “TAIP/GREITAS ĮKAITINIMAS” reiškia, kad būtina įkaitinti ir yra prieinama greito įkaitinimo galimybė; “NE” reiškia, kad įkaitinimas nėra galimas ir maistas turi būti įdėtas į šaltą orkaitę.
Kai išankstinis įkaitinimas baigiasi, ekranas mirksi ir pasigirsta pypsėjimas: palieskite , kad tęstumėte gaminimo programą.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis (6 lygių modelis)	Pašildymas	Pasiūlymai
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: mėsai, žuviai ar daržovėms Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas. Ertmės lemputė išjungta.
	*Įprastas	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, apkepams su įdaru viename lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą.
	Konvekcija + ventiliatorius	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: kepsniams, troškiniams, daržovėms ir pyragams su sultingais įdarais viename lygyje. Idealiai tinka patiekalams, kuriuose yra daug vandens, gaminti.
	Daugiapakopis	160°C 50-250/300°C***	L4 (viena skarda) L2+L5 (dvi skardos) L2+L4+L6 (trys skardos	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti.
	**Supergrill	05 01-05	L6 – plonam maistui, L4 – tirštesniam maistui.	NĖRA	IDEALIAI TINKA: dideliems dešrų, kepsnių ir skrudintos duonos kiekiams. Visa sritis po kepsninės elementu įkaista. Naudokite uždarę dureles. Apverskite maistą praėjus dviem trečdaliams maisto ruošos laiko (jei reikia).

Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis (6 lygių modelis)	Pašildymas	Pasiūlymai
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: ruošiant šaldytus maisto produktus arba apvirtus, trupiniais apvoliotus maisto produktus, kurie paprastai kepami. Dėl specialios skardos padėklo karštas oras gali tolygiai tekėti per maistą.
	Pašildymas	110°C 110-160°C	L3/L4	NĖRA	Ši funkcija skirta pašildyti anksčiau paruoštus patiekalus ir kepinius, išlaikant jų kokybę. Garais papildomas pašildymas neleidžia maisto paviršiui išdžiūti. Šiluma paskirstoma švelniai ir tolygiai, todėl išsaugomas pirminis maisto skonis ir aromatas, tarsi jis būtų ką tik pagamintas.
	Garai°	170°C 120-220°C	L3/L4	NĖRA	Idealiai tinka: daržovėms, pyragams, sausainiams, ryžiams, mėsai, žuviai ir paukštienai gaminti vienaame lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą su papildoma garų funkcija. Garų ir karščio derinys suteikia patiekalams minkštą vidų ir traškią plutelę. Ši funkcija taip pat idealiai tinka gaminti žemoje temperatūroje – užtikrina, kad kepsniai būtų minkšti, sultingi ir tolygiai iškepę.
	Duona	210°C 190-220°C	L3/L4	NĖRA	Idealiai tinka: įvairių rūšių duonai, pavyzdžiui, pilno grūdo duonai, čiabatoms ir bagetėms, kepti. Dėl specialaus garų ir karščio derinio duona iškepa profesionalios kokybės – traški, sodrios spalvos ir blizgia plutele.

* Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
** Naudokite uždarę dureles.
*** Priklauso nuo orkaitės modelio.

4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS

Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Pašildymas	Pasiūlymai
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NĖRA	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms be orkaitės pašildymo. Naudokite žemesnę temperatūrą šaldytiems maisto produktams ir 300 °C naminiams receptams.

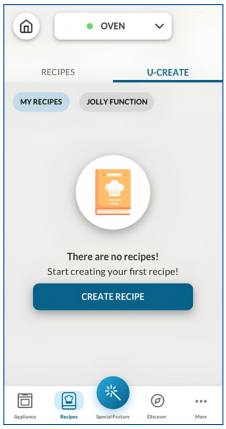
4.2.3. DAUGIAPAKOPĖ FUNKCIJA

Daugiapakopė funkcija leidžia išlaikyti anksčiau nustatytus gaminimo parametrus (temperatūrą ir laiką), maisto ruošimo metu keičiant funkciją.

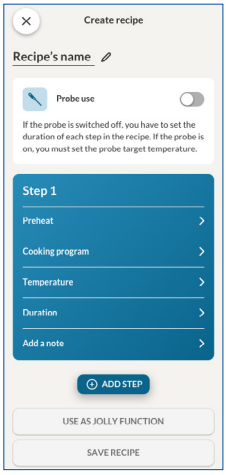
Kelių etapų receptus galima sukurti programėlėje „hOn“ naudojant funkciją „U-Create“ ir išsaugoti orkaitėje.

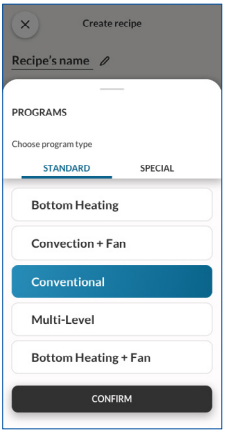
Naudotojas gali išsaugoti kelių žingsnių receptą kaip „Jolly“ funkciją, kad jis būtų išsaugotas orkaitės meniu, arba išsaugoti jį „hOn“, kad paleistų nuotoliniu būdu iš programėlės.

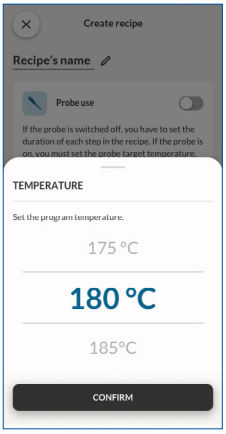
1 žingsnis. Programėlės skiltyje „U-Create“ paspauskite „Sukurti receptą“.

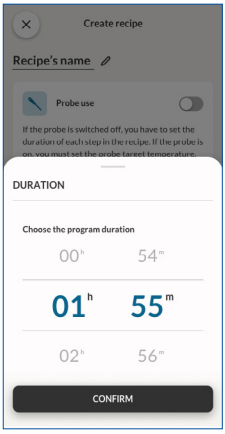


2 žingsnis. Redaguokite recepto pavadinimą ir pasirinkite pirmojo recepto žingsnio parametrus.

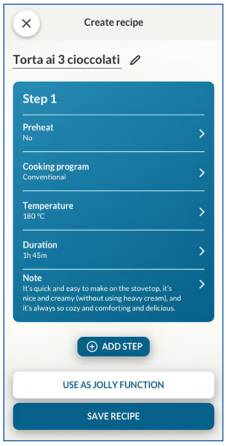




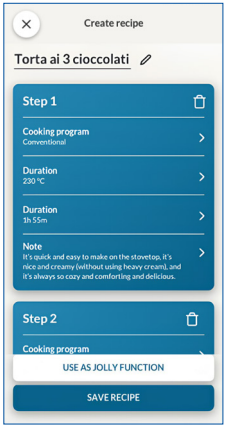


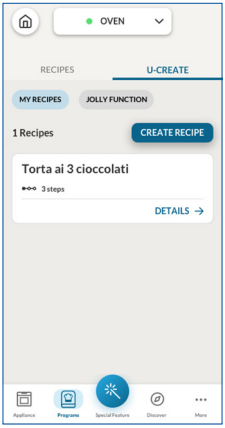


3 žingsnis. Pritaikę pirmąjį žingsnį, paspauskite „Pridėti žingsnį“, kad prie recepto pridėtumėte kitą gaminimo funkciją ir pritaikytumėte jos parametrus.



4 žingsnis. Išsaugokite receptą programėlėje, kad paleistumėte jį iš „hOn“ nuotoliniu būdu.





5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. . BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

PASTABA: Kepant pyragus, apkepus su įdaru ir kitus receptus, kai reikia formos arba indo, padėkite 2 pakopomis viršutinę skardą kairėje pusėje ir apatinę skardą dešinėje pusėje.

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašild-ymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / bandelės	1	Įprastas Daugiapakopis	175°C 160°C	Y	Kepimo skarda	L3 L4	20-30 30-40
		2	Daugiapakopis	150°C		Gilesnės + Kepimo skarda	L2+L5	30-40
		3	Daugiapakopis	140°C		Kepimo skardas	L2+L4+L6	40-50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Įprastas Daugiapakopis	170°C 150°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2 L4	30-40 40-50
		2	Daugiapakopis	150°C		Metalinės grotelėss + Torto kepimo forma	L1+L4	50-60
	Sausainiai	1	Įprastas Daugiapakopis	150°C 140°C	Y	Kepimo skarda	L3 L4	25-30 35-45
		2	Daugiapakopis	140°C		Gilesnės + Kepimo skarda	L2+L5	30-40
		3	Daugiapakopis	140°C		Kepimo skardas	L2+L4+L6	35-40
	Spurgos	1	Daugiapakopis	190°C	Y	Kepimo skarda	L4	25-35
		2	Daugiapakopis	170°C		Kepimo skarda	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Įprastas	200°C	Y	Kepimo skarda	L3	20-30
	Morengai	1	Daugiapakopis	90°C	Y	Kepimo skarda	L4	90-160
	Migdoliniai sausainiai	1	Įprastas	150°C	Y	Kepimo skarda	L3	15-20
	Obuolių pyragas	1	Įprastas	185°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2	60-70
		1	Daugiapakopis	170°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Įprastas	170°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2	40-60
	Šokoladinis suflė	1	Įprastas	200°C	Y	Kepimo skarda + formos	L3	10-15
	Sūrio pyragas	1	Įprastas	150°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2	50-65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Konvekcija + ventiliatorius	180°C	Y	Kepimo skarda	L3	20-25
		2	Daugiapakopis	180°C		Gilesnės + Kepimo skarda	L2+L5	25-35
		3	Daugiapakopis	160°C		Kepimo skardas	L2+L4+L6	30-40
	Šaldytas štrudelis	1	Įprastas	210°C	Y	Kepimo skarda	L3	30-45
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	Supergrill	05	N	Metalinės grotelės	L6	4-6
	Fokačija	1	Įprastas	200°C	Y	Kepimo skarda	L2 or L3	25-35
	Viso grūdo duona	1	Įprastas	200°C	Y	Kepimo skarda	L3	35-50

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašildymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Pikantiški pyragai ir troškiniai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm skersmens)	1	Konvekcija + ventiliatorius Pica	200°C	Y N	Metalinės grotelės + Apkepo forma	L2	30-50
		2	Daugiapakopis	180°C	Y	Metalinės grotelės + Apkepo forma	L1+L4	50-70
	Sūrio suflė	1	Įprastas	200°C	Y	Kepimo skarda	L3	20-35
	Šviežia lazanija	1	Konvekcija + ventiliatorius	200°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	40-60
	Šaldyta lazanija	1	Įprastas	180°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50-60
	Kepti makaronai	1	ECO	200°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	20-30
	Šaldyti vamzdučiai	1	Įprastas	180°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	45-55
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Įprastas Pica	250°C 300°C	Y N	Kepimo skarda	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Daugiapakopis	180°C	Y	Gilesnės+ Kepimo skardas	L2+L5	25-35
	Šviežia pica (apvali)	1	Įprastas Pica	250°C 300°C	Y N	Kepimo skarda	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Daugiapakopis	180°C	Y	Gilesnės+ Kepimo skardas	L2+L5	30-40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Įprastas Pica	220°C 200°C	Y N	Metalinės grotelės	L2	10-15
		2	Daugiapakopis	200°C	Y	Metalinės grotelės	L2+L5	15-25
		3	Daugiapakopis	180°C		Metalinės grotelės	L2+L4+L6	25-35
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg)	1	ECO	220°C	Y	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1 su 150 ml vandens.	L4	40-60
	Kepta antiena	1	ECO	200°C	Y	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	50-60
	Gaidiena	1	Daugiapakopis	220°C	Y	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L4	20-40
	Kepta kalakutiena	1	ECO	200°C	Y	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	50-60

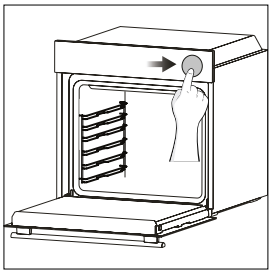
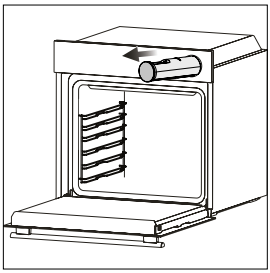
Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašild-ymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
	Kiaulienos šonkauliai (1000-1200g)	1	Įprastas	200°C	Y	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	80-100
	Dešrelės	1	Supergrill	04	Y	Metalinės grotelės	L5	40-50
	Kepta jautiena (500 g)	1	Daugiapakopis	220°C	Y	Kepimo skarda	L3	20-40
	Maltos mėsos kepsnys (1000-1500 g)	1	Įprastas	180°C	Y	Kepimo skarda	L3	40-50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	ECO	200°C	Y	Gilesnės skarda	L4	45-60
Žuvis ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	Supergrill	04	N	Metalinės grotelės	L5	15-30
	Šaldytos žuvies lazdelės	1	Įprastas	200°C	Y	Kepimo skarda	L4	20-25
	Kepta žuvis	1	ECO	200°C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L3	40-60
Daržovės	Daržovių užkepėlė	1	ECO	200°C	N	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	80-90
	Šaldytos gruzdintos bulvės (300–500 g)	1	Įprastas	220°C	Y	Kepimo skarda	L4	18-25
	Keptos bulvės	1	Įprastas	200°C	Y	Kepimo skarda	L4	30-50

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia pašildyti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

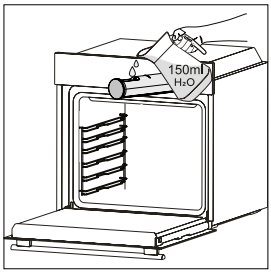
5.2. KAIP NNAUDOTI GARŲ TALPYKLĄ GAMINANT GARŲ PROGRAMOMIS

Pasirinkus gaminimo garuose programą, per naudotojo sąsają bus nurodyta įpilti vandens per tam skirtą priedą (Garų funkcijos vandens talpykla). Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

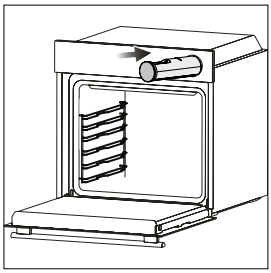
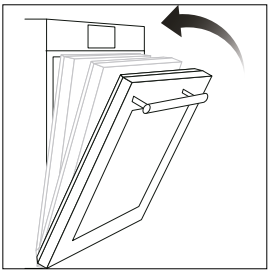
1. Lengvai paspauskite garų talpyklą, kad ją atidarytumėte.

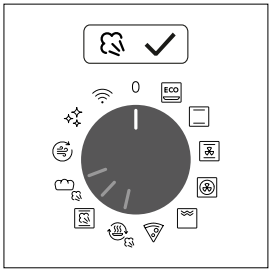
2. Įpilkite 150 ml geriamojo vandens į garų talpyklą naudodami ąsotį arba pildykite ją tiesiai iš čiaupo. Neviršykite maksimalaus vandens lygio, pažymėto talpyklos viduje.



3. Įstumkite garų talpyklą, kad ją uždarytumėte, ir uždarykite orkaitės dureles.

4. Pasirinkite funkciją ir pradėkite gaminti.



Tada bus rodomas numatytasis laikas, o gaminimo programa pradės veikti automatiškai po vienos sekundės. Laiką galima reguliuoti sukant dešinę rankenėlę; kepimo temperatūrą galima pakeisti paspaudus tam skirtą piktogramą. Abu parametrus galima nustatyti ribotame intervale, kaip parodyta pirmiau pateiktoje lentelėje.

PASTABA. Jei įpilsite per daug vandens, jo perteklius gali likti garų talpykloje. Baigę gaminti, ištuštinkite talpyklą.

PASTABA. Gaminant su garais, gaminimo pabaigoje ant ertmės dugno gali būti matoma šiek tiek vandens arba kondensato.

PASTABA. Jei išjungus orkaitę reikia tęsti maisto ruošimą, rekomenduojama vengti „Everyday cooking“ programų ir pasirinkti standartines funkcijas.

5.3. FRESH FLAVOUR LENTELĖ*

„Fresh Flavour“ lentelėje pateikiamos rekomenduojamos garų programų nuostatos. Naudodamiesi šia lentele galėsite gaminti įvairius patiekalus be išankstinio orkaitės įkaitinimo. Faktinė gaminimo trukmė gali skirtis priklausomai nuo recepto, ingredientų ir maisto kiekio.

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Balta duona	500-1000 g	Duona	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Bandelės	6-8 vnt.	Duona	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	25-35
Viso grūdo duona	400-600 g	Duona	190	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-35
Ruginė duona	500-1000 g	Duona	190	Metalinis tinklelis + forma	L3	30-45
Bagetė	400-500 g	Duona	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	25-35
Čiabata	6-8 vnt.	Duona	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	25-35
Beigeliai	6-8 vnt.	Duona	190	Orkaitės kepimo skarda gili	L2	25-35
Sumuštinių kepalai	5-10 vnt.	Duona	190	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	15-25
Brioša	6-8 vnt.	Duona	190	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Fokača	1000-1200 g	Duona	220	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	35-40
Fokača	1000-1200 g	Garai°	220	Orkaitės kepimo skarda gili	L4	30-40
Jautienos filė, vidutinė **	400-500 g	Garai°	190	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	35-45
Jautienos filė, lėtai virta **	400-500 g	Garai°	110	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	40-50
Jautienos velingtonas	1000-1500 g	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	40-50
Mėsos kepsnys	1000-1500 g	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	40-50
Kepsnys kiaulienoje **	1000-1500 g	Garai°	180	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	40-60
Kepsnys kiaulienoje, lėtai virta **	1000-1500 g	Garai°	110	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	80-100
Ėrienos šonkauliukai	800-1000 g	Garai°	190	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	60-80
Ėrienos blauzdelė	1500-2000 g	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	80-100
Vištienos krūtinėlė	400-700 g	Garai°	210	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Vištienos blauzdelės	1000 gr (apie. 10 vnt)	Garai°	220	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	40-50
Lašišos filė	600 gr (apie. 4 vnt)	Garai°	170	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Lašišos filė, lėtai virta	600 gr (apie. 4 vnt)	Garai°	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L2	25-35
Jūrinio ešerio filė	500 gr (apie. 4 vnt)	Garai°	150	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	10-25
Jūrinio ešerio filė, lėtai virta	500 gr (apie. 4 vnt)	Garai°	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Dorados	500-700 g	Garai°	170	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-35

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Maži pyragaičiai/keksiukai	10-20 vnt.	Garai°	170	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	35-45
Riedus vaisių pyragas, lėtai virtas	1000-1500 g	Garai°	140	Metalinis tinklelis + forma	L3	60-80
Sūrio pyragas	1000-1500 g	Garai°	140	Metalinis tinklelis + forma	L2	60-80
Šaldytas kruasanas	4-6 vnt.	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Daržovių mišinys	1000-1500 g	Garai°	220	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	50-60
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	500-1000 g	Garai°	210	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	50-60
Baklažanai, perpjauti pusiau	400-500 g	Garai°	210	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-45
Žiediniai kopūstai	400-500 g	Garai°	210	Metalinės grotelės + Pyrex	L3	30-40
Pankoliai	400-600 g	Garai°	200	Metalinės grotelės + Pyrex	L3	45-55
Morkų lazdelės	250-500 g	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	35-45
Moliūgai kubeliais	500-800 g	Garai°	160	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Brokoliai	400-600 g	Garai°	150	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Daržovių flanas	6 ramekins	Garai°	180	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	35-45
Pica	1 slice (200-300 g)	Pašildymas	110	Pyrex / orkaitės indas	L3	10-15
Fokača	200-400 g	Pašildymas	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	10-20
Bandelės	300-500 g	Pašildymas	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	15-25
Šaldyta duona	200-500 g	Pašildymas	150	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	8-15
Bandelių bandelės	200-500 g	Pašildymas	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	10-20
Makaronai	500-1000 g	Pašildymas	120	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Pyragai (keksiukai)	100-300 g	Pašildymas	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	10-20
Lazanija	500-1000 g	Pašildymas	140	Pyrex / orkaitės indas	L3	25-35
Vieno puodo patiekalai (apkepai ir keptos daržovės)	400-700 g	Pašildymas	120	Pyrex / orkaitės indas	L3	30-40

* Paruošus arba pašildžius kai kuriuos patiekalus, orkaitės kameros dugne arba garų talpykloje gali likti vandens perteklius. Prieš pradėdami naują gaminimo ciklą, pašalinkite vandens perteklių iš abiejų vietų.
** Prieš dėdami mėsą į orkaitę, kelias minutes apkepkite ją iš visų pusių gerai įkaitintoje keptuvėje, kad susidarytų gardi plutelė. Prieš apkepdami galite pagardinti druska ir šviežiai maltais pipirais.

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valomą prietaisą galbūt naudosite ilgiau. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Atlikę minimalius valymo darbus po kiekvieno orkaitės naudojimo, užtikrinsite puikią prietaiso švarą.
- Orkaitės sienelių neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- Kad orkaitės stipriai neišteptumėte ir dėl to neatsirastų stiprus dūmų kvapas, rekomenduojame nenaudoti prietaiso nustačius labai aukštą temperatūrą. Geriau nustatyti ilgesnę maisto ruošos trukmę ir šiek tiek sumažinti temperatūrą.
- Be kartu su orkaite pateikiamų priedų, rekomenduojame naudoti tik labai aukštai temperatūrai atsparius indus ir kepimo formas.

6.2. ORKAITĖS VALYMAS

6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos

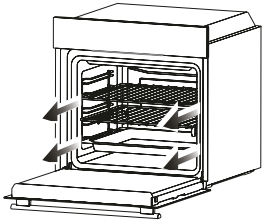
Pirolizinis valymas (priklauso nuo orkaitės modelio)
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai skyla sudėtingos medžiagos taikant terminį apdorojimą.

Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C.

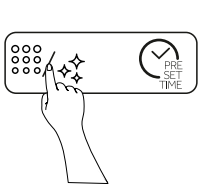
Pasibaigus valymo ciklui, dėl maisto likučių liks baltų emaliuoto paviršiaus vietų. Norėdami pašalinti šias daleles, valykite karštame muiluotame vandenyje sudrėkinta šluoste ir valykite šepečiu arba plieno vata. Tinkamos valymo priemonės yra karštas muiluotas vanduo arba orkaičių valiklis.

Kaip tai veikia:

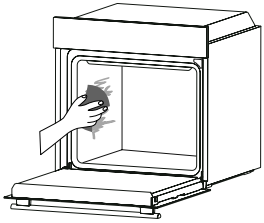
1. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pvz., groteles, šonines lentynas ir jų varžtus.
2. Pasukite funkcinę rankenėlę ties ✧. Pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte pirolizės programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką. Šio proceso ir kito aušinimo etapo metu orkaitės durelės liks užrakintos.
3. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.
   ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį



1



2



3

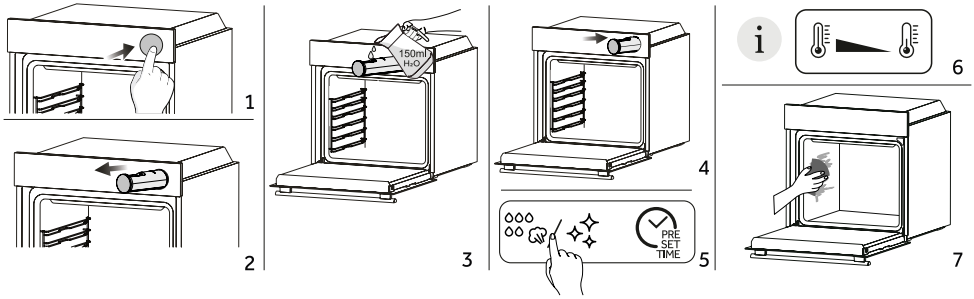
Aquactiva Garai

Funkcija Aquactiva Garai lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

Kaip tai veikia:

1. Į specialią garų talpyklą įpilkite 150 ml vandens.
2. Pasukite rankenėlę ties . Jei reikia, pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte valymo garais programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką.
3. Valymo proceso pabaigoje leiskite orkaitei atvėsti.
4. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį. Nuvalykite maisto ruošos skyrių ir palaukite, kol visiškai išdžius, kad būtų išvengta galimo korozijos poveikio.



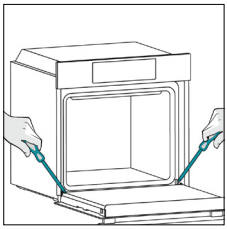
Valymas katalizės būdu (priklauso nuo orkaitės modelio)

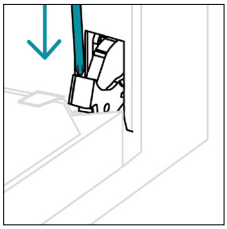
Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę. Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus. Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.

Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

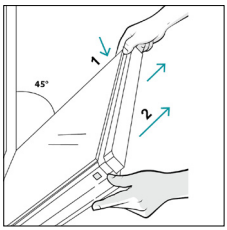
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

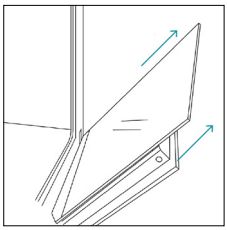




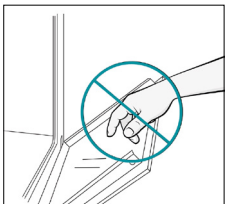
2. 2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



3. Labai atsargiai išimkite orkaitės stiklą, pradėdami nuo vidinio sluoksnio. Procedūros metu tvirtai laikykite stiklą abiem rankomis ir padėkite jį ant paminkštinto plokščio paviršiaus (pvz., ant audinio).



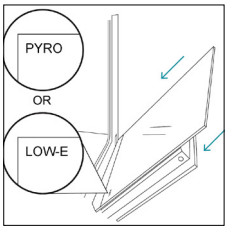
4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Išorinio stiklo negalima išimti.



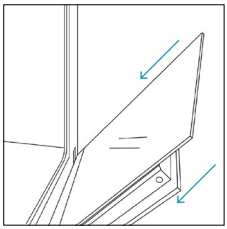
5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



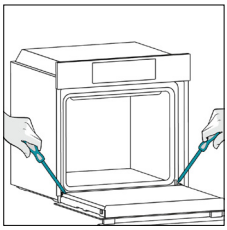
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „LOW-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.

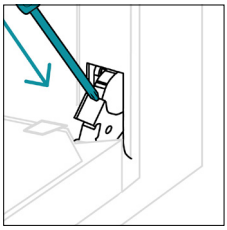


7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.





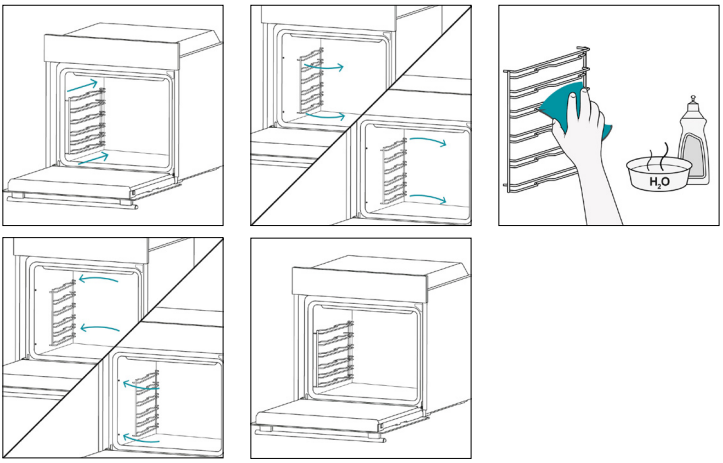
6.3. PRIEDŲ VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo būtinai kruopščiai nuvalykite priedus ir nusausinkite rankšluosčiu. Jei nešvarumų išlieka, galite palaikyti priedus vandens ir muilo tirpale maždaug 30 minučių ir vėl nuplauti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Orkaites valymui niekuomet nenaudokite abrazyviu valikliu, plieninės vielos kempineliu ar aštriu daiktu, nes galima nepataisomai sugadinti emaliuotas dalis. Naudokite tik vandeni, muila arba valiklius be baliklio (amoniako).

ŠONINIŲ LENTYNŲ VALYMAS

1. Išimkite šonines lentynas traukdami jas rodyklių kryptimi.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
3. Baigę valymo darbus, šonines lentynas įdėkite atgal atvirkštine tvarka.



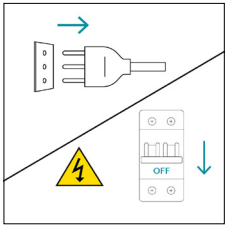
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

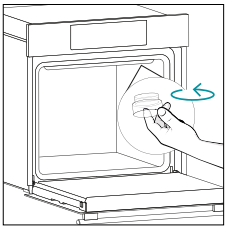
Lemputės keitimas viršuje:

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Nuimkite lemputės stiklinį dangtelį.
3. Išimkite lemputę.
4. Pakeiskite lemputę nauja to paties tipo lempute.
5. Uždėkite stiklinį lemputės dangtelį.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

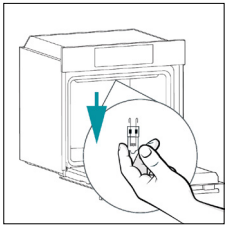
1 veiksmas



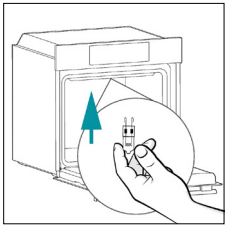
2 veiksmas



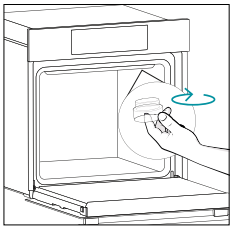
3 veiksmas



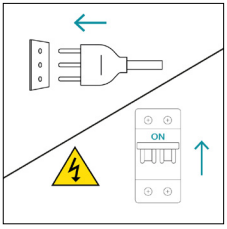
4 veiksmas

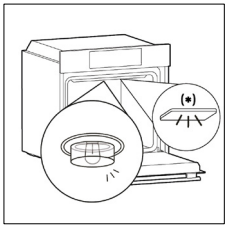


5 veiksmas



6 veiksmas



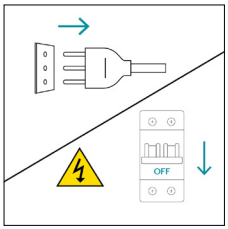


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).
*Jei kiltų problemų su šia lempa, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

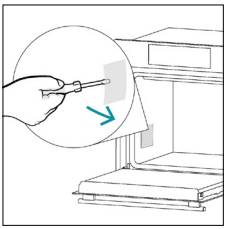
Šoninės lemputės keitimas:

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Plokščiąjį atsuktuvą įkiškite prie apsauginio stiklo šono ir švelniai paspauskite, kad jį nuimtumėte.
3. Atsargiai ištraukite lemputę iš jos pagrindo.
4. Įdėkite naują lemputę.
5. Uždėkite apsauginį stiklą atsargiai spausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

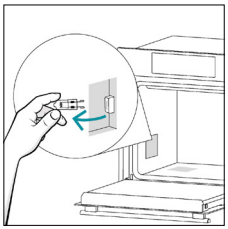
1 veiksmas



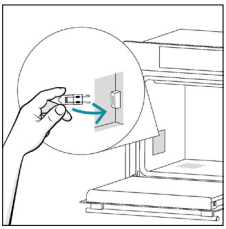
2 veiksmas



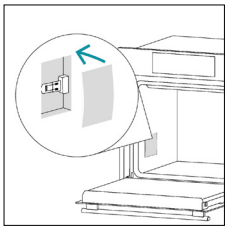
3 veiksmas



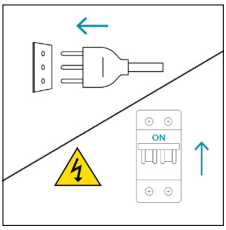
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas



Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

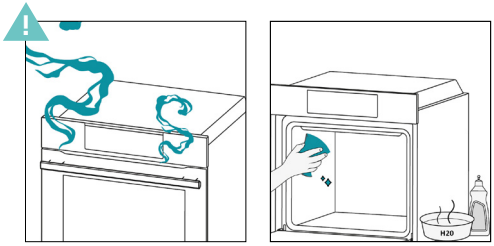
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei naudojant orkaitę įvyksta klaida, ekrane rodomas klaidos identifikavimo kodas „ER“ ir du skaitmenys.
Išjunkite orkaitę ir ištraukite jos kištuką, palaukite kelias minutes, tada vėl prijunkite.
Jei klaida išnyksta, galite naudoti orkaitę. Jei ne, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir praneškite ekrane rodomą kodą (ERXX).

Klaida



Dūmai



8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS

8.1. APRIETAISO ŠALINIMAS



Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos Direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninių prietaisų (EEĮA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir teršiančių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai apdorotos, siekiant tinkamai atskirti ir pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas.
Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti perdirbamos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų.
Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

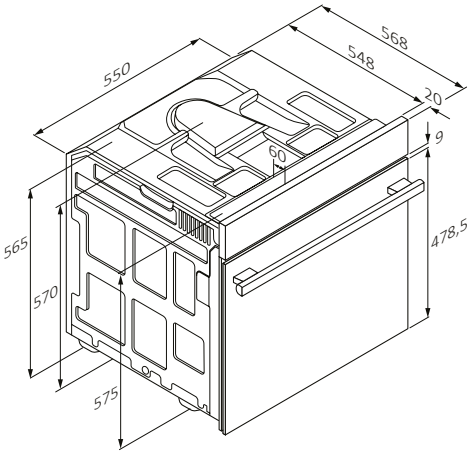
8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Jei įmanoma, orkaitės pašildymo stenkitės išvengti ir bandykite visada iki galo užpildyti orkaitę.
Orkaitės dureles darinėkite kuo įmanoma rečiau, nes kiekvieną kartą atidarius orkaitę iš ertmės sklinda šiluma. Norėdami stipriai sumažinti elektros energijos sąnaudas, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki numatyto maisto ruošos laiko pabaigos ir naudokite likusią, toliau orkaitės generuojamą šilumą.
Pasirūpinkite, kad sandarikliai visada būtų švarūs ir tvarkingi, ir už ertmės ribų nepasklistų šiluma.
Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėtos maisto ruošos programą – maisto ruošos procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.

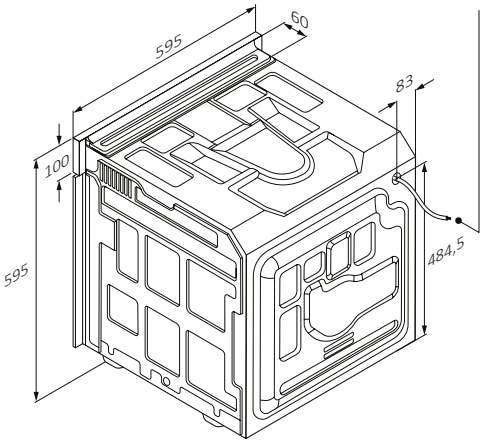
9. ĮRENGIMAS

Gaminio montavimo vaizdo įrašą galite peržiūrėti nuskaitę QR kodą.

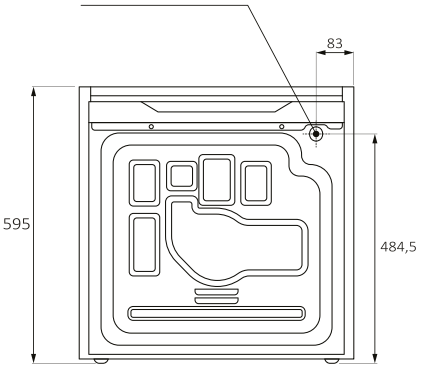
arba spustelėdami čia link



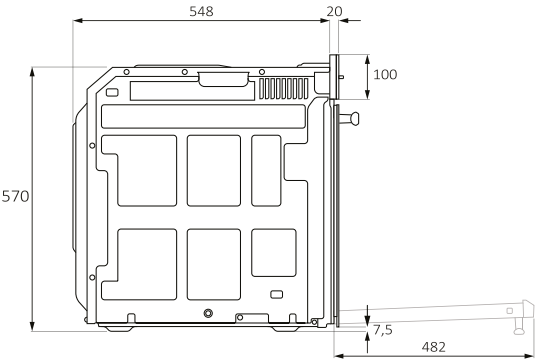
Kabelis 1100



Kabelis 1100

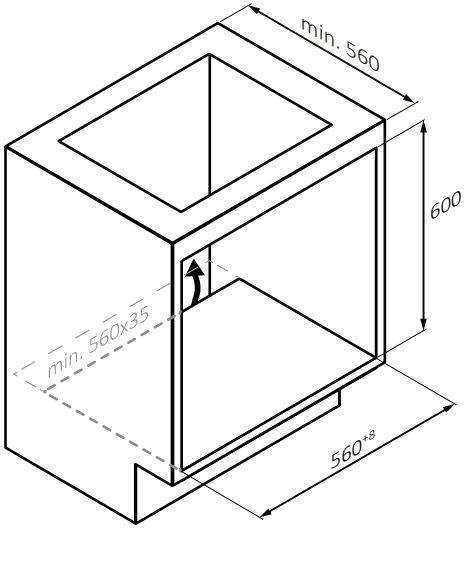


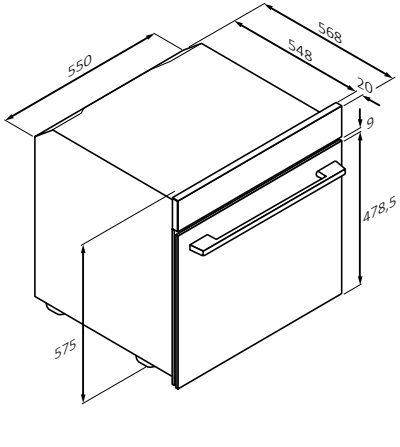
Vaizdas iš galo

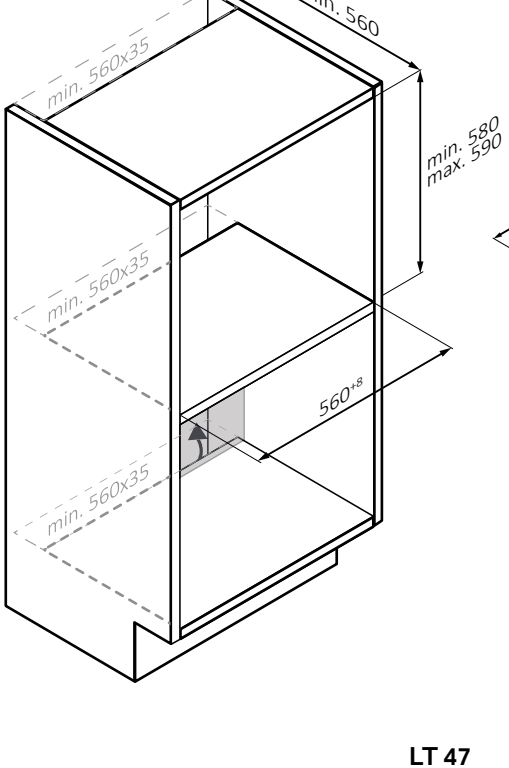


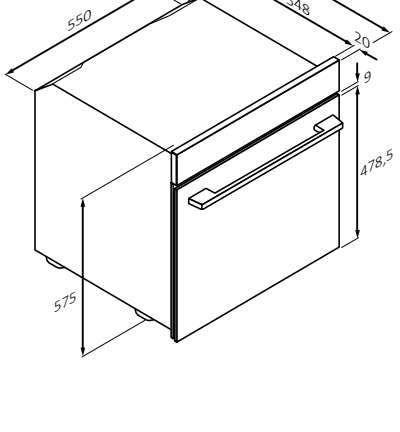
Vaizdas iš šono

mm

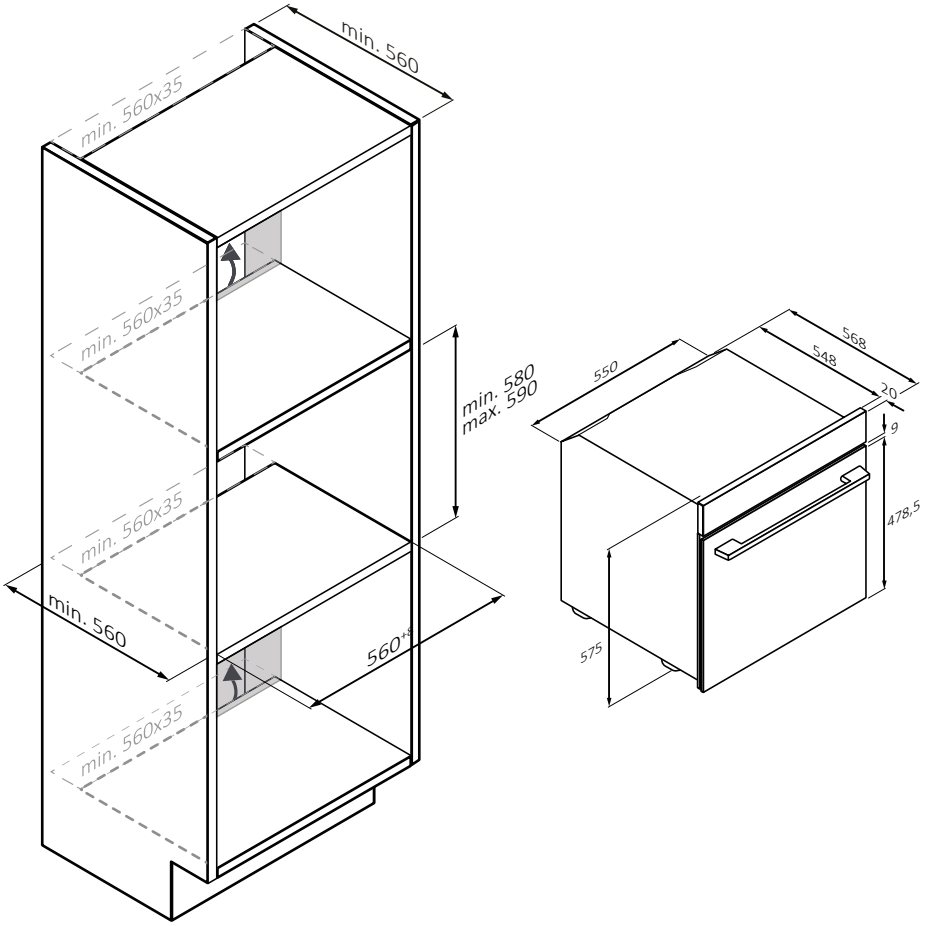

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

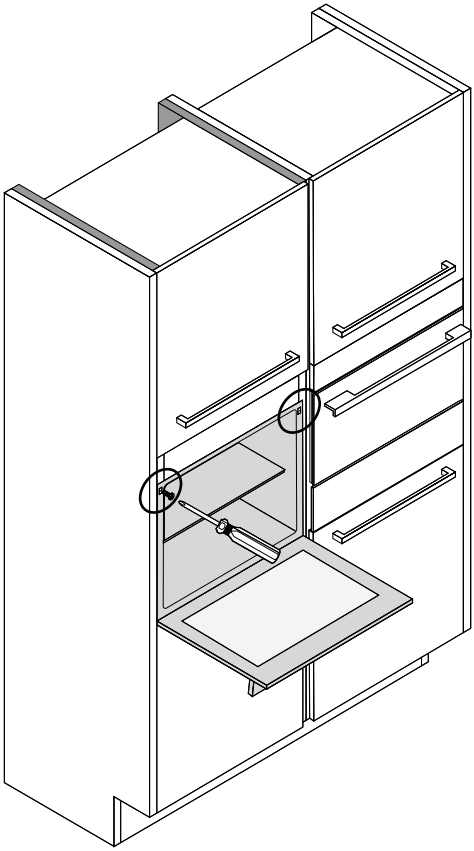

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

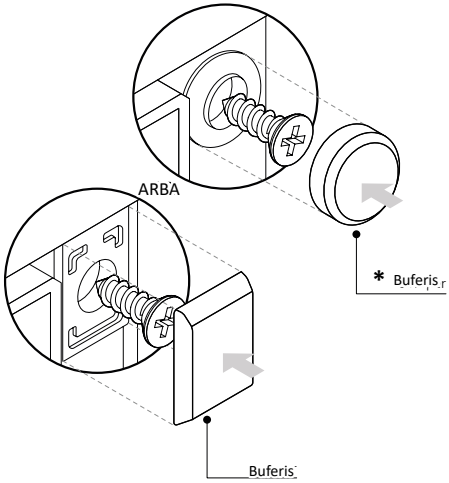

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(tik jei yra*)

mm

TERE TULEMAST

Aitäh, et valisite meie toote. Ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saamiseks lugege see juhend, kaasa arvatud ohutusjuhised, hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

Enne ahju paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võite remontimiseks vajada. Kontrollige seadet transportimise ajal tekkinud kahjustuste suhtes ja kui te pole kindel, konsulteerige enne seadme kasutamist tehnikuga. Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus

MÄRKUS: Pidage meeles, et ahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE

2. TOOTE TUTVUSTUS
2.1. Toote Ülevaade
2.2. Tarvikud
2.3. Juhtpaneel
2.4. Ühenduvus

3. ENNE ALUSTAMIST
3.1. Teave Alustamiseks
3.2. Esimene Kasutuskord
3.3. Eelnev Puhastamine

4. TOOTE KASUTAMINE
4.1. Kuidas Toode Toimib
4.2. Toiduvalmistamise Funktsioonid
4.2.1. Standardfunktsioonid
4.2.2. Erifunktsioonid
4.2.3. Mitmesammuline Funktsioon

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED
5.1. Üldine Küpsetustabel
5.2. Kuidas Kasutada Aurupaaki Auruga Küpsetamise Programmide Jaoks
5.3. Fresh Flavour Tabel

6. HOOLDUS JA PUHASTUS
6.1. Üldised Soovitused
6.2. Ahju Puhastamine
6.2.1. Ahjus: Puhastusfunktsioonid
6.2.2. Väljaspool Ahju: Klaasukse Eemaldamine Ja Puhastamine
6.3. Tarvikute Puhastamine
6.4. Hooldus

7. VEAOTSING

8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE
8.1. Seadme Kõrvaldamine
8.2. Keskkonna Säästmine Ja Austamine

9. PAIGALDAMINE

1. OHUTUSTEAVE

ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- Seadme kasutamise ajal muutub see kuumaks. Hoiduge ahjus olevate kütteelementide puutumisest.

Kasutada vastavalt ettenähtud otstarbele

- Only Kasutage ahju ainult ettenähtud otstarbel, st ainult toidu valmistamiseks; mis tahes muu kasutus, näiteks soojusallikana, loetakse mitteotstarbeliseks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei ole vastutav kahjustuste eest, mis tulenevad ebaõigest, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

Kasutuspiirangud

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- ⚠**HOIATUS:** the seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- ⚠ **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

PAIGALDAMISHOIATUSED

- Ahi võib asuda kõrgel püstakus või tööpinna all.
- Enne kinnitamist tuleb tagada ahju paigaldusruumis hea ventilatsioon, et sisemiste osade jahutamiseks ja kaitsmiseks vajaliku värske õhu ringlus oleks piisav. Tehke joonistel näidatud avad vastavalt kinnituse tüübile. Kinnitage ahi alati seadmega kaasasolevate kruvidega mööbli külge.
- Seadme kasutamiseks nimisagedustel ei ole vaja teha täiendavaid toiminguid/seadistamisi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

- Paigaldamise ajaks tuleb ahi ülekuumenemise vältimiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Kui valest paigaldamisest tulenevate rikete kõrvaldamiseks on vaja tootja abi, ei kuulu sellised abitööd garantii alla. Järgida tuleb professionaalselt kvalifitseeritud personali paigaldusjuhiseid.
- Valesti paigaldamine võib põhjustada kahju või vigastusi inimestele, loomadele või esemetele. Tootja ei kanna vastutust selliste kahjude ja vigastuste eest.
- Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik, kes peab teadma ja järgima paigaldusriigis kehtivaid seadusi ja tootja juhiseid.
- Pärast seadme lahtipakkimist veenduge alati, et see ei ole kahjustatud. Probleemi korral võtke enne paigaldamist ühendust klienditeenindusega ja ärge ühendage seadet toiteallikaga.
- Enne seadme kasutamist eemaldada pakkematerjal.
- Paigaldamise ajal ärge kasutage ahju tõstmiseks ja liigutamiseks ahju ukse käepidet.
- Paigaldusmööbel ja sellega külgnev mööbel peavad taluma temperatuuri 95 °C.
- Soovitatav on paigaldamise ajal kanda kaitsekindaid, et vältida sisselõikeid.
- Ärge paigaldage seadet avatud keskkonda, mis puutub kokku ümbritseva keskkonna mõjudega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel alla 2000 m.
- Kaitsekilede ja reklaamkleebiste eemaldamiseks ahju esipinnalt enne esimest kasutuskorda.

ELEKTRIHOIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omnipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
- Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
- Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.

- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeeninduosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS:** selektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.
- ⓘ **MÄRKUS:** kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.
- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada..
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, hooldusvõi remonditööst. Lisaks ei vastuta see kahjude eest, mis on põhjustatud maandussüsteemi puudumisest või katkemisest (nt elektrilöök)
- ⚠ **ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toita välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Seade ei ole mõeldud aktiveerimiseks välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi ab.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Tilkumisalus kogub toiduvalmistamise ajal tilkuvaid jääke.
- Kui asetate Airfry aluse või resti küljesiinidele, veenduge, et külje lühem osa (sulguri ja väljaulatuva osa vahel) on suunatud ahju sisemuse poole. Kui restil on dekoratiivne metallvarras, asetage see ahju väliskülje poole, nii et kaubamärgi logo oleks nähtav ja loetav. Õiget paigutust vaadake ka selle kasutusjuhendi jaotises Lisatarvikud olevalt pildilt.

- Ärge kasutage ahjuukse klaaside puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi.
- Küpsetamise ajal võib niiskus kondenseeruda ahju õõnde või ukse klaasile. See on normaalne seisund. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10-15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium
- või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga,
- võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- ⚠**HOIATUS!:** Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- ⚠ **CAUTION**: Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- ⚠**HOIATUS!:** Ärge asetage toitu otse ahjurestidele. Kasutage alati küpsetuspaberit ja/või sobivaid küpsetusplaate või -vorme.
- Peske enne esmakordset kasutamist kõik tarvikud kuuma vee ja nõudepesuvahendi lahusega.

HOIATUSED (*PÜROAHJUDE PUHUL)

- Suuremad jäägid tuleb enne puhastamist eemaldada.
- ⚠ **WARNING**: enne automaatse puhastustsükli alustamist tehke järgmist.,
  Puhastage ahju uks
  - Eemaldage suured või kogukamad toidujäägid ahju seest niiske svammiga. Ärge kasutage puhastusvahendeid.
  - Eemaldage kõik tarvikud ja liugraamikomplekt (kui on olemas).
  - Ärge asetage kuivatusrätikuid.
- Lihasondiga ahjul tuleb enne puhastustsükli alustamist sulgeda auk kaasasoleva mutriga. Sulgege auk mutriga alti, kui lihasondi ei kasutata.
- Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal (kui see on saadaval) võivad pinnad muutuda tavalisest kuumemaks ja lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- Kui ahju kohale on paigaldatud tõmbekapp, ärge kasutage seda, kui pürolüsaator töötab. See väldib tõmbekapi ülekuumenemist.

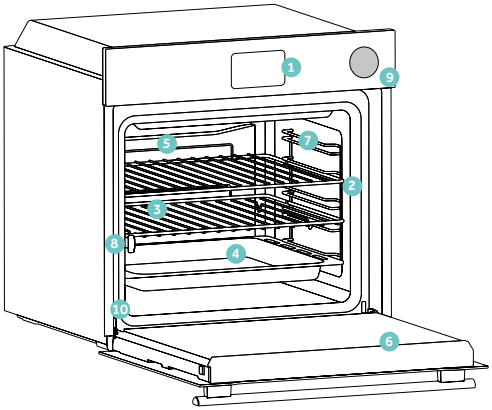
*olenevalt ahju mudelist

HOIATUSED (MUDELILE FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **HOIATUS**: Aurupaagi täitmisel ei tohi vee tase ületada paagil näidatud maksimaalset taset.
- Paagi täitmiseks kasutage ainult joogivett.

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE ÜLEVAADE

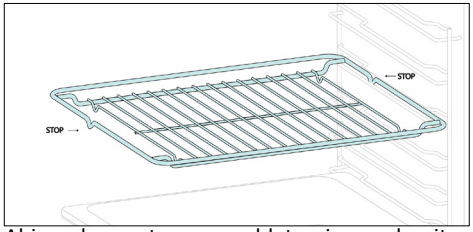


1. **Juhtpaneel**
2. **Riiulite positsioonide numbrid**
3. **Metallist võred**
4. **Salv**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatvõred** (kui on olemas: ainult lameda õõnsuse jaoks)
8. **Teleskoopjuhikud**
9. **Steam Fresh veepaak**
10. **Seerianumber ja QR-kood**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

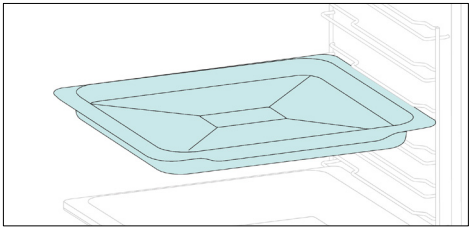
2.2. TARVIKUD

Metallrest



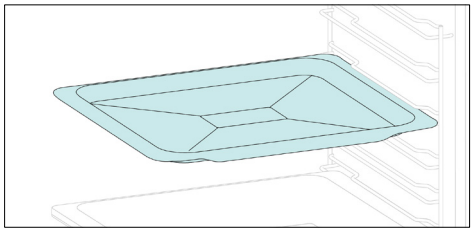
Ahjus olev rest on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab köögiriistu ning mida saab vastavalt toiduvalmistamisvajadustele erinevatele kõrgustele reguleerida. Ärge asetage toitu otse sellele; kasutage selle asemel küpsetuspaberit või sobivaid küpsetusplaate.

Sügavam plaat



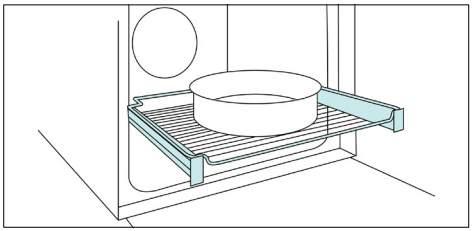
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Küpsetusplaat (ainult kui on olemas*)



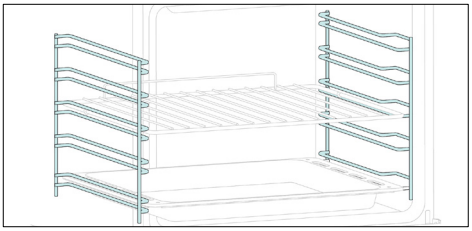
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

Teleskoopjuhikud (ainult kui on olemas*)



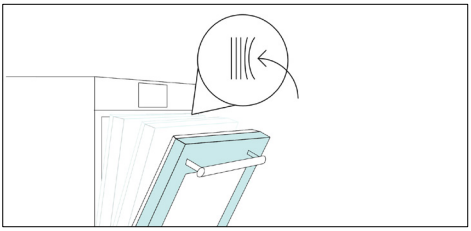
Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

Külgmised traatrestid (ainult kui on olemas*)



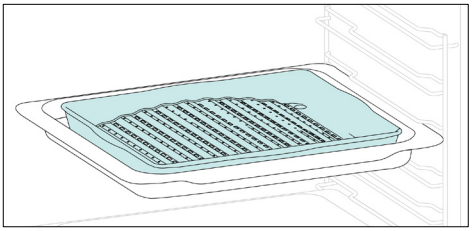
Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

Vaikse sulgemise / avamise hinged (ainult kui on olemas*)



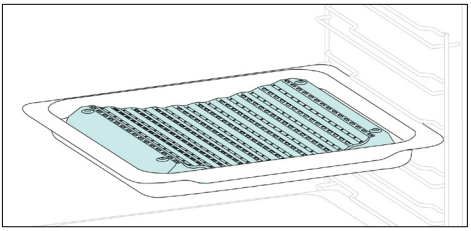
Pehmed ja avatud hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

H-LAB plaat – grillimisrežiim (ainult kui on olemas*)



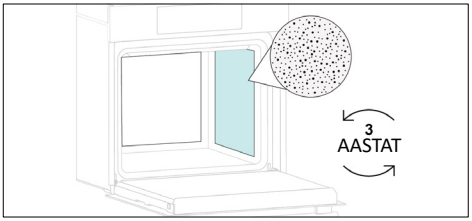
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

H-LAB plaat – aururežiim (ainult kui on olemas*)

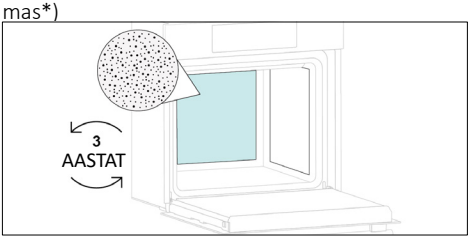


Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

Katalüütilised paneelid (ainult kui on olemas*)

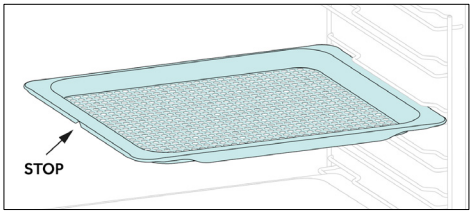


Katalüütilised Ventilaatori kate (ainult kui on olemas*)



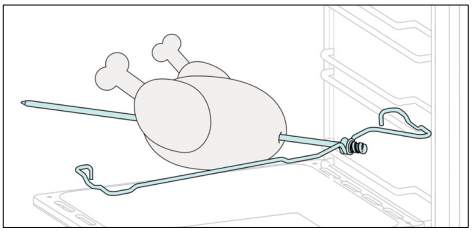
Spetsiaalsed emailitud paneelid on mikropoorse struktuuriga, et muuta rasv kergesti eemaldatavateks gaasilisteks elementideks. Asendage pärast 3-aastast kasutamist (2/3 toiduvalmistamise tsüklit nädalas).

Airfry alus (ainult kui on olemas*)



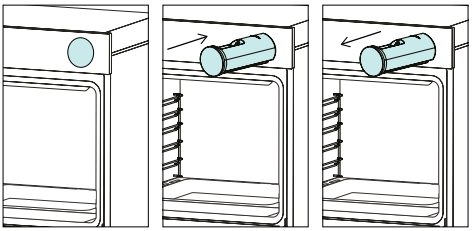
Airfry alus tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõõtmeliselt, tagades krõbedama välispinna ja säilitades samas õrnuse sees. Mahlade või kübemete kogumiseks võib soovi korral paigutada küpsetusplaadi L1.

Pöördvarras (ainult kui on olemas*)



Pöördvarras töötab koos ülemise kütteelemendiga; pöörates saab toitu ühtlaselt küpsetada. Seda on kõige parem kasutada keskmise suurusega toidu jaoks. Sobib ideaalselt traditsioonilise prae maitse taasavastamiseks.

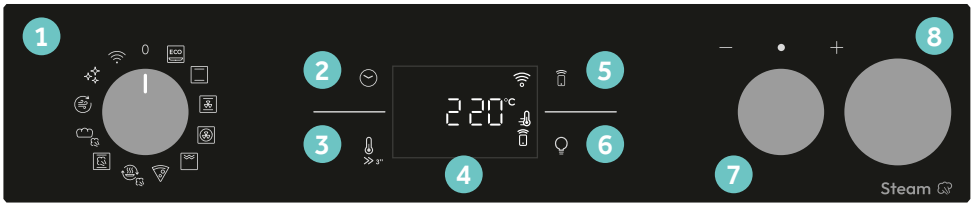
Steam Fresh veepaak



Aurupaak on sahtel, mida saab täita veega, mis on vajalik auruga toetatavate toiduvalmistamisja puhastusprogrammide läbiviimiseks.

EE: Ärge asetage toitu otse ahjurestidele. Kasutage alati küpsetuspaberit ja/või sobivaid küpsetusplaate või -vorme.

2.3. JUHTPANEEL



Madala energiatarbimise andmed komisjoni määruse (EL) 2023/826 kohaselt
Toote energiatarbimine ooterežiimi tingimustes koos teabe- või olekunäidikuga: 0,8 W
Ajavahemik, mille järel seade jõuab teabe- või olekunäidikuga automaatselt ooterežiimi: 20 min

Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.

1. Funktsiooni valimise nupp
2. Aeg
3. Temperatuur
4. LED-ekraan
5. Kaugjuhtimispult
6. Lamp
7. Ketasvalija
8. Steam Fresh veepaak

PÕHIFUNKTSIOONID

Ekraanil on 4 põhifunktsiooni:

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Aeg	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse valimiseks, kaks korda minutilugeja nägemiseks (saadaval ooterežiimis), kolm korda kellaaja valimiseks ja neli korda viivitusega käivitamiseks. Ooterežiimis on ligipääsetav ainult köögitaimer.
3"	**Temperatuur**	Vajutage üks kord, et kontrollida ahju temperatuuri, vajutage ja hoidke 3 sekundit all, et aktiveerida kiire eelkuumutamise funktsioon (saadaval ainult ahju eelkuumutamise faasis). Kui eelsoojendus on aktiivne, kuvatakse ekraanil vastav ikoon.
	Kaugjuhtimispult sees/väljas	Vajutage kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks nuppu, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu).
	Valgust	Vajutage ahjukambri tule sisse- või väljalülitamiseks.

2.4. ÜHENDUVUS

Traadita ühenduse parameetrid

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

Võrguühendusega seadme tooteteave

Energiatarve võrguühendusega ooterežiimis, kui kõik juhtmega võrgupordid on ühendatud ja kõik juhtmeta võrgupordid on aktiveeritud: 2,0 W.
Ajavahemik, mille järel jõuab seade automaatselt võrguühendusega ooterežiimi: 20 min

Traadita võrgupordi aktiveerimine.

WiFi-moodul lülitub sisse kohe, kui funktsiooninupp on seatud asendisse, mis ei ole null.

Traadita võrgupordi inaktiveerimine.

WiFi-moodul on alati välja lülitatud, kui funktsiooninupp on nullasendis.
Kui nupp on muus asendis, avage wifi-menüü ja valige wifi deaktiveerimiseks valik „väljas“.

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel: www.candy-group.com

KUIDAS RAKENDUSEGA SUHELDA?

Teie seade võib olla ühendatud teie koduse traadita võrguga ja töötada kaugjuhtimisega, kasutades rakendust. Ühendage seade, et tagada selle ajakohasus uusima tarkvara ja funktsioonidega.

MÄRKUS

- Kui ahi on sisse lülitatud, vilguvad WiFi-ikoonid 30 minutit. Selle aja jooksul on võimalik toodet registreerida.
- Veenduge, et kodune WiFi-võrk on sisse lülitatud.
- Teile antakse samm-sammult juhiseid nii seadme kui ka mobiilseadme kohta.
- Ahju ühendamiseks võib kuluda kuni 10 minutit.
- Lisateabe ja tõrkeotsingu leiate rakendusest.

Laadige alla oma nutitelefonist.

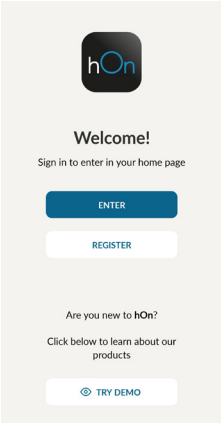
Available on the App Store

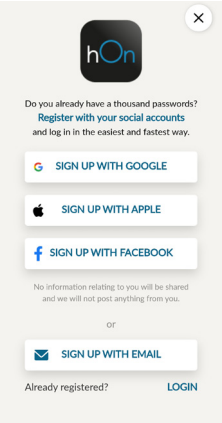
GET IT ON Google Play

Järgmised pildid on ainult illustratiivsetel eesmärkidel.

UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

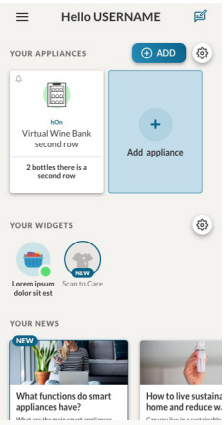




KIIRÜHENDAMINE

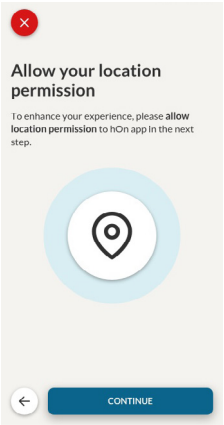
1. samm

- Valige „Lisa seade“**.**



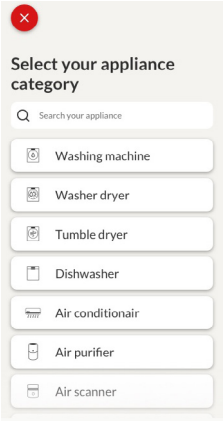
2. samm

- Andke asukohaluba.



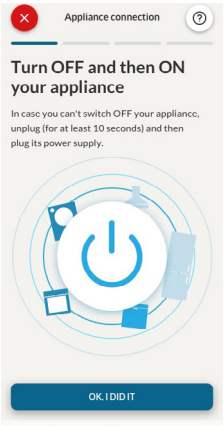
3. samm

- Valige seadmekategooriast ahi.



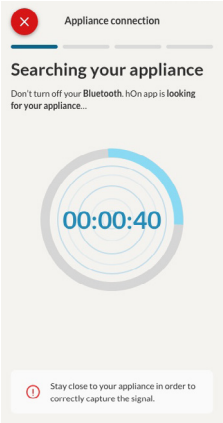
4. samm

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



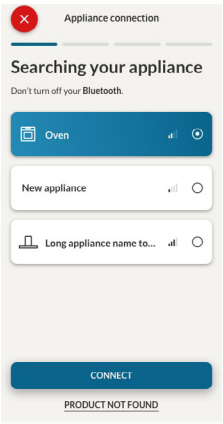
5. samm

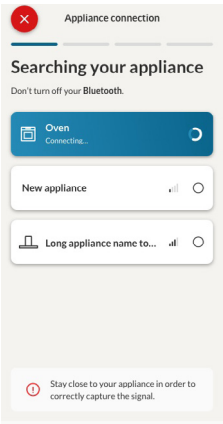
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.



6.1-6.2. samm

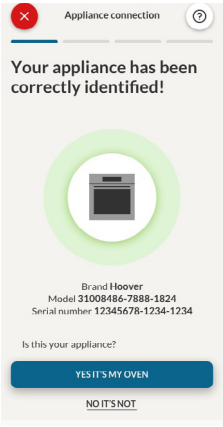
- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.





7. samm

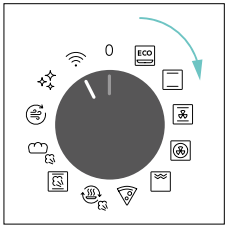
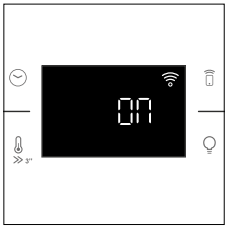
- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn“i kaudu juhtima hakata.

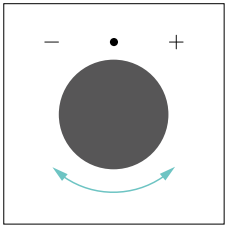
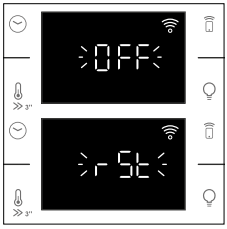


KUIDAS WIFI-SEADEID MUUTA

Kui seade on registreeritud, saab kasutaja muuta WIFI-seadistusi järgmiselt:
- **WIFI SEES** Ahju olekut saab jälgida ainult rakenduse abil.
- **WIFI VÄLJAS** Ahi ei ole ühendatud, kuid on siiski registreeritud ja võrguandmed on salvestatud.
- **WIFI LÄHTESTAMINE** Ühendus lähtestatakse ja saab teha uue registreerimise

1. Keerake WiFi-menüü funktsiooninuppu.
2. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
3. Keerake ketasvalijat, kuni kuvatakse „Off“ või lähtestamise säte „rSt“.

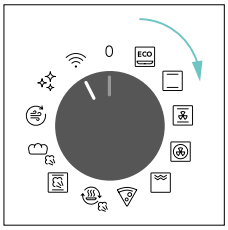
KAUGJUHTIMISPULT

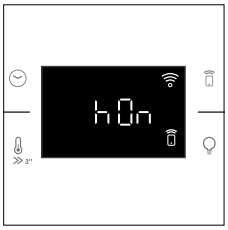
Kaugjuhtimispult pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn
See funktsioon võimaldab teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks: rakenduses juba saadaolevate retseptide või küpsetusprogrammide kohene või ajastatud käivitamine; toidu valmimise reaalajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine; küpsetusprotsessi jälgimine sondi abil. Lisaks on võimalik saada teateid, kui programmid või retseptid on lõpule viidud.
Kaugjuhtimispulti saab aktiveerida ainult siis, kui toode on registreeritud.

MÄRKUS: See on saadaval kõigi toote toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, välja arvatud vormiroa ja supergrilli programmid.

Kaugjuhtimispuldi aktiveerimine:

1. Keerake WiFi-menüü funktsiooninuppu.
2. Vajutage .
3. Ekraanil kuvatakse „hOn“. Kuvatakse nii WIFI kui ka kaugjuhtimispuldi ikoonid.
4. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.

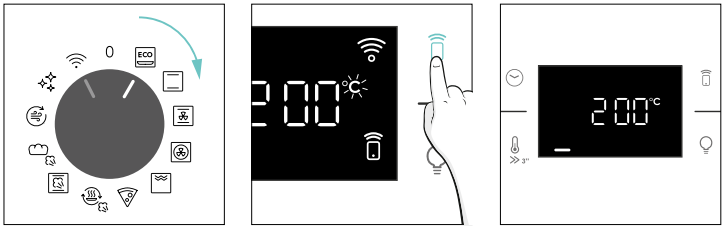


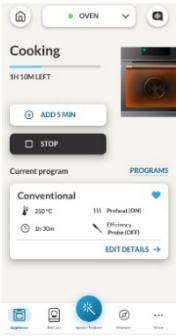
Küpsetusprotsessi ajal on võimalik aktiveerida ka kaugjuhtimispult, vajutades seotud nuppu



Kaugjuhtimispuldi seiskamine:
kui küpsetusprogramm on pooleli, saab selle otse tootest välja lülitada, keerates funktsiooninupu teise asendisse. Need toimingud katkestavad küpsetusprotsessi.
Teine võimalus on vajutada seadmega kaasasolevat kaugjuhtimispuldi vastavat nuppu.
Need toimingud katkestavad küpsetusprotsessi.



Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt peatada, klõpsates kuvaril nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.
MÄRKUS: Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.



TRAADITA TARKVARAVÄRSKENDUS (OTA)

Ahi on varustatud üle õhuuuendamise (OTA) funktsiooniga, mis võimaldab teil oma ahju lihtsalt uusimate funktsioonidega ajakohasena hoida. Kui saadaval, siis kui ahi on ühendatud ja nupp on keeratud „Wi-Fi“ peale või küpsetusprogramm on just lõppenud, algab värskendus automaatselt. Kuvatakse „OtA“, Wi-Fi ikoon vilgub ja kõik toote käsud on ajutiselt keelatud. See protsess võib võtta paar minutit, nii et palun ärge selle aja jooksul ahju lahti ühendage ega välja lülitage. Kui värskendus on lõpetatud, hakkab ekraanil vilkuma „12:00“. Lihtsalt lähtestage aeg ja alustage küpsetamist!



3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

Kuidas uksed toimivad

Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb ahjuuks alati lukustatuks. Kui uks ei ole lukustatud, kuvab ahi veakoodi 24 ja peatab puhastusfunktsiooni.

Kuidas valgustus toimib

Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.Ukselülitiga ahjude puhul (vt allpool) süttib tuli ukse avamisel automaatselt.Lambinupuga ahjude puhul saab seda kasutada ka valgustuse aktiveerimiseks.Kui ahjuuks jääb avatuks rohkem kui 10 minutiks, kustuvad tuled automaatselt.Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb tuli välja lülitatuks. *

Kuidas jahutusventilaator töötab

Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.
Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält.
Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust. Pürolüütilise puhastuse ajal ja ukse lukustamisel on jahutusventilaator sisse lülitatud. *
ECO-funktsiooni ajal jääb tuli kustunuks.

(*ainult püroahjud)

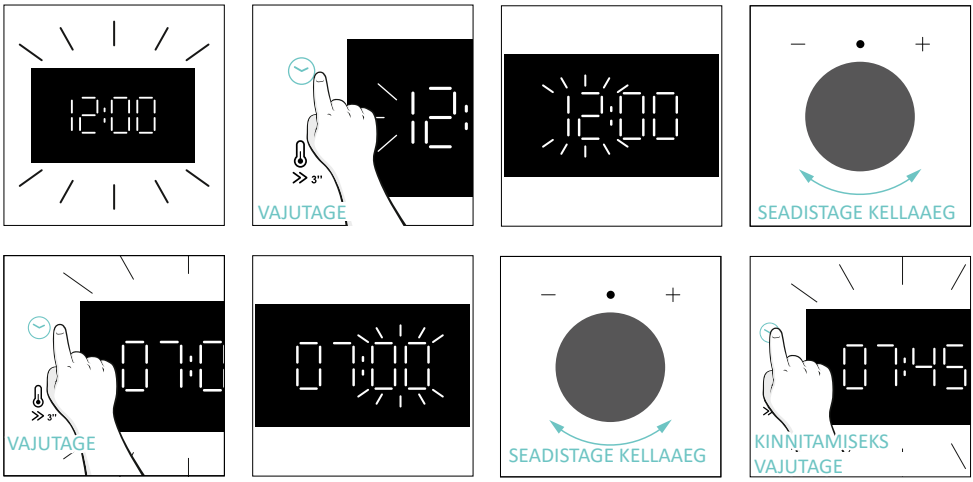
Kuidas olekuriba toimib

Olekuriba, mis põhineb seadistatud programmidel, lihtsustab temperatuuri ja aja jälgimist.
Eelsoojendusega seotud funktsioonide puhul kuvab see temperatuuri tõusu selles faasis.
Küpsetusprogrammides ja pürolüütilise puhastuse funktsioonis näitab see vastavalt küpsetusaja ja puhastustsükli mahaloendust.

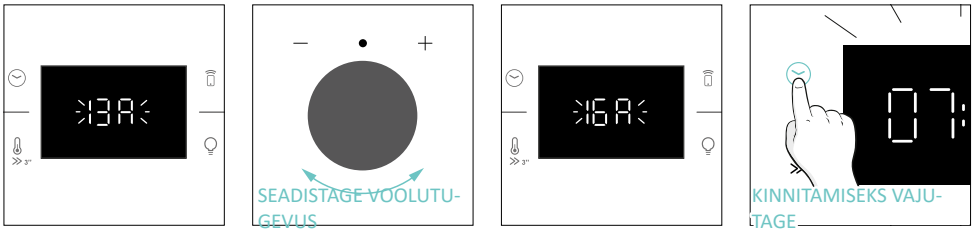
3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm määrata kellaaeg, valida 13 või 16 amprit, valida heledus ja helitugevus.

- **KELLAAJA SEADISTAMINE:** Ekraanil kuvatakse vilkuv eelseadistatud aeg '12:00'. Selle muutmiseks vajutage ⏲ ja kasutage praeguse tunninäidu reguleerimiseks paremat nuppu. Minutinäidu reguleerimiseks vajutage uuesti ⏲ ja järgige sama protseduuri. Kinnitamiseks vajutage ⏲ veel kord.

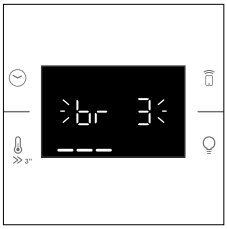
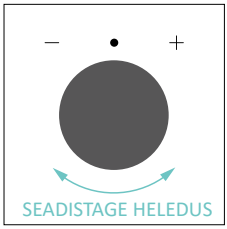


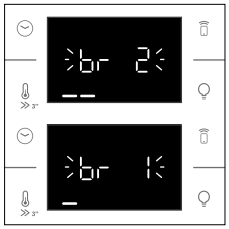
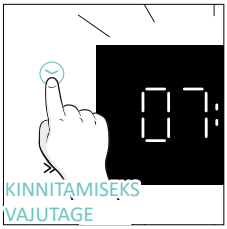
- **AMPERAGE:** See seadistus mõjutab ainult kiirsoojenduse ajal neelatavat võimsust. 16A seadistus tagab lühema soojenemisaja, kui kiirsoojendus on aktiveeritud. Kui teie kodus on saadaval väiksem võimsus, saate selle seadistada 13A-le. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Soovitud variandi valimiseks keerake lihtsalt paremat nuppu, seejärel vajutage ⏲ kinnitamiseks.



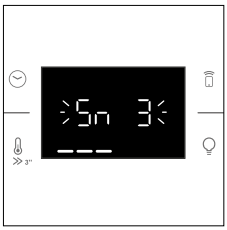
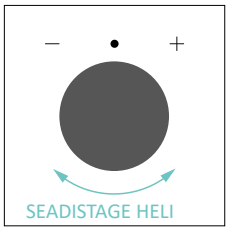
MÄRKUS: Voolutugevuse seadistamise võimalus on saadaval ainult esialgse paigalduse ajal. Seadistatud voolutugevuse muutmiseks vaadake paigaldusjärgseid juhiseid.

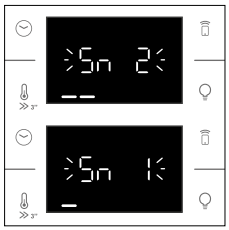
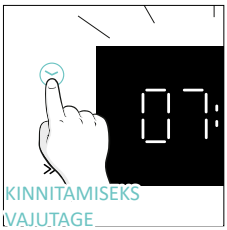
- **HELEDUS:** Ekraanil kuvatakse sümbol „br“. Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset,mida saab muuta, keerates paremat nuppu. Kinnitamiseks vajutage ⏲

- **HELI:** Ekraanil kuvatakse sümbol "Sn". Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta, keerates paremat nuppu. Kinnitamiseks vajutage ⏲

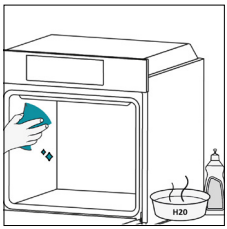
- **PAIGALDUSJÄRGSED JUHISED**

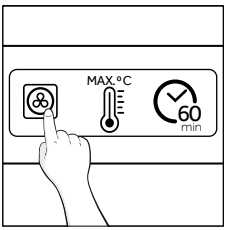
Kui ahi on ooterežiimis, on võimalik naasta algsätetele, vajutades samaaegselt temperatuuri ja lambi nuppe 5 sekundi jooksul.

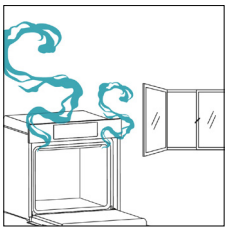


3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.







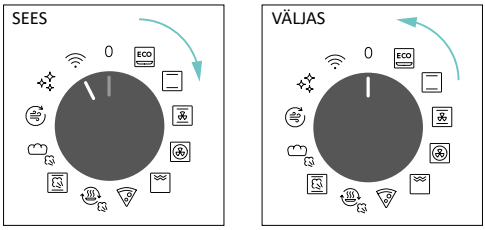
4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

Toode on kavandatud nii, et see on „ühe puudutusega valmis“ ja valimisnuppu keerates hakkab ahi töötama vaikimisi seadetega.

AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Ahju sisselülitamiseks keerake funktsiooninuppu (päripäeva/vastupäeva) ja valige küpsetusprogramm. Funktsiooni väljalülitamiseks seadke funktsiooninupp asendisse „0“.

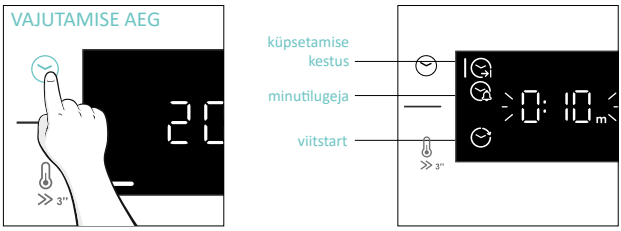


MÄÄRAKE KÜPSETUSPROGRAMM

Keerake funktsiooninuppu ja valige soovitud programm. Ekraanil kuvatakse vaikimisi temperatuur, mida saab igal hetkel muuta, keerates paremat nuppu (päripäeva temperatuuri suurendamiseks ja vastupäeva temperatuuri vähendamiseks).

KELLAAJAMENÜÜ

Menüü Kellaaeg avamiseks vajutage ⏲. Navigeerimiseks puudutage ⏲ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

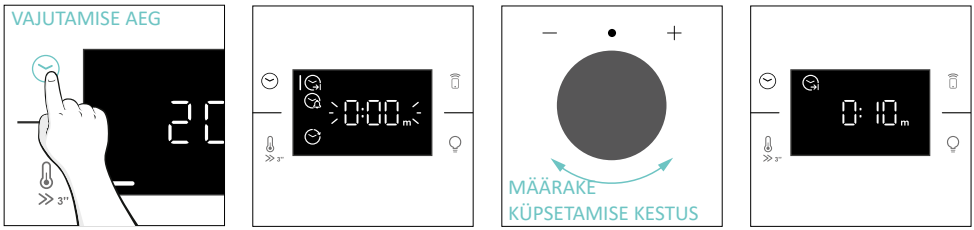


MÄRKUS: mitut parameetrit ei saa korraga määrata, seetõttu jääb mällu ainult viimane seadistus, kui eelmine on kustutatud.

COOKING DURATION

See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja.

AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Küpsetamise kestus“valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks ketasvalijat.



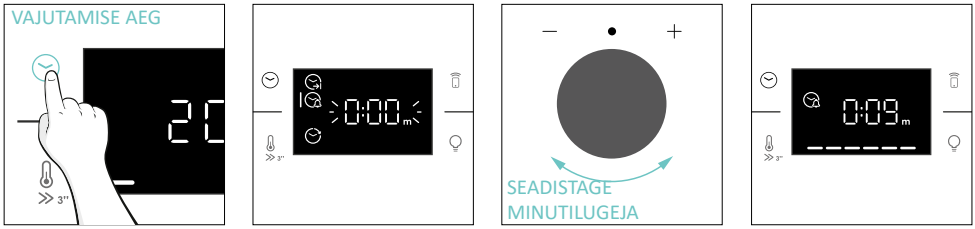
Pöördloendus algab eelsoojenduse lõpus (kui see on olemas). Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, keerates paremat nuppu. Kestuse möödumisel küpsetus peatub.

EELSOOJENDUSEGA FUNKTSIOONID: Kui küpsetuse kestus on määratud ning kui ahi teatab eelsoojenduse lõppemisest, asetage toit ahju ja andke käsitsi kinnitus (puudutage aja nuppu), et käivitada toiduvalmistamise taimer.

MINUTE MINDER

Võimaldab kasutada ahju äratuskellana.

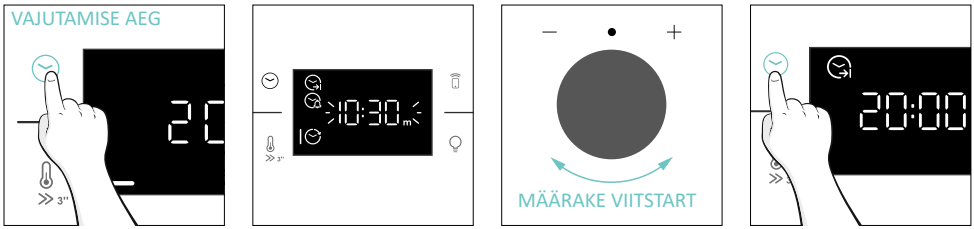
AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks ketasvalijat.



Kui funktsioon on seadistatud, on ekraanil kuvatud peamine teave alati kellaaeg. Temperatuuri muutmiseks vajutage , et siseneda spetsiaalsesse muutmisrežiimi. Kui kestus on möödas, jätkub küpsetamine, kuni vasak nupp asendisse 0 keeratakse
Seda funktsiooni saab seadistada ka siis, kui ahi on ooterežiimis, vajutades. Kui see on aktiveeritud, töötab minutilugeja ahju küpsetusfunktsioonidest sõltumatult.

VIITSTART

Võimaldab valida toiduvalmistamise algusaega.
AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Viitstart“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasuta

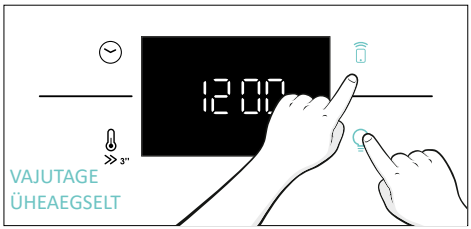


MÄRKUS: Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval grilli funktsioonidega.

LISAFUNKTSIOONID

LAPSELUKK

See funktsioon võimaldab ekraani lukustada, et vältida soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Selle aktiveerimiseks vajutage korraga Lamp ja Pult nupud 3 sekundit. Kasutajaliideses kuvatakse tabaluku ikoon. Selles seisundis on ahju kasutajaliides lukustatud ja seadete muutmine ei ole võimalik. Lapselukk jääb aktiivseks ka siis, kui vasakpoolne nupp keeratakse tagasi asendisse OFF. Lapse lukustuse deaktiveerimiseks vajutage uuesti Lamp ja Pult nuppe 3 sekundit (võtme ikoon kaob).



4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

IEelsoojenduse faasi kiirendamiseks saab valida kiire eelsoojenduse, vajutades temperatuuri ikooni 3 sekundit pärast küpsetusprogrammi ja temperatuuri valimist. See valik aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist.
Energia säästmiseks lülitatakse kiire eelsoojenduse aktiveerimisel ahjukambri ventilaator VÄLJA, kuni ahi saavutab soovitud temperatuuri. Kui küpsetuse kestus on määratud ning kui ahi teatab eelsoojenduse lõppemisest, asetage toit ahju ja andke käsitsi kinnitus (puudutage aja nuppu), et käivitada toiduvalmistamise taimer. TEATE: Kui on seadistatud viivitusega käivitamine, ei ole käsitsi kinnitust vaja, sest küpsetamine algab automaatselt vastavalt seadistatud viivitusele.

4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

MÄRKUS: eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selleetapi ajaks eemaldatud. Järgige allpool olevas tabelis antud juhiseid eelsoojendamise osas. “JAH/ KIIRE EELSOOJENDUS” tähendab, et eelsoojendamine on vajalik ja kiire eelsoojenduse valik on saadaval; “EI” tähendab, et ee soojendamine pole saadaval ja toidud tuleb panna külma ahju. Kui eelküte lõpeb, hakkab ekraan vilkuma ja kostab helisignaal: puudutage ⏲, et jätkata küpsetus programmi.

Sümbol	Funktsioonid	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	Soovitused
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	EI	IDEAALNE: liha, kala või köögiviljade valmistamiseksSee funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästae nergiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõõne lamp on välja lülitatud
	*Tavapärane	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Jah/kiire eelsoojendus	IDEAALNE: koogid, leivad, küpsised, lahtised pirukad ühel tasandil, kasutades nii ülaltkui ka altkuumutust.
	Konvektsioon + ventilaator	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Jah/ kiire eelsoojendus	IDEAALNE: praadide, vormiroogade, köögiviljade ja mahlase täidisega pirukate küpsetamiseks ühel tasandil. Ideaalne suure veesisaldusega toitude küpsetamiseks.
	Mit-metasandiline	160°C 50-250/300°C***	L4 (üks alus) L2+L5 (kaks alust) L2+L4+L6 (kolm alust)	Jah/kiire eelsoojendus	IDEAALNE: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks.
	**Supergrill	05 01-05	L6 õhukese toidu jaoks, L4 paksema toidu jaoks.	EI	IDEAALNE: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai.Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel)

Sümbol	Funktsioonid	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	Soovitused
	Airfry (***)	200°C 150-250°C	L3/L4	EI	IDEAALNE: külmutatud toitude või paneeritud osaliselt küpsetatud toitude valmistamiseks, mida tavaliselt praetakse. Tänu spetsiaalsele kandikule võib kuum õhk ühtlaselt üle toidu liikuda.
	Regeneratsioon	110°C 110-160°C	L3/L4	EI	See funktsioon on mõeldud varem valmistatud taldrikutoitude ja küpsetiste ülessoojendamiseks, et need oleksid serveerimiseks värsked ja kvaliteet säiliks. Aurutoega regeneratsioonifunktsioon aitab vältida pinna kuivamist. Kuumus jaotub õrnalt ja ühtlaselt, säilitades toidu algse maitse ja aroomi – justkui oleks see värskelt valmistatud.
	Aur°	170°C 120-220°C	L3/L4	EI	IDEAALNE: köögiviljade, kookide, küpsiste, riisi, liha, kala ja linnuliha valmistamiseks ühel tasandil, kasutades ülemist ja alumist kuumutust koos aurutoega. Auru ja kuumuse koosmõju annab toidule pehme tekstuuri ja krõbeda pealispinna. Funktsioon sobib hästi ka madalal temperatuuril küpsetamiseks, et praed jääksid õrnad, mahlased ja ühtlaselt küpsenud.
	Leib	210°C 190-220°C	L3/L4	EI	IDEAALNE: erinevat tüüpi leiva, näiteks täisteraleiva, ciabatta ja baguette'ide valmistamiseks. Tänu spetsiaalsele auru ja kuumuse kombinatsioonile saavutab leib professionaalse kvaliteediga tulemused, millel on suurepärane krõbedus, rikkalik värv ja läikiv koorik.

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.
*** Sõltuvalt ahju mudelist.

4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

Sümbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Pitsa	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	IDEAALNE: igasugused pitsad ilma ahju eelsoojendamata. Külmutatud toidu puhul kasutage madalamat temperatuuri ja ise valmistatud toidu puhul temperatuuri 300 °C

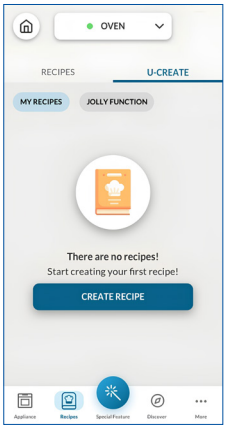
4.2.3. MITMESAMMULINE FUNKTSIOON

Mitmesammuline funktsioon võimaldab säilitada eelnevalt määratud küpsetusparameetreid (temperatuuri ja aega) küpsetuse ajal funktsiooni muutmise korral.

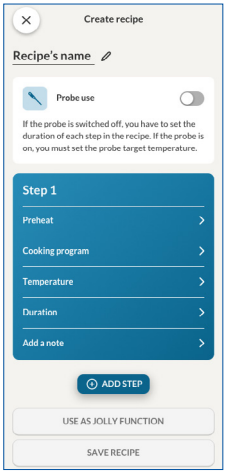
Mitmesammulisi retsepte saab luua rakenduses hOn funktsiooni U-Create abil ja salvestada ahju.

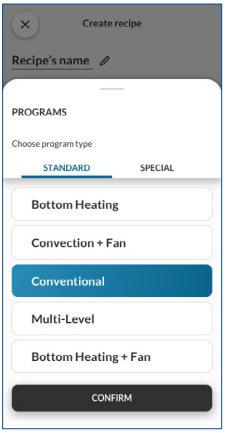
Kasutaja saab salvestada mitmesammulise retsepti Jolly funktsioonina, et salvestada see ahju või sellerakendusse hOn, et see rakendusest kaugjuhtimisega käivitada.

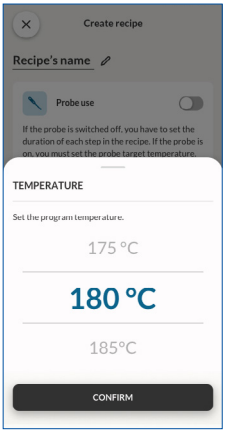
1. toiming Vajutage rakenduse jaotises U-Create nuppu Loo retsept.

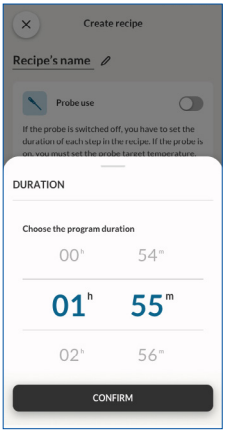


2. toiming Muutke retsepti nime ja valige retsepti esimese sammu parameetrid.

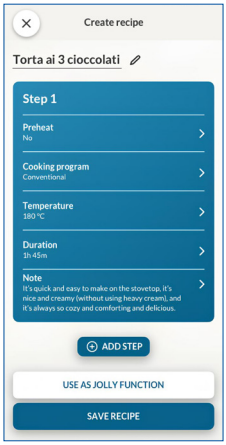




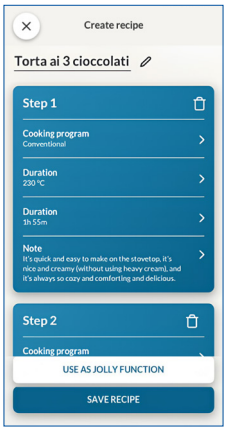


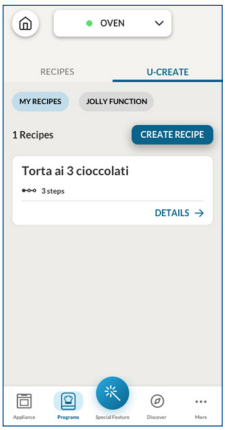


3. toiming Pärast esimese sammu kohandamist vajutage nuppu Lisa samm, et lisada retseptile veel üks küpsetusfunktsioon ja kohandada selle parameetreid.



4. toiming Salvestage retsept rakendusse, et käivitada see rakenduse hOn abil.





5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

MÄRKUS: Kookide, lahtiste pirukate ja muude retseptide valmistamiseks, mis nõuavad vormi või nõud kahel tasandil, asetage ülemine plaat vasakule küljele ja alumine plaat paremale küljele.

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist *(min)
Magus pagaritoode	Väikesed koogid / muffinid	1	Tavapärane Mitmetasandiline	175°C 160°C	Y	Küpsetusplaat	L3 L4	20-30 30-40
		2	Mitmetasandiline	150°C		Sügavamad + Küpsetusplaat	L2+L5	30-40
		3	Mitmetasandiline	140°C		Küpsetusplaats	L2+L4+L6	40-50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm)	1	Tavapärane Mitmetasandiline	170°C 150°C	Y	Metallrestid + koogivorm	L2 L4	30-40 40-50
		2	Mitmetasandiline	150°C		Metallrestid + koogivorm	L1+L4	50-60
	Küpsised	1	Tavapärane Mitmetasandiline	150°C 140°C	Y	Küpsetusplaat	L3 L4	25-30 35-45
		2	Mitmetasandiline	140°C		Sügavamad + Küpsetusplaat	L2+L5	30-40
		3	Mitmetasandiline	140°C		Küpsetusplaats	L2+L4+L6	35-40
	Lehttaignapirukad	1	Mitmetasandiline	190°C	Y	Küpsetusplaat	L4	25-35
		2	Mitmetasandiline	170°C		Küpsetusplaat	L2+L5	25-35
	Yorkshire"i puding	1	Tavapärane	200°C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-30
	Beseed	1	Mitmetasandiline	90°C	Y	Küpsetusplaat	L4	90-160
	Makroonid	1	Tavapärane	150°C	Y	Küpsetusplaat	L3	15-20
	Õunapirukas	1	Tavapärane	185°C	Y	Metallrestid + koogivorm	L2	60-70
		1	Mitmetasandiline	170°C	Y	Metallrestid + koogivorm	L4	65-75
	Tagurpidi õunakook	1	Tavapärane	170°C	Y	Metallrestid + koogivorm	L2	40-60
	Šokolaadi suflee	1	Tavapärane	200°C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	10-15
	Juustukook	1	Tavapärane	150°C	Y	Metallrestid + koogivorm	L2	50-65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Konvektsioon + ventilaator	180°C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-25
		2	Mitmetasandiline	180°C		Sügavamad + Küpsetusplaat	L2+L5	25-35
		3	Mitmetasandiline	160°C		Küpsetusplaats	L2+L4+L6	30-40
	Struudel, külmutatud	1	Tavapärane	210°C	Y	Küpsetusplaat	L3	30-45
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Supergrill	05	N	Metallrest	L6	4-6
	Focaccia	1	Tavapärane	200°C	Y	Küpsetusplaat	L2 or L3	25-35
	Leib, terve	1	Tavapärane	200°C	Y	Küpsetusplaat	L3	35-50

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist *(min)
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm)	1	Konvektsioon + ventilaator Pitsa	200°C	Y N	Metallrest + Lahtise piruka vorm	L2	30-50
		2	Mitmetasandiline	180°C	Y	Metallrest + Lahtise piruka vorm	L1+L4	50-70
	Juustusuflee	1	Tavapärane	200°C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-35
	Värske lasanje	1	Konvektsioon + ventilaator	200°C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	40-60
	Lasanje, külmutatud	1	Tavapärane	180°C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
	Küpsetatud pasta	1	ECO	200°C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	20-30
	Cannelloni, külmutatud	1	Tavapärane	180°C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	45-55
Pitsa	Pitsa, värske (plaat)	1	Tavapärane Pitsa	250°C 300°C	Y N	Küpsetusplaat	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Mitmetasandiline	180°C	Y	Sügavamad+ Küpsetusplaats	L2+L5	25-35
	Pitsa, värske (ümmargune)	1	Tavapärane Pitsa	250°C 300°C	Y N	Küpsetusplaat	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Mitmetasandiline	180°C	Y	Sügavamad+ Küpsetusplaats	L2+L5	30-40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Tavapärane Pitsa	220°C 200°C	Y N	Metallrest	L2	10-15
		2	Mitmetasandiline	200°C	Y	Metallrest	L2+L5	15-25
		3	Mitmetasandiline	180°C		Metallrest	L2+L4+L6	25-35
Liha ja kodulinnud	Röstitud terve kana (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	Y	Metallrest. Asetage küpsetusplaat 150 ml veega astmele L1.	L4	40-60
	Röstitud part	1	ECO	200°C	Y	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	50-60
	Kukk	1	Mitmetasandiline	220°C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20-40
	Küpsetatud kalkun	1	ECO	200°C	Y	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	50-60

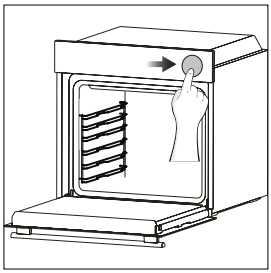
Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojen-dus	Toiduvalmista-mise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumuta-mist *(min)
	Searibid (1000-1200 g)	1	Tavapärane	200°C	Y	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	80-100
	Vorstid	1	Supergrill	04	Y	Metallrest	L5	40-50
	Rostbiif (500 g)	1	Mitmetasandiline	220°C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-40
	Pikkpoiss (1000-1500 g)	1	Tavapärane	180°C	Y	Küpsetusplaat	L3	40-50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	ECO	200°C	Y	Sügavamad alus	L4	45-60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	04	N	Metallrest	L5	15-30
	Külmutatud kalapulgad	1	Tavapärane	200°C	Y	Küpsetusplaat	L4	20-25
	Küpsetatud kala	1	ECO	200°C	N	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L3	40-60
Köögiviljad	Köögiviljavorm	1	ECO	200°C	N	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	80-90
	Külmutatud friikartulid (300-500 g)	1	Tavapärane	220°C	Y	Küpsetusplaat	L4	18-25
	Röstitud kartulid	1	Tavapärane	200°C	Y	Küpsetusplaat	L4	30-50

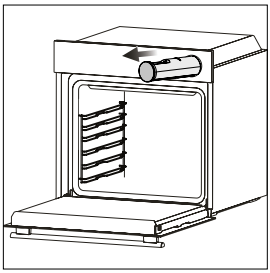
Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
* kui eelkuumutamine on vajalik
** Sõltuvalt ahju mudelist.

5.2. KUIDAS KASUTADA AURUPAAKI AURUGA KÜPSETAMISE PROGRAMMIDE JAOKS

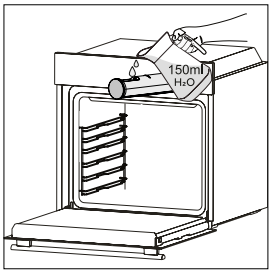
Pärast auruga toiduvalmistamise programmi valimist palub kasutajaliides lisada vett spetsiaalse tarviku (Steam Fresh veepaak) kaudu, toimides järgmiselt.

1. Vajuta kergelt aurupaagile, et see avaneks.

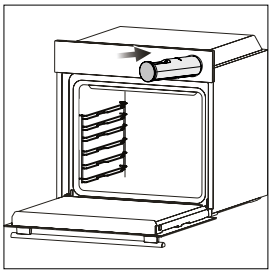


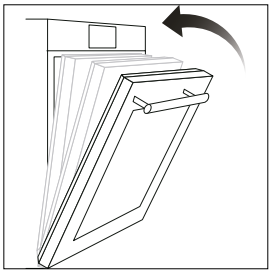


2. Lisa aurupaaki joogivett (150 ml), kasutades kannu või võttes vett otse kraanist. Ära ületa paagi sees märgitud maksimaalset veetaset.

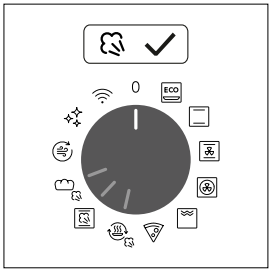


3. Vajuta aurupaak kinni ja sulge ahjuuks.





4. Vali funktsioon ja lase küpsetamisel alata.



Seejärel kuvatakse vaikeaeg ja küpsetusprogramm käivitub automaatselt ühe sekundi pärast. Aega saab muuta, keerates paremat nuppu; küpsetustemperatuuri saab muuta, vajutades spetsiaalset ikooni. Mõlemaid parameetreid saab seadistada piiratud vahemikus, nagu on näidatud ülalolevas tabelis.

MÄRKUS: Kui paaki lisatakse liiga palju vett, võib üleliigne vesi aurupaaki jääda. Tühjenda paak pärast küpsetamise lõppu.

MÄRKUS: auruga küpsetamisel võib toiduvalmistamise lõpus olla õõnsuse põhjas näha mõningane jääkvesi või kondensatsioon.

MÄRKUS: kui pärast ahju väljalülitamist on vaja toiduvalmistamist jätkata, on soovitatav vältida igapäevaste toiduvalmistamisprogrammide Everyday Cooking kasutamist ja valida selle asemel standardfunktsioonid.

5.3. FRESH FLAVOUR TABEL*

Fresh Flavour tabelis on soovituslikud seadistused auruga küpsetamise programmidele. Selle tabeli abil saad valmistada erinevaid retsepte ilma ahju eelkuumutamata. Tegelik küpsetusaeg võib sõltuda retseptist, koostisosadest ja toidu kogusest.

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmi-stamise programm	T°C	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Valge sai	500-1000 g	Leib	200	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Saiakesed	6-8 tk.	Leib	200	Sügav ahjuplaat	L3	25-35
Täisteraleib	400-600 g	Leib	190	Sügav ahjuplaat	L3	20-35
Rukkileib	500-1000 g	Leib	190	Metallvõrk + vorm	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Leib	200	Sügav ahjuplaat	L3	25-35
Ciabatta	6-8 tk.	Leib	200	Sügav ahjuplaat	L3	25-35
Bagelid	6-8 tk.	Leib	190	Sügav ahjuplaat	L2	25-35
Võileivapätsid	5-10 tk.	Leib	190	Sügav ahjuplaat	L3	15-25
Brioche	6-8 tk.	Leib	190	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Leib	220	Sügav ahjuplaat	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Aur°	220	Sügav ahjuplaat	L4	30-40
Veiselihafilee, keskmine **	400-500 g	Aur°	190	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	35-45
Veiselihafilee, aeglaselt küpsetatud **	400-500 g	Aur°	110	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	40-50
Veiseliha Wellington	1000-1500 g	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	40-50
Lihakotlett	1000-1500 g	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	40-50
Seapraad **	1000-1500 g	Aur°	180	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	40-60
Seapraad, aeglaselt küpsetatud **	1000-1500 g	Aur°	110	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	80-100
Lambaliha ribid	800-1000 g	Aur°	190	Sügav ahjuplaat	L3	60-80
Lambakoib	1500-2000 g	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	80-100
Kanarind	400-700 g	Aur°	210	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Kanakoivad	1000 gr (umbes 10 tk)	Aur°	220	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	40-50
Lõhefilee	600 gr (umbes 4 tk)	Aur°	170	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Lõhefilee, aeglaselt küpsetatud	600 gr (umbes 4 tk)	Aur°	110	Sügav ahjuplaat	L2	25-35
Meriahvenafilee	500 gr (umbes 4 tk)	Aur°	150	Sügav ahjuplaat	L3	10-25
Meriahvenafilee, aeglaselt küpsetatud	500 gr (umbes 4 tk)	Aur°	110	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Merikoger	500-700 g	Aur°	170	Sügav ahjuplaat	L3	20-35

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmi-stamise programm	T°C	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetus-aeg (min)
Väikesed koogid/muffinid	10-20 tk.	Aur°	170	Sügav ahjuplaat	L3	35-45
Rikkalik puuviljakook, aeglaselt küpsetatud	1000-1500 g	Aur°	140	Metallvõrk + vorm	L3	60-80
Juustukook	1000-1500 g	Aur°	140	Metallvõrk + vorm	L2	60-80
Külmutatud croissant	4-6 tk.	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Segatud köögiviljad	1000-1500 g	Aur°	220	Sügav ahjuplaat	L3	50-60
Röstitud kartulid, pooleks lõigatud	500-1000 g	Aur°	210	Sügav ahjuplaat	L3	50-60
Baklažaanid, pooleks lõigatud	400-500 g	Aur°	210	Sügav ahjuplaat	L3	30-45
Lillkapsas	400-500 g	Aur°	210	Metallvõre + pyrex	L3	30-40
Apteegitill	400-600 g	Aur°	200	Metallvõre + pyrex	L3	45-55
Porgandipulgad	250-500 g	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	35-45
Kõrvitsakuubikud	500-800 g	Aur°	160	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Brokkoli	400-600 g	Aur°	150	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Köögiviljaflan	6 ramekins	Aur°	180	Sügav ahjuplaat	L3	35-45
Pitsa	1 slice (200-300 g)	Regeneratsioon	110	Pyrex / ahjuvorm	L3	10-15
Fokačcia	200-400 g	Regeneratsioon	110	Sügav ahjuplaat	L3	10-20
Saiakesed	300-500 g	Regeneratsioon	110	Sügav ahjuplaat	L3	15-25
Külmutatud leib	200-500 g	Regeneratsioon	150	Sügav ahjuplaat	L3	8-15
Saiakesed	200-500 g	Regeneratsioon	110	Sügav ahjuplaat	L3	10-20
Pasta	500-1000 g	Regeneratsioon	120	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Koogid (muffinid)	100-300 g	Regeneratsioon	110	Sügav ahjuplaat	L3	10-20
Lasanje	500-1000 g	Regeneratsioon	140	Pyrex / ahjuvorm	L3	25-35
Ühe panni road (vormiro-ad ja röstitud köögiviljad)	400-700 g	Regeneratsioon	120	Pyrex / ahjuvorm	L3	30-40

*Pärast mõne roa küpsetamist või regeneratsiooni võib ahjuõõnsuse põhja või aurupaaki jääda üleliigset vett. Enne uue küpsetustsükli alustamist eemalda üleliigne vesi mõlemast kohast.
**Enne ahju panemist pruunista liha mõni minut igast küljest kuumal pannil, et tekiks maitsekas koorik. Enne pruunistamist võid maitsestamiseks kasutada soola ja värskelt jahvatatud pipart.

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud.
• Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju ideaalselt puhtana.
• Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
• Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovitame ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
• Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovitame kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

6.2. AHJU PUHASTAMINE

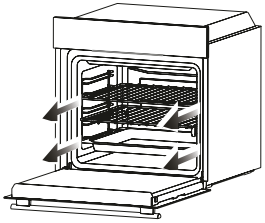
6.2.1.AHJUS: puhastusfunktsioonid

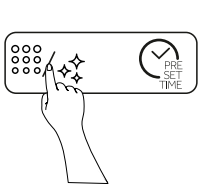
Pürolüütiline puhastus (olenevalt ahju mudelist)
See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni. Puhastustsükli järel jätavad toidujäägid emailpindadele valge kihi. Nende osakeste eemaldamiseks pühkida sooja seebivette kastetud lapiga ja kasutada harja või terasvilla. Sobivaks puhastusvahendiks on soe seebivesi või ahjupuhastusvahend.

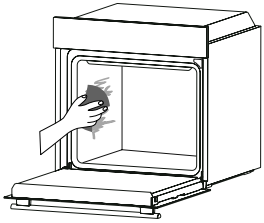
Kuidas see käib?
1. Eemaldage ahjust kõik lisatarvikud, näiteks restid, külgraamid ja külgraamide kruvid .
2. Keerake funktsiooninupp asendisse ✧ . Keerake ketasvalijat, et seadistada pürolüütiline programm. Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul. Selle protsessi ja sellele järgneva jahutusetapi ajal jääb ahjuuks lukustatuks.
3. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga

⚠ **HOIATUS!**: Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett.


1



2


3

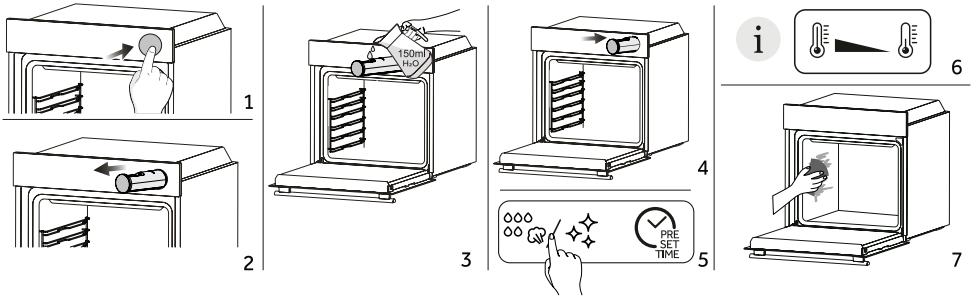
Aquactiva Aur

Puhastusfunktsioon Aquactiva Aur on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puha

Kuidas see käib?

1. Lisa spetsiaalsesse aurupaaki 150 ml vett.
2. Lülitage nupp asendisse . Vajadusel keerake ketasvalijat, et seadistada programm Steam clean. Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul.
3. Puhastusprotsessi lõpus laske ahjul jahtuda.
4. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.

HOIATUS! Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett. Pühkida küpsetuskamber ja võimaliku korrosiooni tekke vältimiseks lasta sellel täie



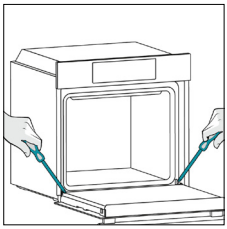
Katalüütiline puhastus (*olenevalt ahju mudelist)

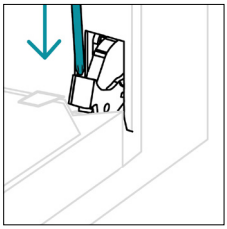
Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga.
Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel tõhusalt gaasilisteks elementideks.

Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsüklit nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse.

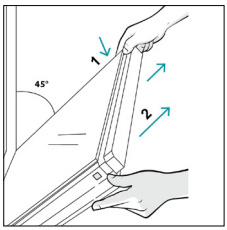
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

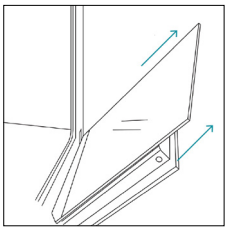




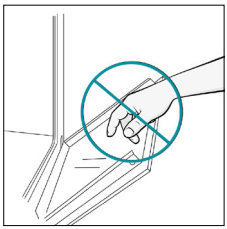
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



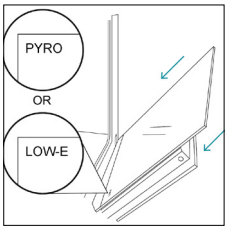
4. ⚠ **HOIATUS!**: Välimine klaas ei ole eemaldatav.



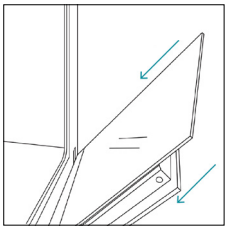
5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



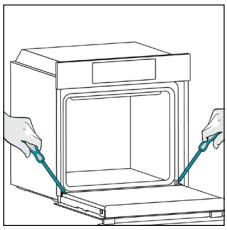
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „LOW-E / PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.

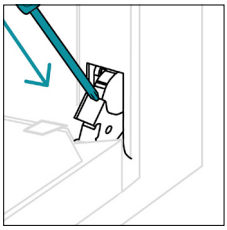


7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõp su kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.





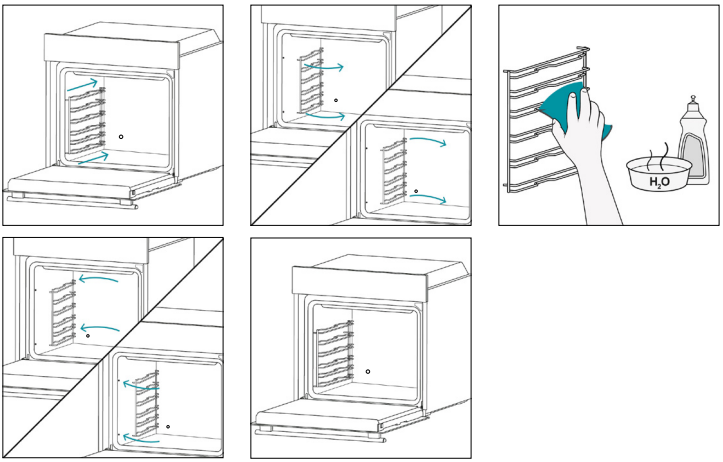
6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

⚠ **HOIATUS!**: Ärge puhastage seadet abrasiivsete puhastusvahenditega, terasvillast nuustikute ega teravate esemetega. Nii toimides võite seadme emailosi pöördumatult kahjustada. Puhastage eadet vaid vee, seebi või pleegitusaineid (ammoniaaki) sisaldavate puhastusvahenditega.

KÜLGRAAMIDE PUHASTAMINE:

1. Eemaldage külgraamid, tõmmates neid noolte suunas.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist pange külgraamid tagasi eemaldamisele vastupidises järjekorras.



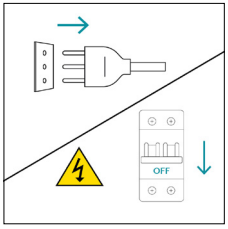
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

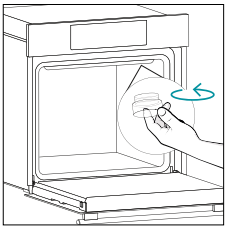
Lambipirni vahetamine:

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage lambi klaaskate.
3. Eemaldage lambipirn.
4. Asendage pirn uue sama tüüpi pirniga.
5. Paigutage lambi klaaskate ümber.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.

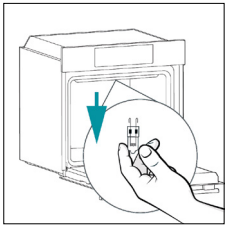
1. samm



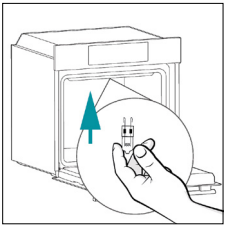
2. samm



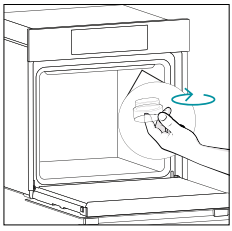
3. samm



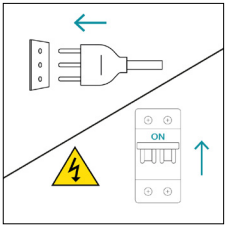
4. samm

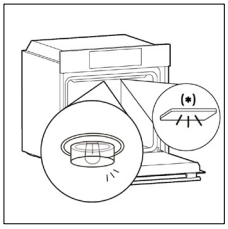


5. samm



6. samm



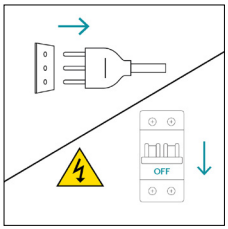


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat
* Kui teil on selle lambiga probleeme, võtke ühendust klienditeenindusega.

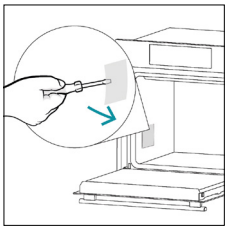
Külgmise pirni vahetamine:

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Kasutage lameda peaga kruvikeerajat, asetades selle kaitseklaasi küljele ja suruge selle eemaldamiseks õrnalt.
3. Võtke lambipirnist ettevaatlikult kinni.
4. Sisestage uus.
5. Paigaldage kaitseklaas uuesti, vajutades seda õrnalt, kuni see lukustub oma kohale.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.

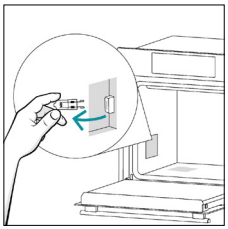
1. samm



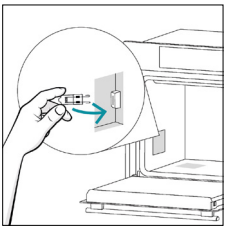
2. samm



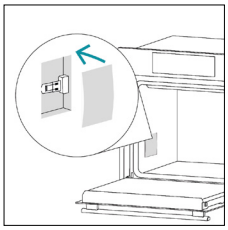
3. samm



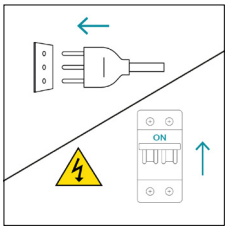
4. samm



5. samm



6. samm



See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

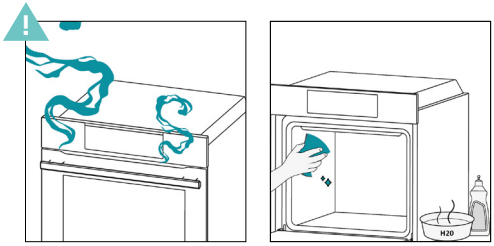
7. VEAOTSING

Kui ahju kasutamisel esineb viga, kuvatakse ekraanil kood „ER“, millele järgneb kaks numbrit, mis tuvastavad vea.
Lülitage ahi välja ja eemaldage vooluvõrgust, oodake mõni minut ja seejärel ühendage see uuesti. Kui viga kaob, võite ahju kasutamist jätkata. Kui see ei õnnestu, helistage klienditeenindusse ja edastage ekraanil kuvatav kood (ERXX).

Viga



Suits



8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE

8.1. SEADME KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada). On oluline, et elektroonikaromud läbiksid eritöötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks.

Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

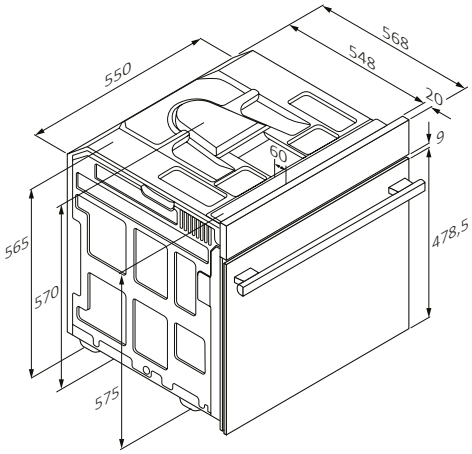
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

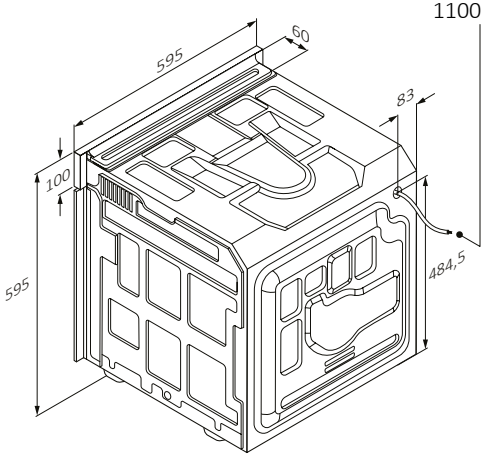
Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita.
Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest. Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, mida ahi veel tekitab. Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse õõnest välja pääsemist. Kui teil on mitme tariifiga elektrileping, muudab „küpsetusviivituse“ programm energia säästmise lihtsamaks, lükates toidu valmistamise edasi madalama tariifiga ajale.

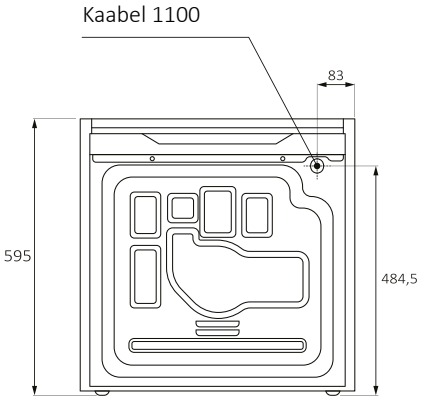
9. PAIGALDAMINE

Toote paigaldamise video vaatamiseks skannige QR-kood.

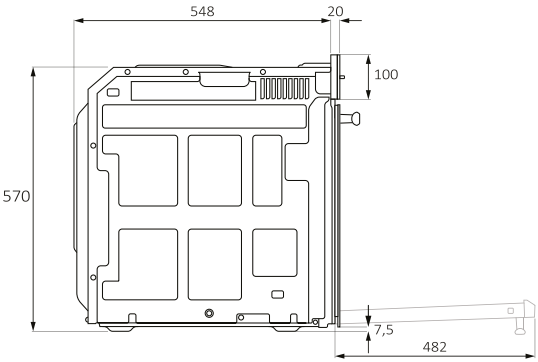
või klõpsates sellel link





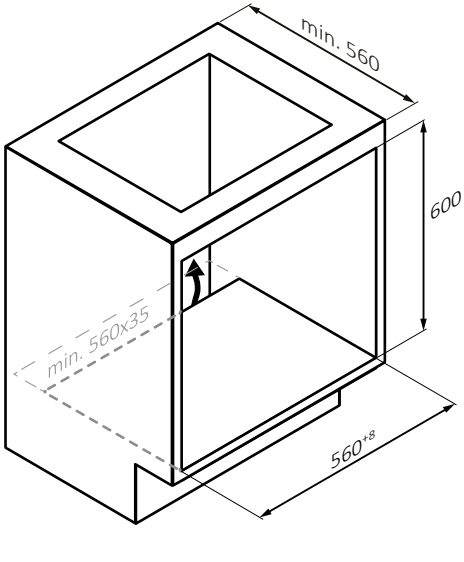


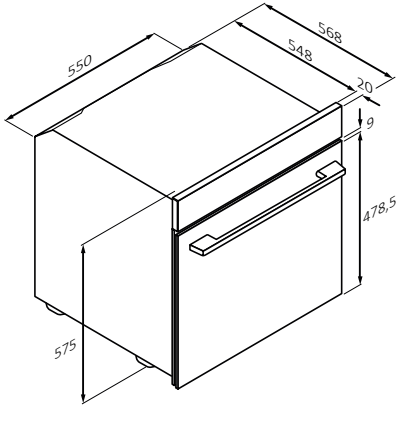
Tagantvaade

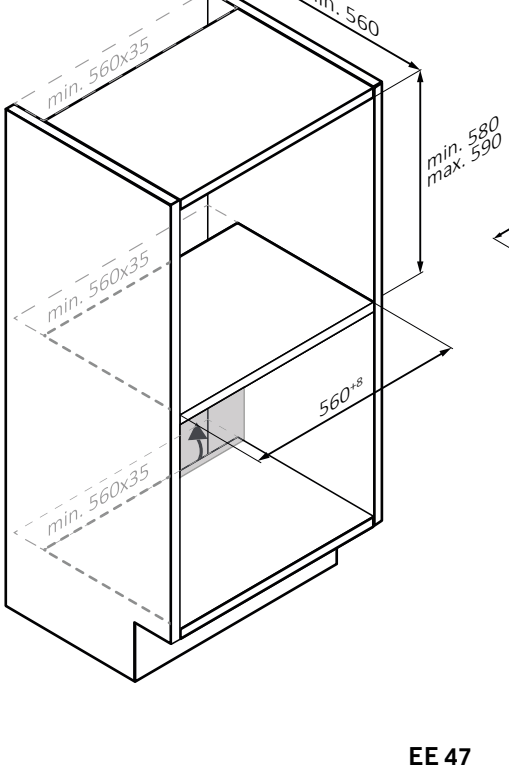


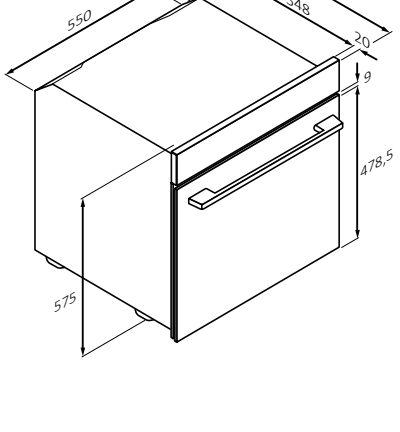
Külgvaade

mm



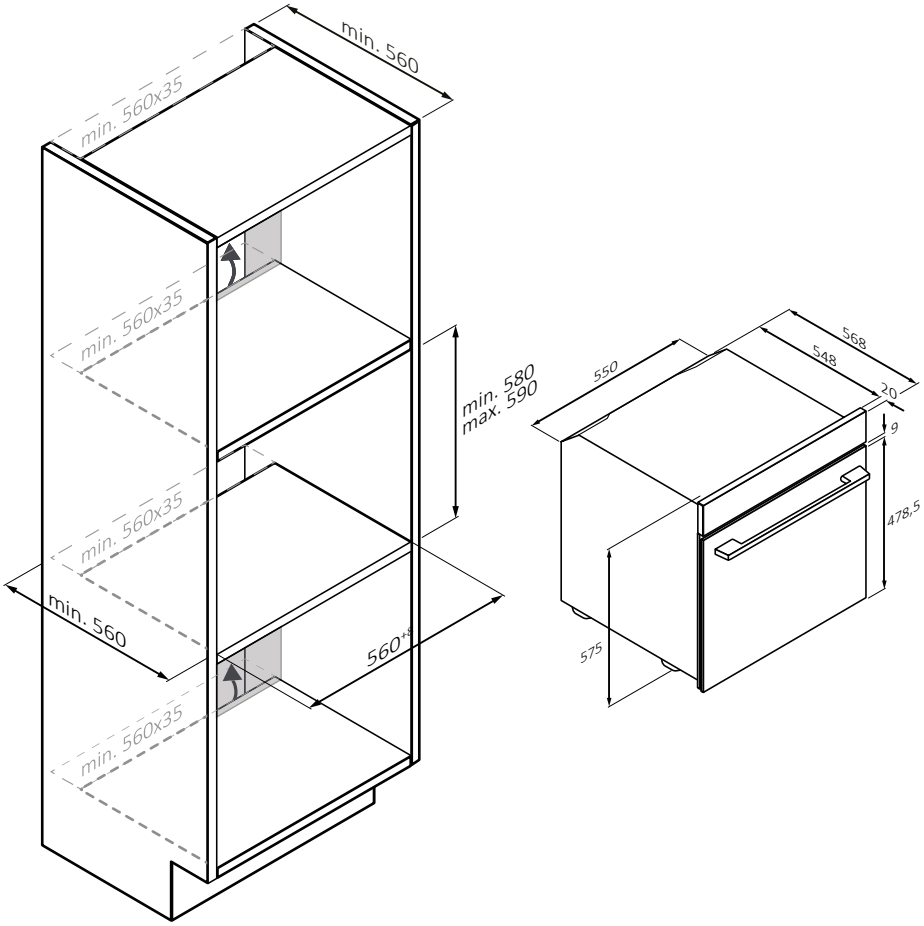




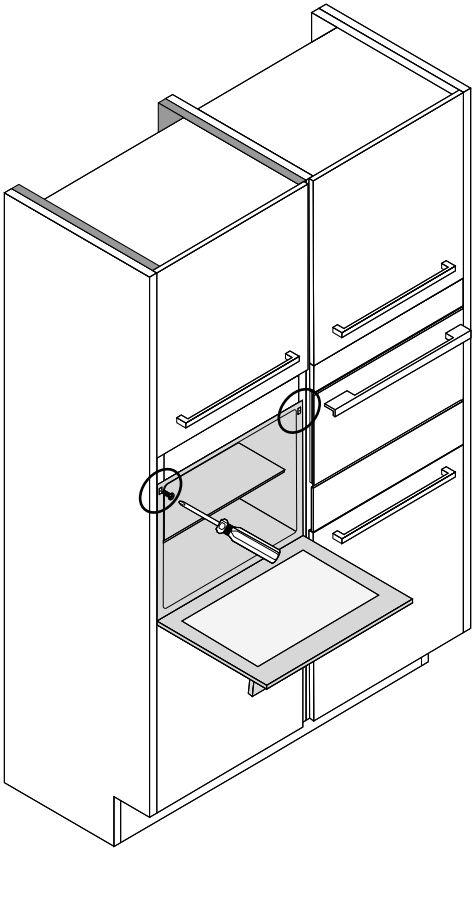


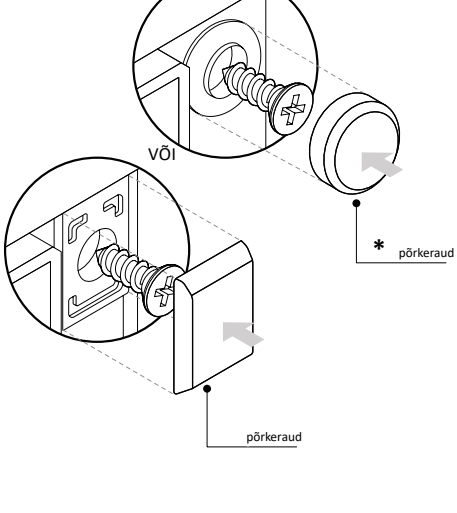
mm

PAIGALDAMINE


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(ainult kui on olemas*)

mm

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai atsaucei.

Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas norakstiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remontam. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi.

Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

PIEZĪME: Ņemiet vērā, ka cepeškrāsns funkcijas un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

KOPSAVILKUMS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

2. PRODUKTA IEVIEŠANA
2.1. Produkta Pārskats
2.2. Piederumi
2.3. Vadības Panelis
2.4. Savienojamība

3. PIRMS SĀKŠANAS
3.1. Informācija, Lai Sāktu
3.2. Pirmā Lietošana
3.3. Iepriekšēja Tīrīšana

4. PRODUKTA DARBĪBA
4.1. Kā Produkts Darbojas
4.2. Ēdiena Gatavošanas Funkcijas
4.2.1. Standarta Funkcijas
4.2.2. Īpašas Funkcijas
4.2.3. Vairāku Posmu Funkcija

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS
5.1. Vispārējs Gatavošanas Galds
5.2. Kā Izmantot Tvaika Tvertni Gatavošanas Programmām Ar Tvaiku
5.3. Svaigu Garšu Tabula

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA
6.1. Vispārīgi Ieteikumi
6.2. Cepeškrāsns Tīrīšana
6.2.1. Cepeškrāsns Iekšpusē: Tīrīšanas Funkcijas
6.2.2. Cepeškrāsns Ārpuse: Stikla Durvju Noņemšana Un Tīrīšana
6.3. Piederumu Tīrīšana
6.4. Apkope

7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA
8.1. Ierīces Utilizācija
8.2. Vides Glābšana Un SaudzēšanA

9. UZSTĀDĪŠANA

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

Lietošanas ierobežojumi

- The Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības..
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci
- ⚠**BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā ierīce un pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīt.
- ⚠**BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.

UZSTĀDĪŠANAS BRĪDINĀJUMI

- Cepeškrāsni var novietot augstu kolonnā vai zem darba virsmas.
- Pirms nostiprināšanas ir jānodrošina laba ventilācija cepeškrāsnij paredzētajā vietā, lai tajā varētu cirkulēt svaigais gaiss, kas nepieciešams iekšējo daļu dzesēšanai un aizsardzībai. Izveidojiet attēlos norādītās atveres atbilstoši stiprinājuma veidam. Piestiprinot cepeškrāsni pie mēbelēm, vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā iekļautās skrūves.
- Lai darbinātu ierīci nominālas frekvences apstākļos, nav nepieciešamas papildu darbības/iestatījumi.

- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Uzstādīšanas laikā cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai novērstu neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radušās kļūmes, uz šādu palīdzību garantija neattiecas. Jāievēro uzstādīšanas norādījumi, kas paredzēti profesionāli kvalificētam personālam.
- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu vai traumas cilvēkiem, dzīvniekiem vai mantām. Ražotājs nav atbildīgs par šādu kaitējumu vai traumām.
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam tehniķim, kuram jāzina un jāievēro uzstādīšanas valstī spēkā esošie tiesību akti un ražotāja norādījumi.
- Pēc ierīces izņemšanas no iepakojuma vienmēr pārbaudiet, vai tā nav bojāta. Problēmas gadījumā pirms uzstādīšanas sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un nepievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet iepakojuma materiālus.
- Uzstādīšanas laikā neizmantojiet cepeškrāsns durvju rokturi, lai paceltu un pārvietotu cepeškrāsni.
- Uzstādīšanas mēbelēm un blakus esošajām mēbelēm jāspēj izturēt 95 °C temperatūru.
- Uzstādīšanas laikā ieteicams valkāt aizsargcimdus, lai izvairītos no sagriešanās.
- Neuzstādiet produktu atklātā vidē, kas pakļauta atmosfēras iedarbībai.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz 2000 m augstumā virs jūras līmeņa.
- Lai noņemtu aizsargplēves un reklāmas uzlīmes uz krāsns priekšējās virsmas pirms pirmās lietošanas rei.

ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMIS

- Kontaktligzdai jābūt piemērotai marķējumā norādītajai slodzei, turklāt tai nepieciešamas iezemēts kontakts, kas darbojas. Zemējuma dzīsla ir dzeltenīgi zaļā krāsā. Šo darbību drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
- Lai izveidotu savienojumu ar barošanas avotu, var izmantot spraudni vai fiksētu elektroinstalāciju, starp ierīci un barošanas avotu novietojot universālas polaritātes pārtraucēju ar pārsprieguma III kategorijas prasībām atbilstošu kontaktu atdalīšanu, kas iztur maksimālo pievienoto slodzi un atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- Ja kontaktligzda nav saderīga ar ierīces spraudni, lūdziet kvalificētam elektriķim nomainīt kontaktligzdu pret piemērotu. Spraudnim un kontaktligzdai jāatbilst normatīviem, kas ir spēkā.
- Dzeltenīgi zaļajam zemējuma kabelim nedrīkst izmantot pārtraucēju. Sav-

ienojumam izmantotajai kontaktligzdai vai universālas polarittātes pār traucējam ir jābūt viegli pieejamam pēc ierīces uzstādīšanas.

- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riska. Lai veiktu remontu, jāsazinās tikai ar klientu apkalpošanas nodaļu un jāpieprasa izmantot oriģinālās rezerves daļas.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms spuldzes nomaiņas ir jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms noņemamo daļu noņemšanas cepeškrāsns ir jāizslēdz. Pēc tīrīšanas samontējiet šīs daļas atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojot jebkādu elektroierīci, jāievēro daži pamatnoteikumi:
  - nevelciet aiz barošanas kabeļa, lai atvienotu ierīci no barošanas avota;
  - nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
  - parasti nav ieteicams izmantot adapterus, saliktās kontaktligzdas un pagarinātājus;
  - darbības traucējumu un/vai pasliktinātas darbības gadījumā izslēdziet ierīci un neveiciet darbības ar to.
- ⓘ **PIEZĪME:** Tā kā cepeškrāsnij var būt jāveic apkope, ieteicams nodrošināt, lai būtu pieejama cita sienas kontaktligzda, kurai pievienot cepeškrāsni, kad tā tiek izņemta no uzstādīšanas vietas.
- Nepareizi veikts remonts, uzstādīšana un apkope var nopietni apdraudēt lietotāju.
- Ražošanas uzņēmums ar šo paziņo, ka neuzņemas nekādu atbildību par tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai remontdarbu dēļ. Turklāt tas nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies zemēšanas sistēmas neesamības vai darbības pārtraukuma (piemēram, elektriskās strāvas trieciena) dēļ.
- ⚠ **UZMANĪBU!** : Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Ierīci nav paredzēts aktivizēt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

LIETOŠANA UN APKOPE

- Nopilējumu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot aerogrila paplāti vai restītes uz sānu statīviem, pārliecinieties, vai sānu īsākā daļa (starp atduri un galu) ir vērsta uz cepeškrāsns iekšpusi.

Ja restītēm ir dekoratīvs metāla stienis, novietojiet to cepeškrāsns ārpusē, lai zīmola logotips būtu redzams un salasāms. Pareizu novietojumu skatiet arī šīs lietotāja rokasgrāmatas sadaļā "Piederumi" redzamajā attēlā.

- Cepeškrāsns durvju stiklu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durtiņu stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai to mazinātu, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10-15 minūtes un tikai pēc tam ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas plātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums ēdiena gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- ⚠**UZMANĪBU!**: Ēdiena gatavošanas laikā vai tad, kad cepeškrāsns ir karsta, iekšējās telpas apakšdaļā nedrīkst liet ūdeni.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Nelieciet pārtiku tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepampapīru un/vai piemērotas pannas vai formas.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visus piederumus ar karsta ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

BRĪDINĀJUMI (*ATTIECĪBĀ UZ PYRO CEPEŠKRĀSNĪM)

- Pirms tīrīšanas jānotīra izlijušais šķidrums.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms automātiskās tīrīšanas cikla sākšanas:
  - notīriet cepeškrāsns durvis;
  - noņemiet lielās ēdienu atliekas vai gabaliņus no cepeškrāsns iekšpuses, izmantojot mi
  - izņemiet visus piederumus un bīdāmo statīvu komplektu (ja tāds ir);
  - neievietojiet cepeškrāsnī auduma dvieļus.
- Cepeškrāsnīs ar gaļas temperatūras zondi pirms tīrīšanas cikla izpildes ir

*atkarībā no krāsns modeļa

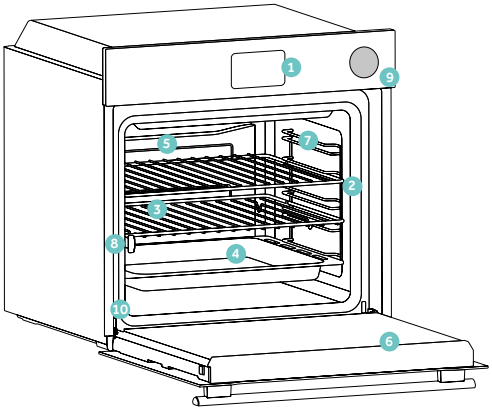
- nepieciešams aizvērt atveri, izmantojot komplektācijā iekļauto uzgriezni. Ja netiek izmantota gaļas temperatūras zonde, vienmēr aizveriet atveri, izmantojot uzgriezni.
- Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā (ja tas ir pieejams) virsmas var kļūt karstākas nekā parasti un bērni jātur drošā attālumā.
- Ja virs cepeškrāsns ir uzstādīta plīts virsma, nekad to nelietojiet, kamēr darbojas pirolizētājs; lai plīts virsma nepārkarstu.

BRĪDINĀJUMI (ATTIECĪBĀ UZ FUNKCIJU FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Uzpildot tvaika tvertni, ūdens līmenis nedrīkst pārsniegt uz tvertnes norādīto maksimumu
- Tvertnes uzpildīšanai izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

2.PRODUKTA IEVIEŠANA

2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

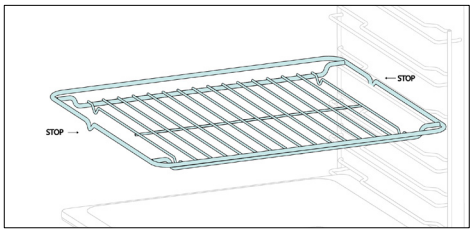


1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Metāla režģi**
4. **Paplāte**
5. **Ventilatora vāks**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu režģi** (ja ir: tikai plakanam dobumam)
8. **Teleskopiskās vadotnes**
9. **Steam Fresh ūdens tvertne**
10. **Sērijas numurs un QR kods**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai uzziņai

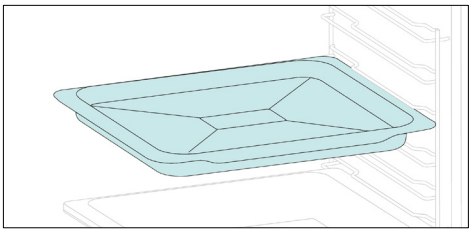
2.2. PIEDERUMI

Metāla restītes



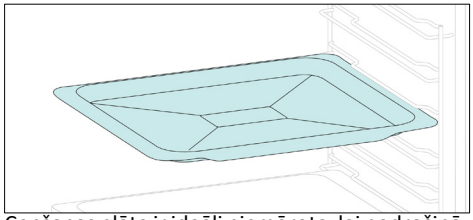
Cepeškrāsns reste ir noņemams un regulējams plaukts, kas atbalsta virtuves piederumus un ko var noregulēt dažādos augstumos atbilstoši gatavošanas vajadzībām. Nelieciet ēdienu tieši uz tās; tā vietā izmantojiet cepampapīru vai piemērotas cepšanas pannas.

Dziļā plāte



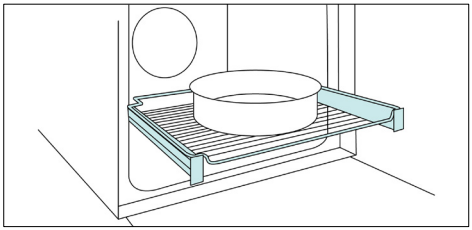
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci

Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



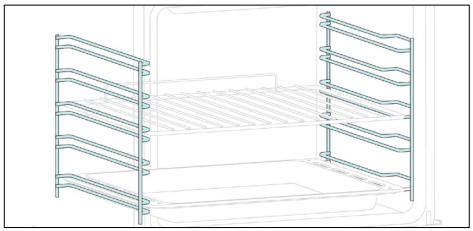
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūnināšanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut cepeškrāsns notraipī

Teleskopiskās vadotnes(tikai, ja ir*)



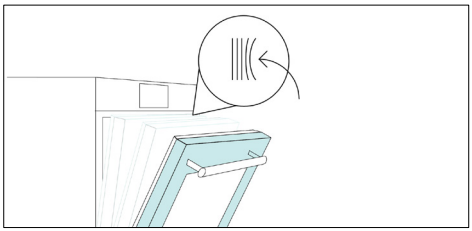
Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņo

Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



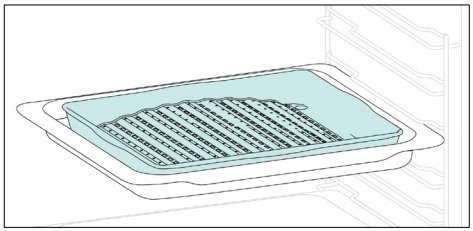
Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

Soft Close/Soft Open viras(tikai, ja ir*)



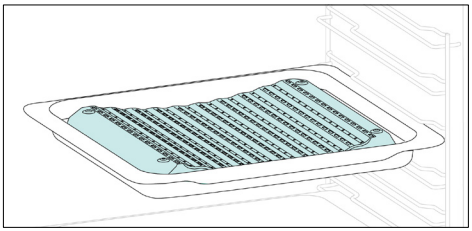
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durcju aizciršanu.

H-LAB plāte — barbekjū režīms (tikai, ja ir*)



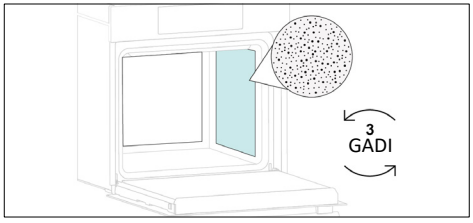
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

H-LAB plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)

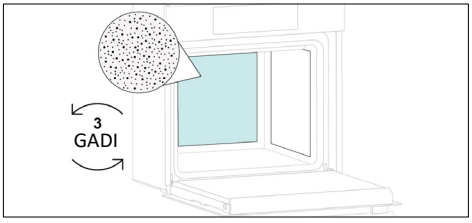


Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

Katalītiskie paneļi(tikai, ja ir*)

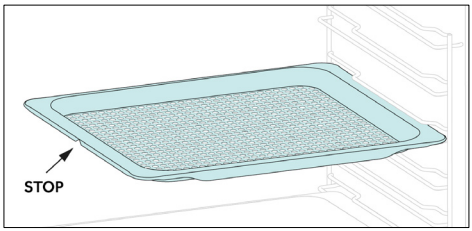


Katalītiskie Ventilatora vāks (tikai, ja ir*)



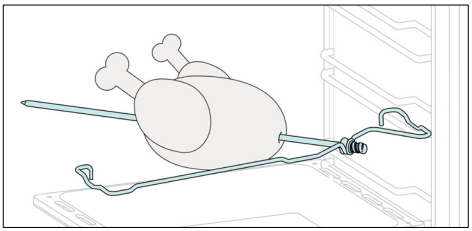
Ar mikroporu struktūru un emaljas pārklājumu izgatavoti speciāli paneļi tauku pārvēršanai viegli noņemamos gāzveida elementos. Nomainiet pēc 3 lietošanas gadiem (ar 2/3 gatavošanas cikliem nedēļā).

Airfry plāte (tikai, ja ir*)



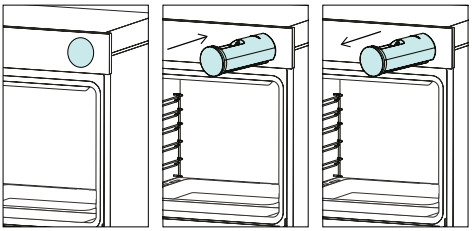
Airfry plāte nodrošina, ka karstais gaiss pārtikai piekļūst vienmērīgi un trīs dimensijās, tāpēc ārpuse ir kraukšķīgāka, bet iekšpusē ēdiens ir sulīgs. Cepšanas plāti pēc izvēles var novietot uz L1, lai savāktu sulas vai drupačas.

Rotējošais iesms (tikai, ja ir*)



Grozāmais iesms darbojas kopā ar augšējo sildelementu, grozot ēdienu tā, lai tas tiktu pagatavots vienmērīgi. Vislabāk to izmantot vidēja izmēra ēdieniem. Ideāli piemērots režīms, lai no jauna atklātu tradicionālā cepeša garšu.

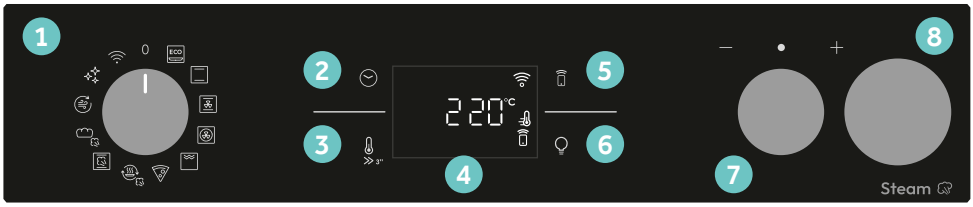
Steam Fresh ūdens tvertne



Tvaika tvertne ir atvilktne, kuru var piepildīt ar ūdeni, kas ir nepieciešams ēdiena gatavošanas un tīrīšanas ar tvaiku programmām.

LV: Nelieciet pārtiku tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepampapīru un/vai piemērotas pannas vai formas.

2.3. VADĪBAS PANELIS



Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826
Izstrādājuma enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar informācijas vai statusa displeju: 0,8 W
Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz gaidstāves režīma stāvokli ar informācijas vai statusa displeju: 20 min

Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa.

1. Funkciju selektora poga
2. Laiks
3. Temperatūra
4. LED ekrāns
5. Tālvadība
6. Lampa
7. Ciparripas vadīkla
8. Steam Fresh ūdens tvertne

GALVENĀS FUNKCIJAS

Ekrānam ir 4 galvenās funkcijas.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Laiks	Nospiediet vienu reizi, lai iestatītu ēdiena gatavošanas ilgumu, divas reizes, lai ieslēgtu minūšu skaitītāju (pieejams gaidstāves režīmā), trīs reizes, lai iestatītu dienas laiku, un četras reizes, lai aizkavētu uzsākšanu. Gaidstāves režīmā ir pieejams tikai virtuves taimeris
3''	**Temperatūra**	Nospiediet vienu reizi, lai pārbaudītu temperatūru cepeškrāsns telpā, nospiediet un turiet 3 sekundes, lai aktivizētu ātrās uzsildīšanas opciju (pieejama tikai cepeškrāsns uzsildīšanas fāzē). Kad uzsildīšana ir aktīva, ekrānā tiks parādīta attiecīgā ikona
	Tālvadības ieslēgšana/izslēgšana	Nospiediet pogu, lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsns ir savienota pārī ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu).
	Apgaismojums	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns telpas apgaismojumu.

2.4. SAVIENOJAMĪBA

Bezvadu funkcijas parametri

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth
Standarta	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

Informācija par tīklā savienotām iekārtām

Tīklā pievienotā produkta jaudas patēriņš gaidstāves režīmā, ja ir pievienoti visi vadu tīkla porti un aktivizēti visi bezvadu tīkla porti: 2,0 W.

Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz tīkla gaidstāves stāvokli: 20 min

Bezvadu tīkla porta aktivizēšana

Wi-Fi modulis ieslēdzas, tiklīdz funkciju poga tiek iestatīta pozīcijā, kas nav nulle.

Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Wi-Fi modulis vienmēr ir izslēgts, kad funkciju poga ir iestatīta nulles pozīcijā.
Ja poga ir iestatīta citā pozīcijā, atveriet Wi-Fi izvēlni un atlasiet OFF (Izslēgts), lai deaktivizētu Wi-Fi.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: www.candy-group.com

MIJIEDARBĪBA AR LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

- Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā ir iespējams reģistrēt produktu.
- Pārliecinieties, ka jūsu mājas Wi-Fi tīkls ir ieslēgts.
- Jums tiks sniegti detalizēti norādījumi gan cepeškrāsnī, gan mobilajā ierīcē.
- Cepeškrāsns pievienošana var ilgt līdz 10 minūtēm.
- Sīkākus norādījumus un problēmu novēršanu skatiet lietotnē.
-

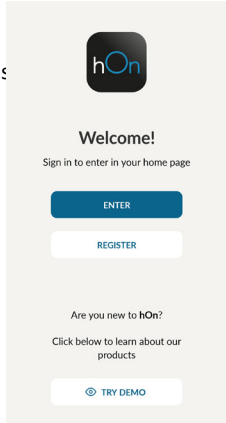
Lejupielādējiet savā viedtālrunī.

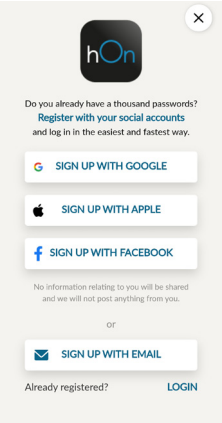
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Turpmākie attēli ir tikai ilustratīviem mērķiem.

- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”Varat reģistrēties
  - kontus
  - vai savu personīgo e-pasta adresi.



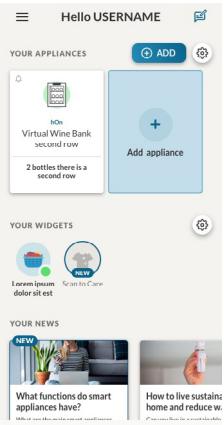


ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

---

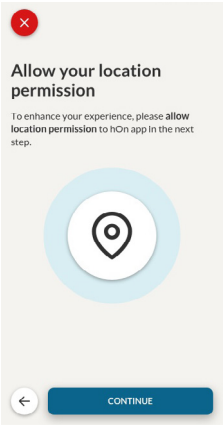
1. darbība

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.



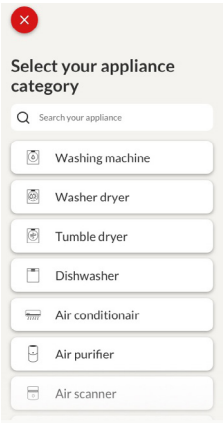
2. darbība

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



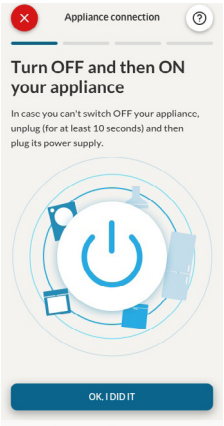
3. darbība

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.



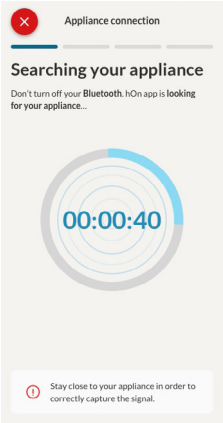
4. darbība

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



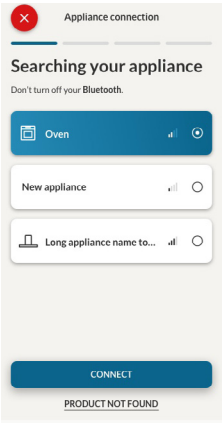
5. darbība

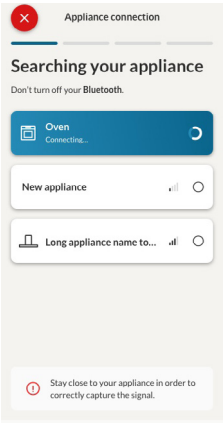
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.



6.1-6.2. darbība

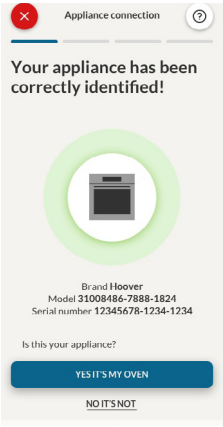
- Atlasiet savu sadzīves tehniku, pieskarieties pie “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes.





7. darbība

- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.

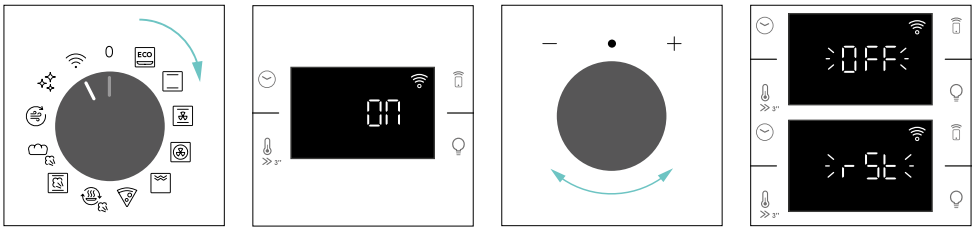


WI-FI IESTATĪJUMU MAIŅA

Kad ierīce ir reģistrēta, lietotājs var mainīt WIFI iestatījumus starp:

- **Wi-Fi ir ieslēgts.** Cepeškrāsns statusu var uzraudzīt tikai lietotnē;
- **Wi-Fi ir izslēgts.** Cepeškrāsns nav pievienota, bet joprojām ir reģistrēta, saglabājot tīkla
- akreditācijas datus;
- **Wi-Fi ir atiestatīts.** Savienojums ir atiestatīts, un ir iespējama jauna reģistrācija.

1. Pagrieziet funkciju pogu Wi-Fi izvēlnē.
2. Ekrānā parādās “On” (Ieslēgts).
3. Grieziet ciparripas vadīklu, līdz tiek parādīts “Off” (“Izslēgts”) vai atiestatīšanas iestatījums “rSt”



TĀLVADĪBA

Tālvadība piedāvā daudzas priekšrocības lietotājiem, uzlabojot ērtības, efektivitāti un vispārējo ēdiena gatavošanas pieredzi, sniedzot iespēju kontrolēt produktu tieši no ierīces un lietotnes.

Šī funkcija ļauj, izmantojot jūsu ierīci, baudīt dažādas funkcijas, piemēram, tūlītēju vai plānotu recepšu vai ēdiena gatavošanas programmu sākšanu, kas jau ir pieejamas lietotnē; reāllaika recepšu progresa uzraudzību; izmantoto ēdiena gatavošanas parametru pielāgošanu; ēdiena gatavošanas procesa uzraudzību, izmantojot zondi. Turklāt ir iespējams saņemt paziņojumus, kad programmas un receptes ir pabeigtas. Tālvadību var aktivizēt tikai tad, kad produkts ir reģistrēts.

PIEZĪME: Tas ir pieejams visām produkta gatavošanas funkcijām, izņemot Sacepums un Supergrils programmas.

Tālvadības aktivizēšana

1. Pagrieziet funkciju pogu Wi-Fi izvēlnē.
2. Nospiediet .
3. Ekrānā parādās “hOn”. Tiks parādītas gan Wi-Fi, gan tālvadības ikonas
4. Piekļūstiet lietotnei, izvēlieties programmu un ļaujiet sākt ēdiena gatavošanu. Procesa laikā ir iespējams kontrolēt un mainīt programmas parametrus gan produktā, gan lietotnē.

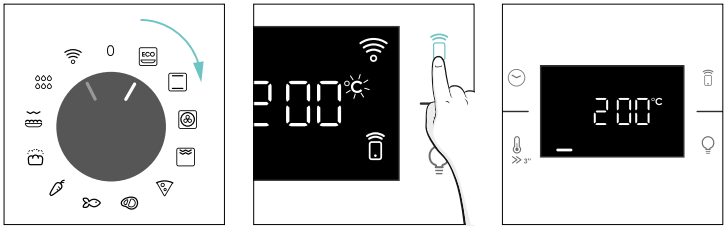


Ēdiena gatavošanas laikā ir iespējams arī aktivizēt tālvadību, nospiežot attiecīgo pogu.



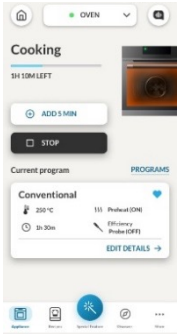
Tālvadības pārtraukšana

Kamēr notiek ēdiena gatavošanas programma, to var apturēt tieši no paša produkta, pagriežot funkciju pogu citā pozīcijā. Šī darbība pārtrauc ēdiena gatavošanas procesu.
Vēl viens veids ir nospiest attiecīgo tālvadības pogu, kas bija iekļauta ierīces komplektācijā.
Šī darbība pārtrauc ēdiena gatavošanas procesu.



Jūs varat arī apturēt ēdiena gatavošanas programmu attālināti, izmantojot lietotni, noklikšķinot uz "STOP" (APTURĒT) pogas ekrāna. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

PIEZĪME: Ja lietotājs aptur notiekošo ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī, vienlaikus apturētā gatavošana būs redzama lietotnē.



ATTĀLINĀTA ATJAUNINĀŠANA (OTA)

Cepeškrāsns ir aprīkota ar atjaunināšanas pa gaisu (OTA) funkciju, kas ļauj bez piepūles uzturēt cepeškrāsni ar jaunākajām funkcijām. Ja tas ir pieejams, tiklīdz cepeškrāsns ir pievienota, kad poga ir pagriezta uz "Wi-Fi" vai ēdiena gatavošanas programma tikko beigusies, atjaunināšana sāksies automātiski. Displejā parādīsies „OtA", Wi-Fi ikona mirgos, un visas produkta komandas īslaicīgi nebūs pieejamas. Šis process var ilgt dažas minūtes, tāpēc lūdzu, neatvienojiet un neizslēdziet cepeškrāsni šajā laikā. Kad atjaunināšana būs pabeigta, displejā mirgos „12:00". Vienkārši atiestatiet laiku un sāciet gatavot!



3. PIRMS SĀKŠANAS

3.1. INFORMĀCIJA, LAI SĀKTU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jūs varat pamanīt dūmus. Neuztraucieties, vienkārši pagaidiet, līdz dūmi izgaist, pirms izmantojat cepeškrāsni.

Kā darbojas durvis?

Pirolītiskās tīrīšanas laikā cepeškrāsns durvis visu laiku paliek aizslēgtas. Ja tā nav bloķēta, cepeškrāsns parādīs kļūdas kodu 24 un apturēs tīrīšanas funkciju.

Kā darbojas apgaismojums?

Cepeškrāsns telpu izgaismo viena vai vairākas spuldzes, kas parasti tiek aktivizētas katru reizi, kad sākas ēdiena gatavošanas funkcija.
Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar durvju slēdzi (skatīt zemāk), gaisma automātiski ieslēdzas, kad durvis tiek atvērtas.
Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar lampas pogu, to var izmantot arī apgaismojuma aktivizēšanai.
Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 10 minūtēm, lampiņas automātiski izslēdzas.
Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā gaisma paliek izslēgta. *

Kā darbojas dzesēšanas ventilators?

Dzesēšanas ventilators ir atbildīgs par siltuma izkliedēšanu, neļaujot cepeškrāsnij un tās apkārtnei pārāk sakarst, kā arī aizsargājot virtuves ierīces no augstas temperatūras ietekmes. Šī iemesla dēļ dzesēšanas ventilators kādu laiku paliek dzirdams pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas.
Tas darbojas ēdiena gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret cepeškrāsns iekšējo temperatūru.
Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpjošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli.
Pirolītiskās tīrīšanas laikā un tad, kad durvis ir aizslēgtas, tiek ieslēgts dzesēšanas ventilators. *
ECO funkcijas laikā lampiņa paliks izslēgta.

(*tikai piro cepeškrāsnīm)

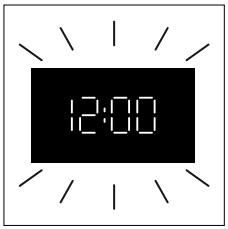
Kā darbojas statusa josla?

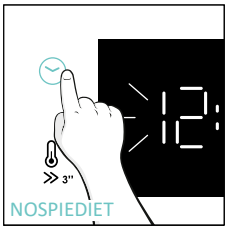
Statusa josla, pamatojoties uz iestatītajām programmām, vienkāršo temperatūras un laika uzraudzību. Konkrēti, funkcijām, kas saistītas ar uzsildīšanu, tas parāda temperatūras pieaugumu šajā fāzē. Ēdiena gatavošanas programmās un pirolītiskās tīrīšanas funkcijā tas parāda attiecīgi gatavošanas laika un tīrīšanas cikla atskaiti.

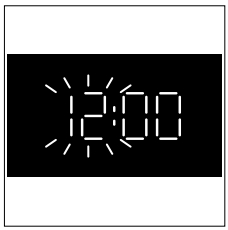
3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

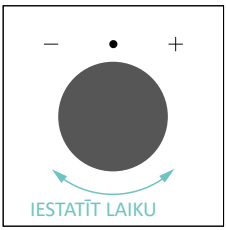
Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, sākotnējais solis ir iestatīt dienas laiku, izvēlēties starp 13 ampēriem vai 16 ampēriem, izvēlēties spilgtumu un skaņas līmeņus

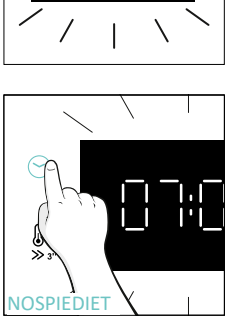
- **IESTATIET LAIKU:** Ekrānā būs redzams mirgojošs iepriekš iestatītais laiks '12:00'. Lai to pārveidotu, nospiediet un izmantojiet labo pogu, lai pielāgotu pašreizējo stundu. Nospiediet vēlreiz izpildiet to pašu procedūru, lai iestatītu minūtes. Lai apstiprinātu, vēlreiz nospiediet

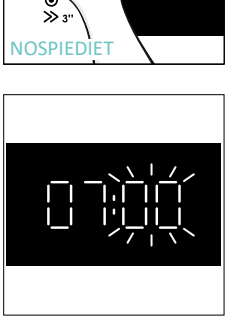


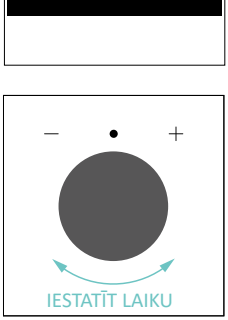






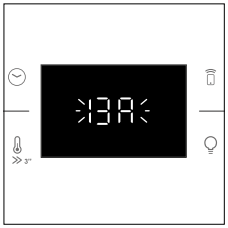


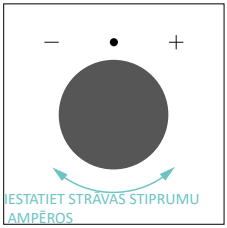


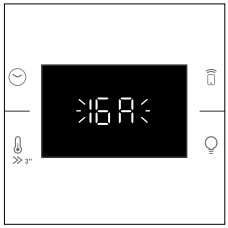




- **AMPERAGE:** Šis iestatījums ietekmē tikai elektroenerģijas patēriņu ātrās uzsildīšanas laikā. 16A iestatījums nodrošina īsāku uzsildīšanas laiku, kad aktivizēta ātrā uzsildīšana. Ja jūsu mājās pieejamā jauda ir mazāka, šo iestatījumu var mainīt uz 13A. Izvēloties augstāku opciju (16A), tā uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā būs redzamas divas iespējas – 13.A un 16.A. Vienkārši pagrieziet labo pogu, lai izvēlētos vēlamo,
- un pēc tam nospiediet, lai apstiprinātu.



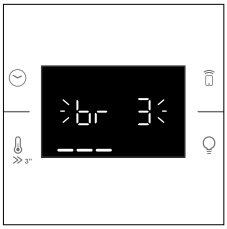
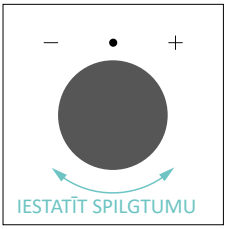


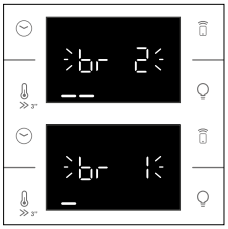




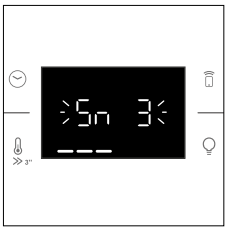
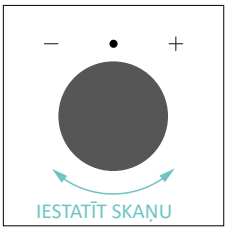
PIEZĪME: Strāvas stipruma iestatīšanas opcija ir pieejama tikai sākotnējās uzstādīšanas laikā. Lai mainītu iestatīto strāvas stiprumu, lūdzu, skatiet pēc uzstādīšanas sniegtos norādījumus.

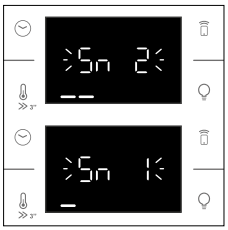
- **SPILGTUMS:** Ekrānā parādās simbols “br”. Skaitļi norāda spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, pagriežot labo pogu. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏲




- **SKAŅA:** Ekrānā parādās simbols “Sn”. Skaitļi norāda skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, pagriežot labo pogu. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏲



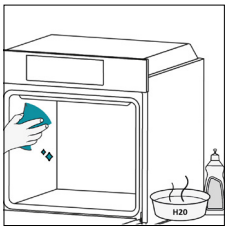

- **NORĀDĪJUMI PĒC UZSTĀDĪŠANAS**

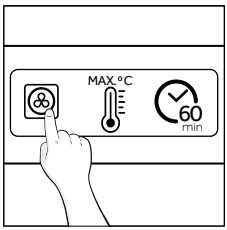
Kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, ir iespējams atgriezties pie sākotnējiem iestatījumiem, vienlaicīgi nospiežot temperatūras un lampas pogas 5 sekundes.

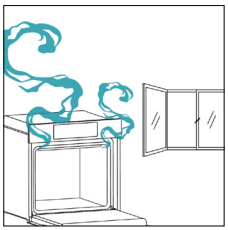


3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsni, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.







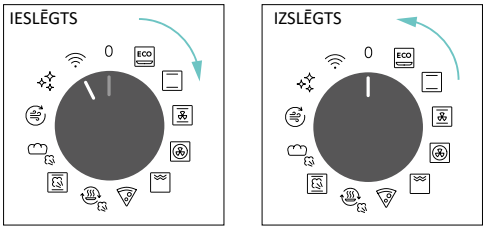
4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

Ierīce ir izstrādāta “gatavībai ar vienu pieskārienu” un, pagriežot pārslēga pogu, cepeškrāsns sāk darboties ar noklusējuma iestatīj

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet funkciju pogu (pulksteņrādītāju kustības virzienā/pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam) un izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu. Lai to IZSLĒGTU, iestatiet funkciju pogu pozīcijā “0”.

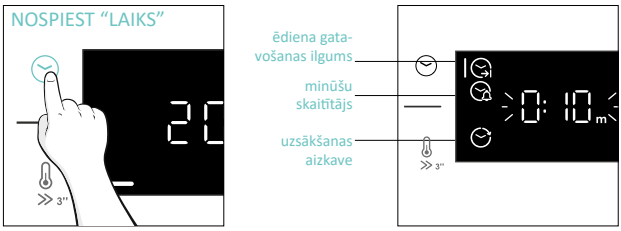


IESTATĪT ĒDIENA GATAVOŠANAS PROGRAMMU

Pagrieziet funkciju pogu un atlasiet vēlamo programmu. Ekrānā parādīsies noklusējuma temperatūra, kuru var rediģēt katru brīdi, pagriežot labo pogu (pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai palielinātu, un pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai samazinātu temperatūru).

LAIKA IZVĒLNE

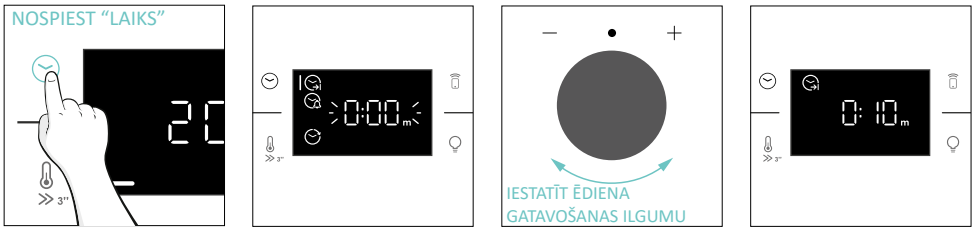
Piekļūstiet laika izvēlnei, nospiežot ⏲.Lai pārietu uz pieskārienu, ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.



PIEZĪME: Vairākus parametrus nevar iestatīt vienlaicīgi, tāpēc atmiņā paliek tikai pēdējā kopa, kamēr iepriekšējā tiek dzēsta.

ĒDIENA GATAVOŠANAS ILGUMS

Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku.
AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet , lai atvērtu izvēlni “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Ēdiena gatavošanas ilgums”. Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai regulētu vērtību.

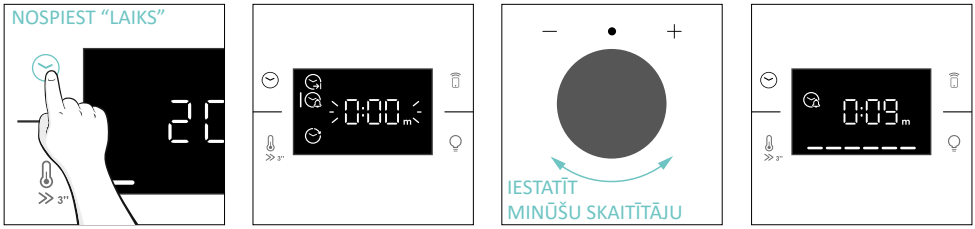


Laika atskaite sākas uzsildīšanas beigās (ja tāda ir). Ēdiena gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, pagriežot labo pogu. Kad laiks ir pagājis, ēdiena gatavošana tiek pārtraukta.

FUNKCIJAS AR UZSILDĪŠANU: Pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, kad cepeškrāsns ziņo par uzsildīšanas beigām, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un manuāli apstipriniet (pieskarieties laika pogai), lai sāktu gatavošanas laika atskaiti.

Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju.

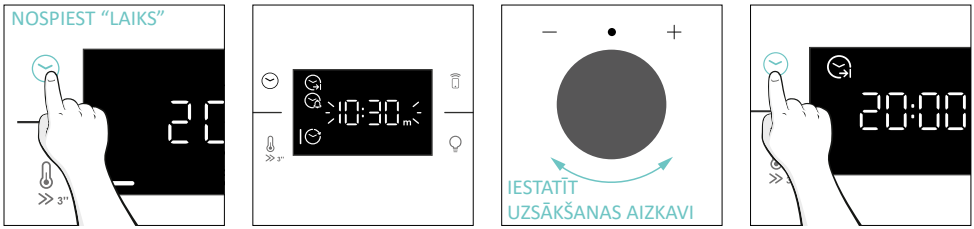
AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet , lai atvērtu izvēlni “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu “Minute minder” (Minūšu skaitītājs)” funkciju. Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai regulētu vērtību.



Kad funkcija ir iestatīta, ekrānā redzamā primārā informācija vienmēr ir laiks. Lai rediģētu temperatūru, nospiediet lai atvērtu īpašu rediģēšanas režīmu. Kad ir pagājis laiks, ēdiena gatavošana turpinās, līdz kreisā poga ir pagriezta 0 pozīcijā.
Šo funkciju var iestatīt arī tad, ja cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, nospiežot . Kad tas ir aktivizēts, minūšu skaitītājs darbojas neatkarīgi no cepeškrāsns ēdiena gatavošanas funkcijām.

UZSĀKŠANAS AIZKAVE

Ļauj izvēlēties ēdiena gatavošanas sākuma laiku.
AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet , lai atvērtu izvēlni “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Uzsākšanas aizkave”. Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai iestatītu ēdiena gatavošanas sākuma laiku.

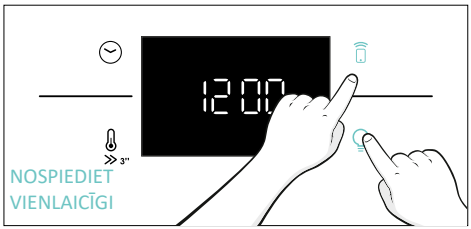


PIEZĪME: Uzsākšanas aizkave ir aktivizējama tikai pēc ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejama grila funkcijām.

PAPILDU FUNKCIJAS

DROŠĪBAS BLOĶĒŠANA

Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai novērstu nevēlamu lietošanu bērnu puses. Lai to aktivizētu, vienlaicīgi nospiediet Lamp un Tālvadības pulti 3 sekundes. Lietotāja saskarnē parādīsies ikona ar piekaramā slēdzene. Šajā stāvoklī cepeškrāna lietotāja saskarne ir bloķēta, un iestatījumu maiņa nav iespējama. Drošības bloķēšana paliek aktīva, pat ja kreisā poga ir pagriezta atpakaļ izslēgšanas pozīcijā (OFF).
Lai deaktivizētu bērnu bloķēšanu, atkārtoti nospiediet Lamp un Tālvadības pulti 3 sekundes (ikona ar atslēgu pazudīs).



4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

ĀTRAS UZSILDĪŠANAS FUNKCIJA

Lai paātrinātu uzsildīšanas fāzi, ātrās uzsildīšanas funkciju var iestatīt, nospiežot temperatūras ikonu 3 sekundes pēc tam, kad ir izvēlēta ēdiena gatavošanas programma un temperatūra. Šī opcija aktivizēs ventilatora un sildelementu kombināciju neatkarīgi no izvēlētās ēdiena gatavošanas funkcijas. Lai taupītu enerģiju, aktivizējot ātru uzsildīšanu, telpas ventilators tiks IZSLĒGTS, līdz cepeškrāsns sasniegs vēlamo temperatūru. Pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, kad cepeškrāsns ziņo par uzsildīšanas beigām, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un manuāli apstipriniet (pieskarieties laika pogai), lai sāktu gatavošanas laika atskaiti. **PIEZĪME**: Ja ir iestatīta aizkavēta palaišana, manuāla apstiprināšana nav nepieciešama, gatavošana sāksies automātiski, pamatojoties uz iepriekš iestatīto aizkavēto palaišanu.

4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

PIEZĪME: Funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā fāzē pārliecinieties, ka visi piederumi ir noņemti. Sekojiet norādēm tabulā zemāk attiecībā uz iepriekšēju uzsildīšanu. “JĀ/ĀTRĀ UZSILDĪŠANA” nozīmē, ka ir nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana un pieejama ātra uzsildīšanas iespēja; “NĒ” nozīmē, ka iepriekšējā uzsildīšana nav pieejama un pārtikai jāievieto aukstā krāsnī. Kad iepriekšēja uzsildīšana beidzas, displejs mirgo un atskan signāls: pieskarieties ⏲, lai turpinātu gatavošanas programmu.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: gaļas, zivju vai dārzeņu gatavošanai. Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu. Cepeškrāsns telpas lampa ir izslēgta
	*Konvekcijas	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem, sāļajiem pīrāgiem vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu.
	Konvekcija + ventilators	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: cepešu, sautējumu, dārzeņu un pīrāgu ar sulīgu pildījumu cepšanai vienā līmenī. Ideāli piemērots ēdienu ar augstu ūdens saturu gatavošanai.
	Vairāku līmeņu	160°C 50-250/300°C***	L4 (viena plāte) L2+L5 (divas plātes) L2+L4+L6 (trīs plātes)	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai.
	**Supergrill	05 01-05	L6 plānam ēdienam, L4 biezākam ēdienam..	NĒ	IIDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maizu. Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams).

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: saldētu ēdienu vai rīvmaizē daļēji pagatavotu ēdienu pagatavošanai, kas parasti ir cepti. Pateicoties īpašajai plātei, karstais gaiss var vienmērīgi plūst pār ēdieniem.
	Reģenerācija	110°C 110-160°C	L3/L4	NĒ	Šī funkcija ir paredzēta iepriekš pagatavotu ēdienu un maizes izstrādājumu uzsildīšanai, nodrošinot to atjaunošanu pirms pasniegšanas un pilnībā saglabājot kvalitāti. Reģenerācijas funkcija ar tvaika padevi novērš virsmas izžūšanu. Karstums tiek izkliedēts saudzīgi un vienmērīgi, saglabājot ēdiena sākotnējo garšu un aromātu tā, it kā tas būtu tikko pagatavots.
	Tvaiks°	170°C 120-220°C	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: dārzeņiem, kūkām, cepumiem, rīsiem, gaļai, zivīm un mājputnu gaļai gatavošanai vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu ar tvaika padevi. Tvaika un karstuma kombinācija nodrošina maigu tekstūru ar kraukšķīgu garoziņu. Šī funkcija ir ideāli piemērota arī gatavošanai zemā temperatūrā, nodrošinot maigu, sulīgu un vienmērīgi izceptu cepeti
	Maize	210°C 190-220°C	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: dažādu maizes veidu, piemēram, pilngraudu maizes, čiabatas un bagešu pagatavošanai. Pateicoties īpašajai tvaika un karstuma kombinācijai, maize iegūst profesionālas kvalitātes rezultātu – izcilu kraukšķīgumu, izteiksmīgu krāsu un spīdīgu garoziņu.

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.
*** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: visa veida picām bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas. Izmantojiet zemāku temperatūru saldētiem produktiem un 300 °C mājās gatavotām receptēm

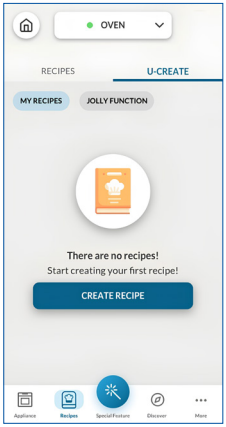
4.2.3. VAIRĀKU POSMU FUNKCIJA

Vairākposmu funkcija ļauj saglabāt iepriekš iestatītos gatavošanas parametrus (temperatūru un laiku), gatavošanas laikā mainot funkciju.

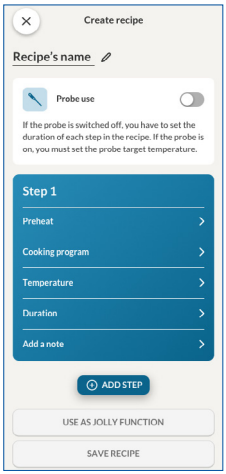
Vairākposmu receptes lietotnē hOn var izveidot, izmantojot funkciju U-Create, un saglabāt tās cepeškrāsnij.

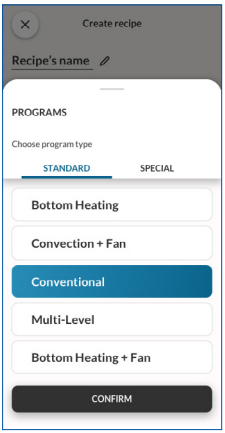
Vairākposmu recepti lietotājs var saglabāt kā Jolly funkciju, lai to saglabātu cepeškrāsnij, vai saglabāt hOn, lai to attālināti palaistu no lietotnes.

1. darbība. Lietotnes sadaļā U-Create nospiediet “Izveidot recepti”.

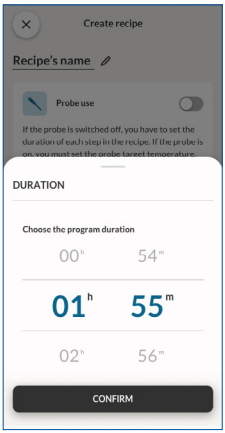


2. darbība. Rediģējiet receptes nosaukumu un izvēlieties parametrus receptes pirmajai darbībai.

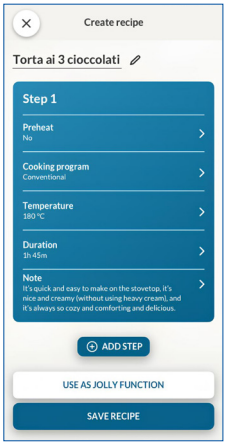




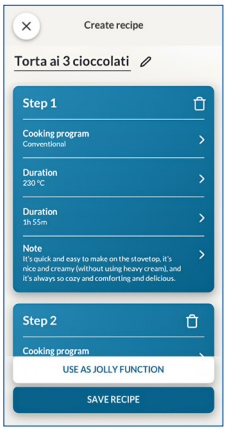


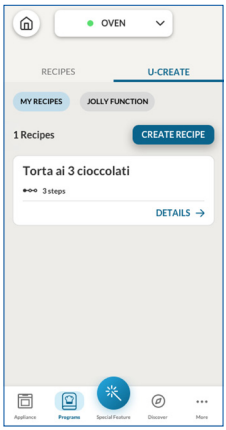


3. darbība. Pēc pirmās darbības pielāgošanas nospiediet “Pievienot darbību”, lai receptei pievienotu citu gatavošanas funkciju un pielāgotu tās parametrus.



4. darbība. Saglabājiet recepti lietotnē, lai to attālināti palaistu no hOn.





5.ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. VISPĀRĒJS GATAVOŠANAS GALDS

PAZIŅOJUMS: . Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min)
Konditoreja	Nelielas kūkas / smalkmaizītes	1	Konvekcijas Vairāku līmeņu	175°C 160°C	Y	Cepšanas plāte	L3 L4	20-30 30-40
		2	Vairāku līmeņu	150°C		Dziļākas + Cepšanas plāte	L2+L5	30-40
		3	Vairāku līmeņu	140°C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	40-50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Konvekcijas Vairāku līmeņu	170°C 150°C	Y	Metāla režģis + kūkas forma	L2 L4	30-40 40-50
		2	Vairāku līmeņu	150°C		Metāla režģis + kūkas forma	L1+L4	50-60
	Cepumi	1	Konvekcijas Vairāku līmeņu	150°C 140°C	Y	Cepšanas plāte	L3 L4	25-30 35-45
		2	Vairāku līmeņu	140°C		Dziļākas + Cepšanas plāte	L2+L5	30-40
		3	Vairāku līmeņu	140°C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	35-40
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Vairāku līmeņu	190°C	Y	Cepšanas plāte	L4	25-35
		2	Vairāku līmeņu	170°C		Cepšanas plāte	L2+L5	25-35
	Jorkšīras pudiņš	1	Konvekcijas	200°C	Y	Cepšanas plāte	L3	20-30
	Bezē	1	Vairāku līmeņu	90°C	Y	Cepšanas plāte	L4	90-160
	Makarūns	1	Konvekcijas	150°C	Y	Cepšanas plāte	L3	15-20
	Ābolu pīrāgs	1	Konvekcijas	185°C	Y	Metāla režģis + kūkas forma	L2	60-70
		1	Vairāku līmeņu	170°C	Y	Metāla režģis + kūkas forma	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Konvekcijas	170°C	Y	Metāla režģis + kūkas forma	L2	40-60
	Šokolādes suflē	1	Konvekcijas	200°C	Y	Cepšanas plāte + veidnes	L3	10-15
	Siera kūka	1	Konvekcijas	150°C	Y	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50-65
	Saldēti kruasāni	1	Konvekcija + ventilators	180°C	Y	Cepšanas plāte	L3	20-25
		2	Vairāku līmeņu	180°C		Dziļākas + Cepšanas plāte	L2+L5	25-35
		3	Vairāku līmeņu	160°C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	30-40
	Strūdele, saldēta	1	Konvekcijas	210°C	Y	Cepšanas plāte	L3	30-45
Maize un plāts-maize	Graudzēta maize	1	Supergrils	05	N	Metāla restītes	L6	4-6
	Fokača	1	Konvekcijas	200°C	Y	Cepšanas plāte	L2 or L3	25-35
	Pilngraudu maize	1	Konvekcijas	200°C	Y	Cepšanas plāte	L3	35-50

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min)
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm Ø)	1	Konvekcija + ventilators Pica	200°C	Y N	Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	L2	30-50
		2	Vairāku līmeņu	180°C	Y	Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	L1+L4	50-70
	Siera suflē	1	Konvekcijas	200°C	Y	Cepšanas plāte	L3	20-35
	Lazanja, svaiga	1	Konvekcija + ventilators	200°C	Y	Metāla restītes +cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	40-60
	Lazanja, saldēta	1	Konvekcijas	180°C	Y	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50-60
	Cepti makaroni	1	ECO	200°C	Y	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	20-30
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Konvekcijas	180°C	Y	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45-55
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Konvekcijas Pica	250°C 300°C	Y N	Cepšanas plāte	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Vairāku līmeņu	180°C	Y	Dziļākas +Cepšanas plātes	L2+L5	25-35
	Svaiga pica (apaļa)	1	Konvekcijas Pica	250°C 300°C	Y N	Cepšanas plāte	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Vairāku līmeņu	180°C	Y	Dziļākas +Cepšanas plātes	L2+L5	30-40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Konvekcijas Pica	220°C 200°C	Y N	Metāla restītes	L2	10-15
		2	Vairāku līmeņu	200°C	Y	Metāla restītes	L2+L5	15-25
		3	Vairāku līmeņu	180°C		Metāla restītes	L2+L4+L6	25-35
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	Y	Metāla restītes Novietojiet Cepšanas plāti pie L1 ar 150ml ūdens	L4	40-60
	Cepta pīle	1	ECO	200°C	Y	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50-60
	Gailis	1	Vairāku līmeņu	220°C	Y	Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1	L4	20-40
	Cepts tītars	1	ECO	200°C	Y	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50-60

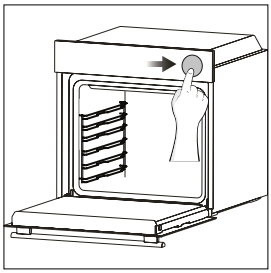
Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min)
	Cūkgaļas ribiņas (1000-1200g)	1	Konvekcijas	200°C	Y	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	80-100
	Desas	1	Supergrils	04	Y	Metāla restītes	L5	40-50
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Vairāku līmeņu	220°C	Y	Cepšanas plāte	L3	20-40
	Viltotais zaķis (1000-1500 g)	1	Konvekcijas	180°C	Y	Cepšanas plāte	L3	40-50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	ECO	200°C	Y	Dziļākas tray	L4	45-60
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrils	04	N	Metāla restītes	L5	15-30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Konvekcijas	200°C	Y	Cepšanas plāte	L4	20-25
	Cepta zivs	1	ECO	200°C	N	Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1	L3	40-60
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200°C	N	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	80-90
	Saldēti frī kartupeļi (300-500 g)	1	Konvekcijas	220°C	Y	Cepšanas plāte	L4	18-25
	Cepti kartupeļi	1	Konvekcijas	200°C	Y	Cepšanas plāte	L4	30-50

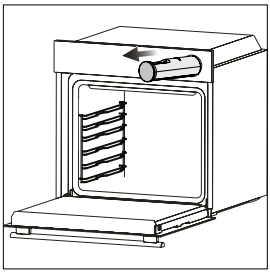
Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
* ja nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

5.2. KĀ IZMANTOT TVAIKA TVERTNI GATAVOŠANAS PROGRAMMĀM AR TVAIKU

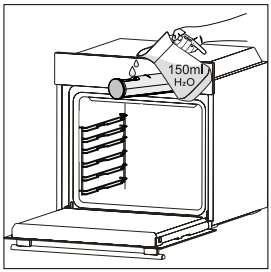
Pēc tvaika gatavošanas programmas izvēles lietotāja interfeiss lūgs pievienot ūdeni caur speciālo piederumu (Steam Fresh ūdens tvertne); veiciet tālāk norādītās darbības.

1. viegli nospiediet tvaika tvertni, lai to atvērtu

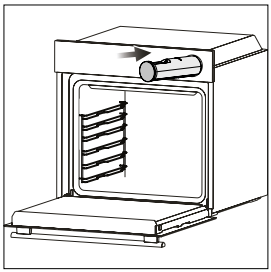


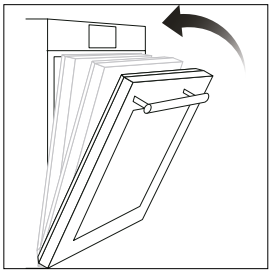


2. pievienot dzeramo ūdeni (150 ml) tvaika tvertnē, izmantojot krūzi vai pa tiešo no izlietnes. Nepārsniedziet norādīto maksimālo ūdens līmeni, kas ir norādīts tvertnes iekšpusē.

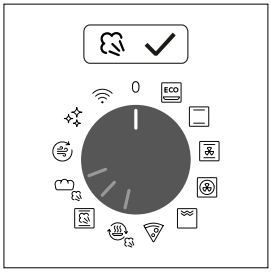


3. ievietojiet tvaika tvertni, lai to aizvērtu un aizveriet krāsns durvis





4. izvēlieties funkciju un uzsāciet gatavošanu.



Pēc tam tiks parādīts noklusējuma laiks, un gatavošanas programma automātiski sāksies pēc vienas sekundes. Laiku var rediģēt, pagriežot labo pogu; gatavošanas temperatūru var mainīt, nospiežot īpašo ikonu. Abus parametrus var iestatīt ierobežotā diapazonā, kā parādīts iepriekšējā tabulā.

PIEZĪME. Ja būs iepildīts pārāk daudz ūdens, paliekas var palikt tvaika tvertnē; iztukšojiet tvertni pēc gatavošanas beigām.

PIEZĪME. gatavojot ar tvaiku, ēdiena gatavošanas beigās dobuma apakšā var būt redzams neliels ūdens atlikums vai kondensāts.

PIEZĪME. ja pēc cepeškrāsns izslēgšanas jāturpina gatavošana, ieteicams izvairīties no everyday cooking programmu izmantošanas un tā vietā izvēlēties standarta funkcijas.

5.3. SVAIGU GARŠU TABULA*

Svaigu garšu tabulā ir sniegti ieteicamie iestatījumi gatavošanas programmām ar tvaiku. Šī tabula ļauj pagatavot dažādas receptes bez iepriekšējas cepeškrāsns uzsildīšanas. Faktiskais gatavošanas laiks var mainīties atkarībā no receptes, sastāvdaļām un ēdiena daudzuma.

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Baltmaizes klaips	500-1000 g	Maize	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Maizes rullīši	6-8 gab.	Maize	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	25-35
Pilngraudu maize	400-600 g	Maize	190	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-35
Rudzu maize	500-1000 g	Maize	190	Metāla režģis+veidne	L3	30-45
Bagete	400-500 g	Maize	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	25-35
Čabata	6-8 gab.	Maize	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	25-35
Bageļi	6-8 gab.	Maize	190	dziļa cepšanas paplāte	L2	25-35
Sviestmaizes klaipiņi	5-10 gab.	Maize	190	dziļa cepšanas paplāte	L3	15-25
Brioša	6-8 gab.	Maize	190	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
Fokača	1000-1200 g	Maize	220	dziļa cepšanas paplāte	L3	35-40
Fokača	1000-1200 g	Tvaiks°	220	dziļa cepšanas paplāte	L4	30-40
Liellopa fileja, vidēja **	400-500 g	Tvaiks°	190	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	35-45
Liellopa fileja, lēni gatavota **	400-500 g	Tvaiks°	110	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	40-50
Liellopa Velingtona maize	1000-1500 g	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	40-50
Gaļas klaips	1000-1500 g	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	40-50
Cūkgaļas cepetis **	1000-1500 g	Tvaiks°	180	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	40-60
Cūkgaļas cepetis, lēni votgataa **	1000-1500 g	Tvaiks°	110	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	80-100
Jēra ribiņas	800-1000 g	Tvaiks°	190	dziļa cepšanas paplāte	L3	60-80
Jēra kāja	1500-2000 g	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	80-100
Vistas krūtiņa	400-700 g	Tvaiks°	210	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Vistas stilbiņi	1000 gr (apm. 10 gab)	Tvaiks°	220	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	40-50
Laša fileja	600 gr (apm. 4 gab)	Tvaiks°	170	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
Lēni gatavota laša fileja	600 gr (apm. 4 gab)	Tvaiks°	110	dziļa cepšanas paplāte	L2	25-35
Jūras asara fileja	500 gr (apm. 4 gab)	Tvaiks°	150	dziļa cepšanas paplāte	L3	10-25
Lēni gatavota jūras asara fileja	500 gr (apm. 4 gab)	Tvaiks°	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
jūras asaris	500-700 g	Tvaiks°	170	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-35

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Mazas kūciņas/kēksiņi	10-20 gab.	Tvaiks°	170	dziļa cepšanas paplāte	L3	35-45
Bagātīga augļu kūka, lēni gatavota	1000-1500 g	Tvaiks°	140	Metāla režģis+veidne	L3	60-80
Siera kūka	1000-1500 g	Tvaiks°	140	Metāla režģis+veidne	L2	60-80
Saldēts kruasāns	4-6 gab.	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
Jaukti dārzeņi	1000-1500 g	Tvaiks°	220	dziļa cepšanas paplāte	L3	50-60
Cepti kartupeļi, pārgriezti uz pusēm	500-1000 g	Tvaiks°	210	dziļa cepšanas paplāte	L3	50-60
Baklažāni, pārgriezti uz pusēm	400-500 g	Tvaiks°	210	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-45
Ziedkāposti	400-500 g	Tvaiks°	210	Metāla režģis + pyrex	L3	30-40
Fenheļi	400-600 g	Tvaiks°	200	Metāla režģis + pyrex	L3	45-55
Burkānu standziņas	250-500 g	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	35-45
Ķirbji kubiņos	500-800 g	Tvaiks°	160	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Brokoļi	400-600 g	Tvaiks°	150	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Dārzeņu flans	6 ramekins	Tvaiks°	180	dziļa cepšanas paplāte	L3	35-45
Pica	1 slice (200-300 gr)	Reģenerācija	110	Pyrex / cepeškrāsns trauks	L3	10-15
Fokača	200-400 g	Reģenerācija	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	10-20
Maizes rullīši	300-500 g	Reģenerācija	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	15-25
Saldēta maize	200-500 g	Reģenerācija	150	dziļa cepšanas paplāte	L3	8-15
Maizes rullīši	200-500 g	Reģenerācija	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	10-20
Makaroni	500-1000 g	Reģenerācija	120	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
Kūkas (kēksiņi)	100-300 g	Reģenerācija	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	10-20
Lazaņa	500-1000 g	Reģenerācija	140	Pyrex / cepeškrāsns trauks	L3	25-35
Vienas pannas ēdieni (sacepumi un cepti dārzeņi)	400-700 g	Reģenerācija	120	Pyrex / cepeškrāsns trauks	L3	30-40

*Pēc dažu ēdienu gatavošanas vai reģenerācijas cepeškrāsns apakšā vai tvaika tvertnē var palikt liekais ūdens. Pirms jauna gatavošanas cikla sākšanas izlejiet lieko ūdeni no abiem nodalījumiem.

Pirms ievietošanas cepeškrāsnī dažas minūtes apcepiet gaļu no visām pusēm uz karstas pannas, lai izveidotu gardu garoziņu. Pirms apcepšanas garšai varat izmantot sāli un svaigi maltus piparus.

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet,līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsni nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantot cepeškrāsni ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir paildzināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

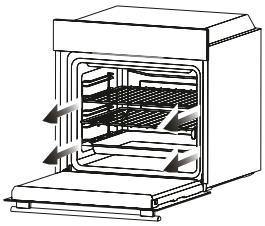
6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

Pirolītiskā tīrīšana (atkarībā no krāsns modeļa)
Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.

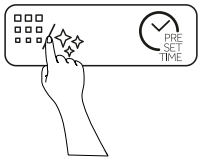
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C. Tīrīšanas cikla beigās ēdienu atliekas atstās baltu pārklājumu uz emaljas virsmām. Lai noņemtu šīs daļiņas, noslaukiet ar karstā ziepjūdenī samitrinātu drānu vai izmantojiet birsti vai tērauda vati. Piemēroti tīrīšanas līdzekļi ir karsts ziepjūdens vai plīts tīrīšanas līdzeklis.

Kā tas darbojas?

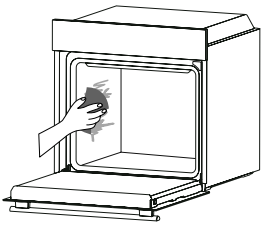
1. Izņemiet no krāsns visus piederumus, piemēram, režģus, sānu statīvus un sānu statīvu skrūves ;
2. pagrieziet funkciju pogu . , ieslēdziet ciparripas vadīklu, lai iestatītu pirolītisko programmu; ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā. Šī procesa un nākamās dzesēšanas fāzes laikā cepeškrāsns durvis paliks aizslēgtas.
3. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
   ⚠ **BRĪDINĀJUMS**:Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.



1



2



3

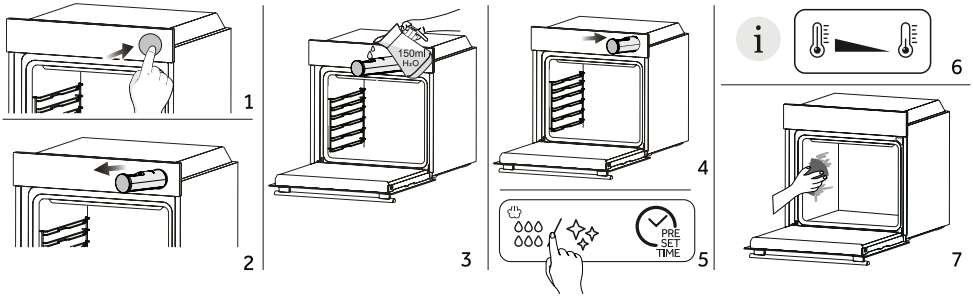
Aquactiva Tvaiks

Funkcija Aquactiva Tvaiks ir izstrādāta, lai bez piepūles novērstu vieglus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika spēku.

Kā tas darbojas?

1. Pievienot 150 ml ūdens paredzētajā tvaika tvertnē.
2. Ieslēdziet pogu . Ja nepieciešams, pagrieziet ciparripas vadīklas ierīci, lai iestatītu programmu Steam clean (Tvaika tīrīšana). Ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā.
3. Tīrīšanas procesa beigās ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
4. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** : Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni. Noslaukiet gatavošanas nodalījumu un ļaujiet tam pilnībā nožūt, lai izvairītos no iespējamas korozijas.



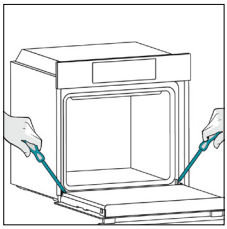
Katalītiskā tīrīšana (atkarībā no krāsns modeļa)

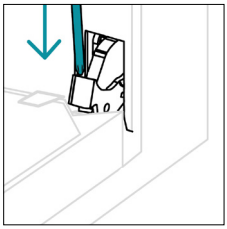
Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni. Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida elementos, ja tie tiek pakļauti augstai temperatūrai.

Ieteikums. Apsveriet katalītisko paneļu nomaiņu pēc aptuveni trīs gadu lietošanas, it īpaši, ja cepeškrāsni izmantojat diviem līdz trim gatavošanas cikliem nedēļā. Tas nodrošina optimālu veiktspēju un tīrību.

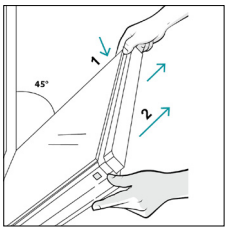
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

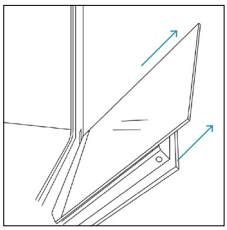




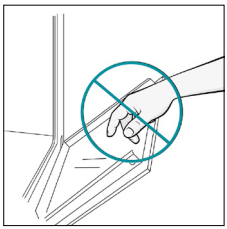
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



3. Ļoti uzmanīgi noņemiet krāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet glāzi ar abām rokām un novietojiet to uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).



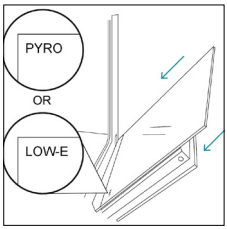
4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!**: Ārējais stikls nav noņemams.



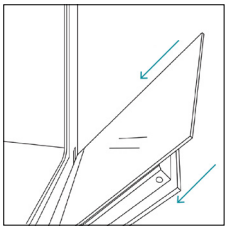
5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.



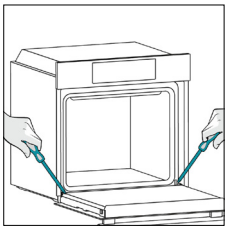
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme “LOW-E / PYRO” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.

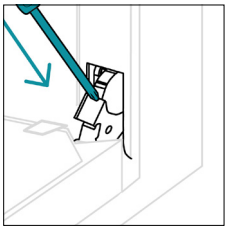


7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





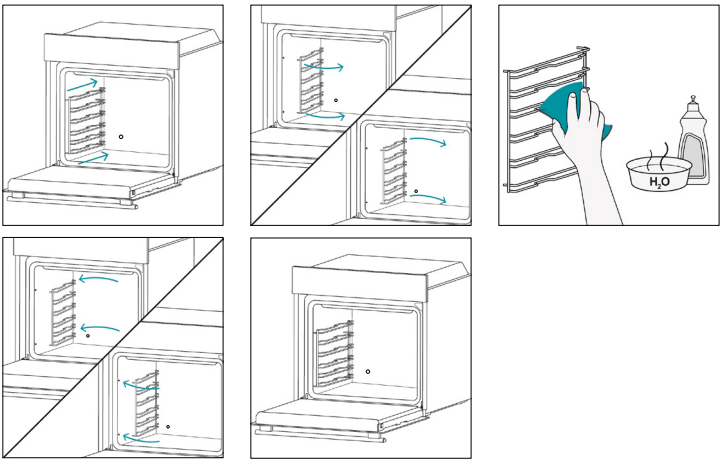
6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus un nosusiniet tos ar dvieli. Noturīgu atlieku gadījumā apsveriet piederumu iemērcēšanu ūdens un ziepju maisījumā apmēram 30 minūtes pirms to otrreizējas mazgāšanas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**: Tirīšanai nekad neizmantojiet abrazivus tirīšanas lidzekļus, stiepļu vikš»i vai asus priekšmetus, lai neatgriezeniski nesabojatu emaljetas daļas. Izmantojiet tikai udeni, ziepes vai mazgašanas lidzekļus ar balinataju (amonjaku).

SĀNU STATĪVU TĪRĪŠANA

1. Noņemiet sānu statīvus, pavelkot tos bultiņu virzienā.
2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus, veicot darbības apgrieztā secībā.



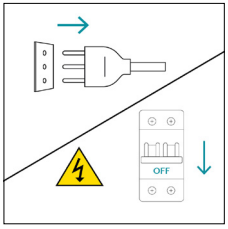
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

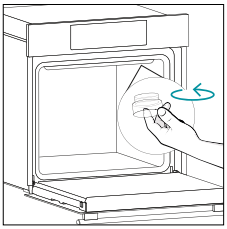
Spuldzes nomaiņa virspusē:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. noņemiet lampas stikla pārsegu;
3. izjauciet spuldzi;
4. nomainiet spuldzi pret jaunu tāda paša veida spuldzi;
5. pārvietojiet lampas stikla pārsegu;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

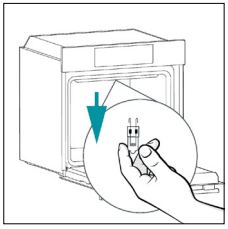
1. darbība



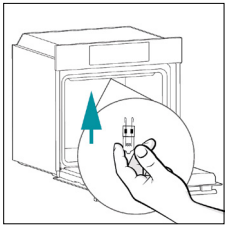
2. darbība



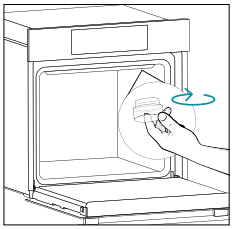
3. darbība



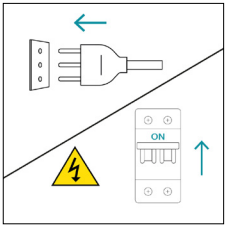
4. darbība

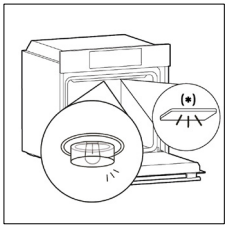


5. darbība



6. darbība



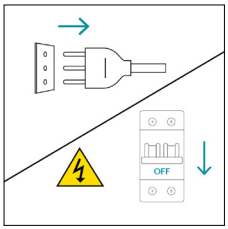


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).
* Ja rodas problēmas ar šo lampu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

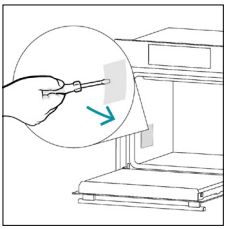
Sānu spuldzes maiņa:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. izmantojiet plakanu skrūvgriezi, novietojot to aizsargstikla sānos un viegli piespiežot, lai to noņemtu;
3. uzmanīgi satveriet spuldzi no tās pamatnes;
4. ievietojiet jauno;
5. uzstādiet atpakaļ aizsargstiklu, viegli piespiežot to, līdz tas ir nofiksēts vietā;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

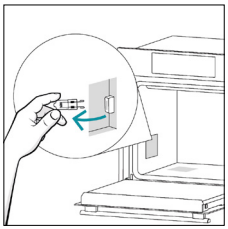
1. darbība



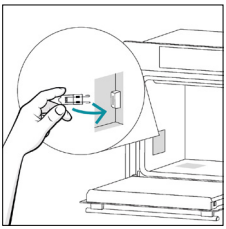
2. darbība



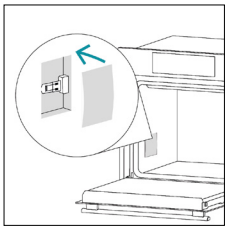
3. darbība



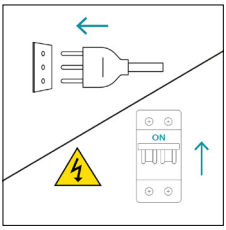
4. darbība



5. darbība



6. darbība



Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

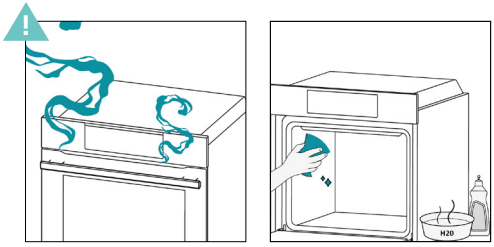
7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja cepeškrāsns lietošanas laikā rodas kļūda, displejā parādīsies kods “ER”, kam seko divi cipari, kas identificēs kļūdu.
Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet to no kontaktligzdas, pagaidiet dažas minūtes un pēc tam atkal pievienojiet.
Ja kļūda izzūd, varat atsākt cepeškrāsns lietošanu. Ja tā nenotiek, zvaniet klientu apkalpošanas dienestam un paziņojiet ekrānā redzamo kodu (ERXX)

Kļūda



Dūmi



8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus.
Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA nekļūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:
- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

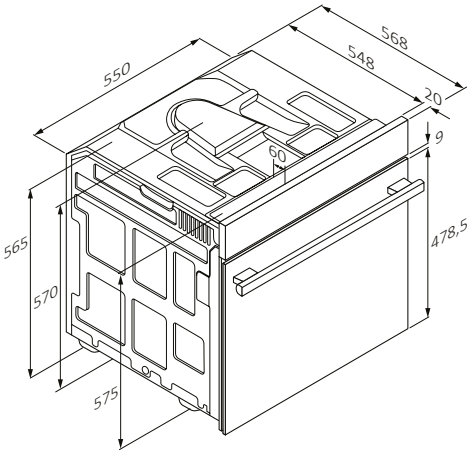
Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkarsēšanas un vienmēr centieties to piepildīt.
Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet atlikušo siltumu, ko krāsns turpina radīt. Blīvēm ir jābūt tīrām un apkoptām, lai novērstu siltuma izdalīšanu ārpus cepeškrāsns telpas. Ja jums ir noslēgts elektrības piegādes līgums ar stundu tarifu, “atliktās gatavošanas” programma vienkāršo enerģijas ietaupīšanu, jo gatavošanas procesa sākumu var pārlikt uz laiku, kad tarifs ir samazināts.

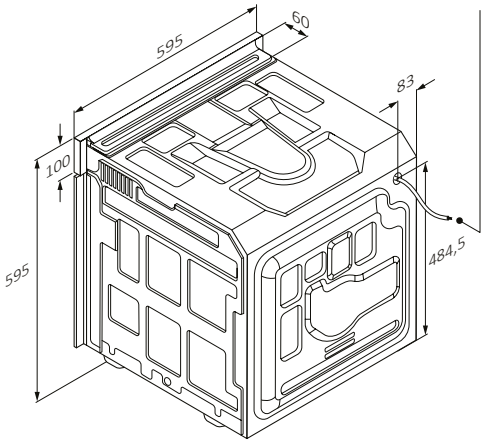
9. UZSTĀDĪŠANA

Produkta instalācijas videoklipu varat skatīt,
skenējot QR kodu.

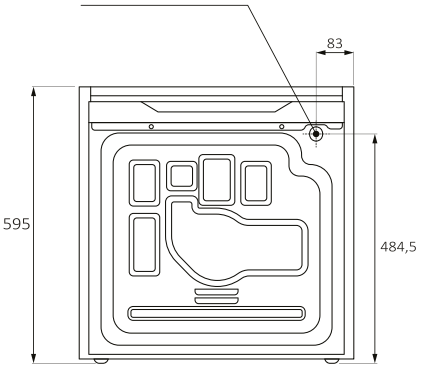
vai noklikšķinot uz šī **link**

Kabelis 1100

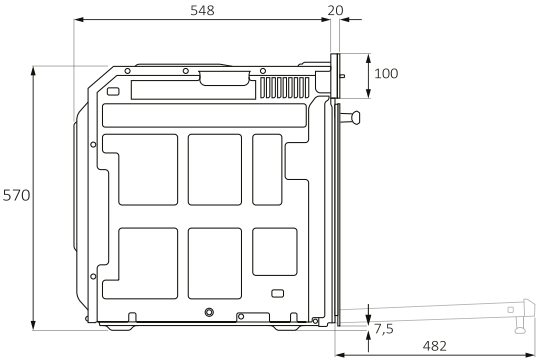




Kabelis 1100

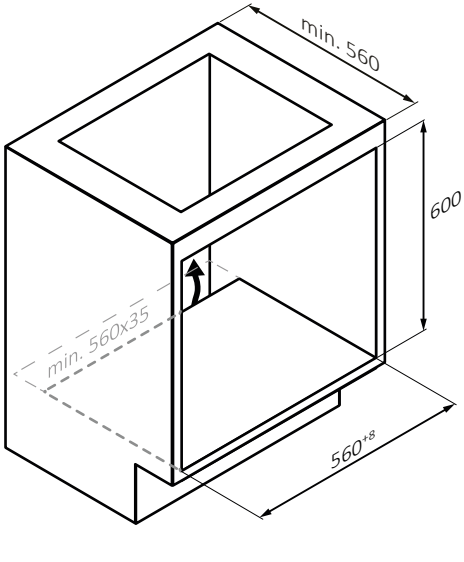


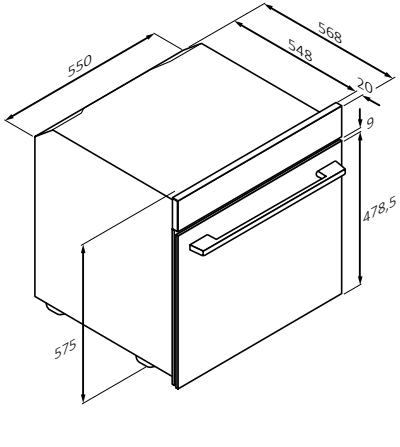
Vista posteriore

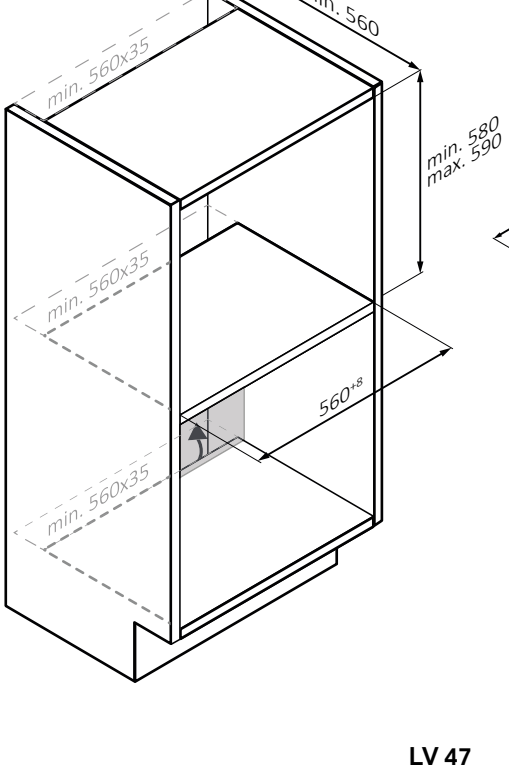


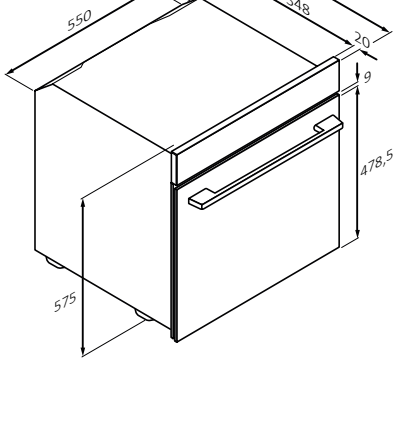
Vista laterale

mm

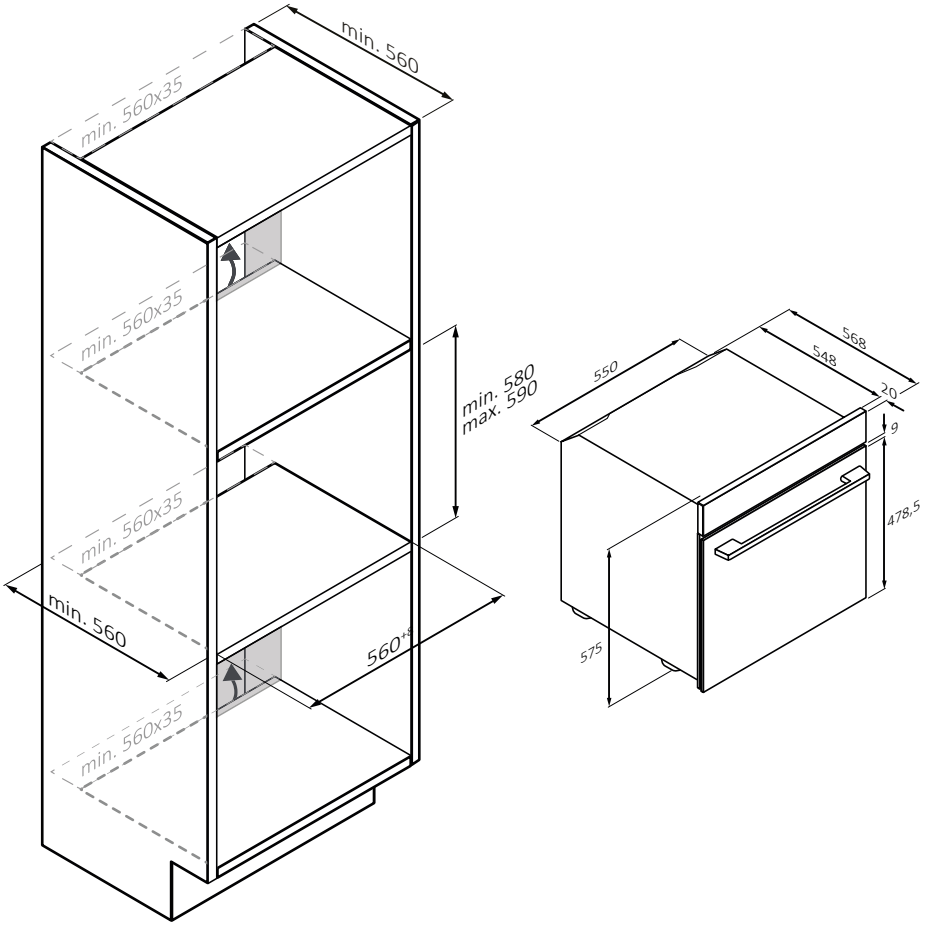

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

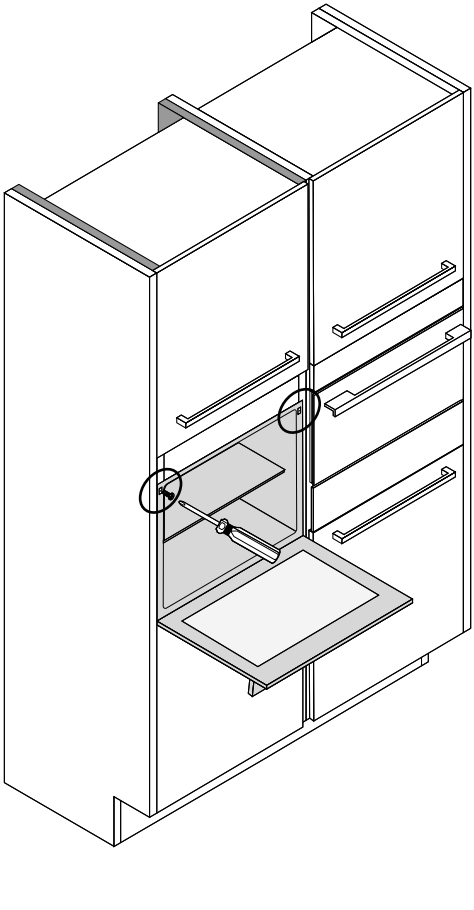

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

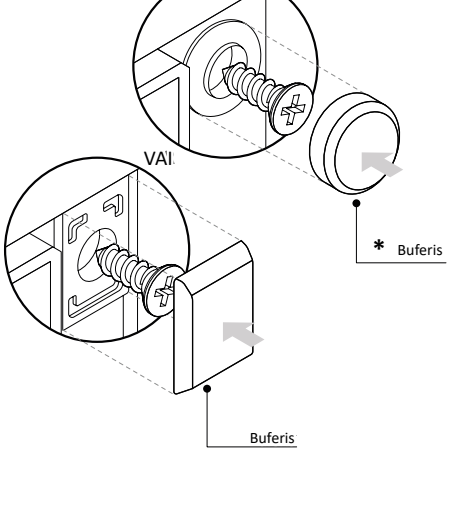

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(tikai, ja ir*)

mm

ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопасност и за получаване на най-добрите резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и ги запазете за бъдещи справки.

Преди да монтирате фурната, запишете серийния номер, който може да ви е необходим при ремонт. Проверете за транспортни щети и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Пазете опаковъчните материали далеч от деца.

ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, имайте предвид, че функциите и принадлежностите на фурната може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

ОБОБЩЕНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ
2.1. Преглед На Продукта
2.2. Принадлежности
2.3. Панел За Управление
2.4. Свързаност

3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ
3.1. Информация За Началото
3.2. Първоначална Употреба
3.3. Предварително Почистване

4. РАБОТА С ПРОДУКТА
4.1. Как Работи Продуктът
4.2. Функции За Готвене
4.2.1. Стандартни Функции
4.2.2. Специални Функции
4.2.3. Функция Multi Step (Няколко Стъпки)

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ
5.1. Обща Таблица За Готвене
5.2. Как Да Използвате Резервоара За Пара За Програми За Готвене На Пара
5.3. Таблица За Свеж Вкус

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ
6.1. Общи Препоръки
6.2. Почистване На Фурната
6.2.1. Вътре Във Фурната: Почистващи Функции
6.2.2. Извън Фурната: Премахване И Почистване На Стъклената Врата
6.3. Почистване На Принадлежности
6.4. Поддръжка

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ
8.1. Изхвърляне На Уреда
8.2. Опазване И Зачитане На Околната Среда

9. МОНТИРАНЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не използвайте парочистачки за почистване.
- По време на употреба уредът се нагрява. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи вътре във фурната.

Използвайте в съответствие с предвидената употреба

- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба.

Ограничения на употребата

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности. Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- ⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: По време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот.
- Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на
- свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешнитеg части. Направете отворите, посочени на илюстрациите, в зависимост от типа на монтажа. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с

винтовете, предоставени с уреда.

- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- По време на монтажа фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, за да се избегне прегряване.
- Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал.
- Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Монтажът трябва да се извършва от квалифициран техник, който трябва да познава и спазва законите, действащи в държавата на монтажа, и инструкциите на производителя.
- След като разопаковате уреда, винаги проверявайте дали не е повреден, в случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти, преди да го монтирате, и не го свързвайте към електрическата мрежа.
- ROтстранете опаковъчния материал, преди да започнете работа с уреда.
- По време на монтажа не използвайте дръжката на вратата на фурната, за да я повдигате и преместване.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.
- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.
- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.
- То Да премахнете защитните фолиа и рекламните стикери от предната повърхност на фурната преди първа употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт. Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист.
- Връзката към източника на захранване може да се осъществи чрез щепсел или чрез фиксирано окабеляване, като се постави

омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство.

- В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж.
- Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобява- щите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.
- The Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:
  - не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
  - не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
  - по принцип не се препоръчва използването на адаптери, разклонители или удължители;
  - inв случай на неизправност и/или влошена работа изключете
  - уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.
- ⓘ **ЗАБЕЛЕЖКА:** as тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана.
- Всеки ремонт, монтаж и поддръжка, които не са извършени правилно, могат сериозно да застрашат потребителя.
- Компанията производител заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонт. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липсата или прекъсването на заземителната система

(напр. токов удар).

- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** iЗа да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Уредът не е предназначен да се задейства от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.
- Когато поставяте Airfry тавата или решетката върху страничните скари, уверете се, че по-късата част на страната (между ограничителя и крайната част) е насочена към вътрешността на фурната. Ако решетката има декоративна метална лента, обърнете внимание дали тя е разположена от външната страна на фурната, така че логото на марката да се вижда и чете. За правилното позициониране вижте също и изображението в раздел „Принадлежности“ на настоящото ръководство за потребителя.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- По време на готвене може да се образува конденз по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Независимо от това кондензацията ще изчезне, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Приготвяйте зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝs.
- Дълги прекъсвания на електрозахранването, възникнали по време на фазата на готвене, могат да причинят неизправност на сензора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по

вътрешните повърхности.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не поставяйте храната директно върху скарите на фурната. Винаги използвайте хартия за печене и/или подходящи тави или форми.
- Преди първата употреба измийте всички принадлежности с разтвор от гореща вода и миещ течен препарат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА ПИРОЛИТИЧНИ ФУРНИ)

- Излишният разлив трябва да се отстрани преди почистване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: преди иницииране на автоматичен цикъл на почистване:
  - Почистете вратата на фурната;
  - Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
  - Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгащи се решетки (ако е включен такъв);
  - Не поставяйте кухненски кърпи.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо преди да изпълните цикъл за почистване да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката, когато сондата за месо не се използва.
- По време на процеса на пиролитично почистване (ако има такъв) повърхностите могат да се нагорещят повече от обичайното и децата трябва да се държат настрана.
- Ако над фурната има монтирани котлони, никога не използвайте котлоните докато работи пиролизатора, така няма да се допусне прегряване на котлоните.

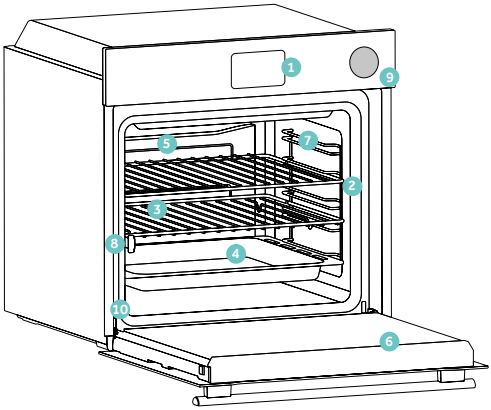
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (ЗА FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: При пълнене на резервоара за пара нивото на водата не бива да превишава максималното ниво, указано на резервоара.
- Използвайте само питейна вода при пълнене на резервоара.

* В зависимост от модела на фурната.

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

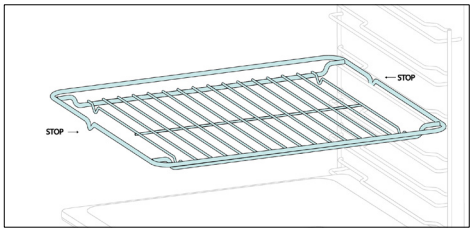


1. **Панел за управление**
2. **Номера на позициите на рафтовете**
3. **метални решетки**
4. **поднос**
5. **капак вентилатор**
6. **Врата на фурната**
7. **Странични телени решетки** (ако има: само за плоска кухина)
8. **Телескопични водачи**
9. **Резервоар за прясна вода за пара**
10. **Сериен номер и QR код**

Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

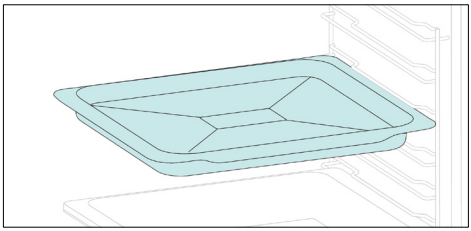
2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Метална скара



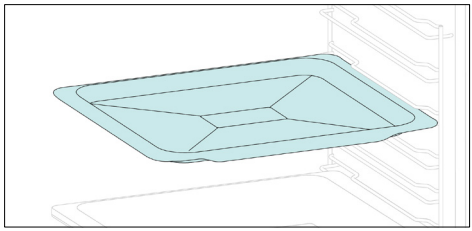
Решетката във фурната е подвижен и регулируем рафт, който поддържа кухненски прибори и може да се регулира на различна височина за различни нужди на готвене. Не поставяйте храна директно върху нея; вместо това използвайте хартия за печене или подходящи тави за печене.

По-дълбока тава



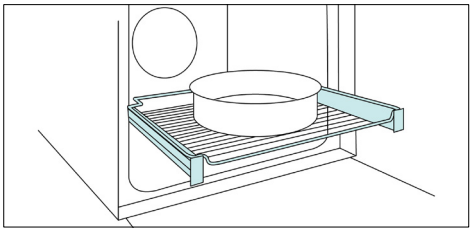
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например запеканки или печено. Дълбочината ѝ е специ-ално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

Тава за печене (само ако има*)



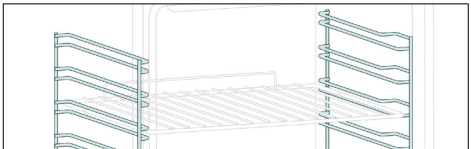
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плитките ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под решетката за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотв- рати зацапване на фурната.

Телескопични релси (само ако има*)



Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в горещата фурна. Те подобряват безопасността, стабилността и могат да се регулиратна различни нива.

Странични решетки (само ако има*)



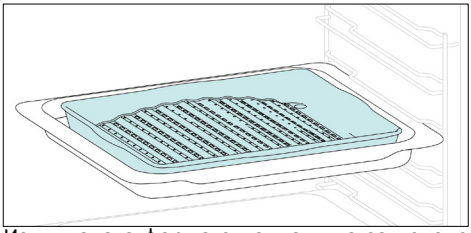
Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

Панти за меко затваряне/меко отваряне (само ако има*)



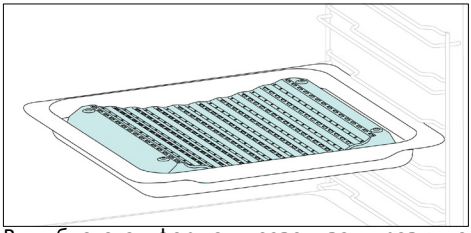
Пантите за меко затваряне и отваряне конт-ролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

H-Lab тава – режим за барбекю (само ако има*)



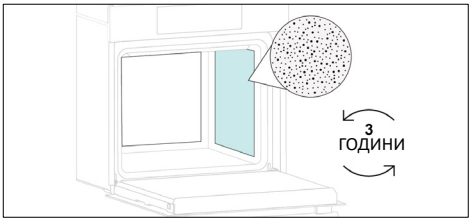
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата.

H-Lab тава – режим за пара (само ако има*)

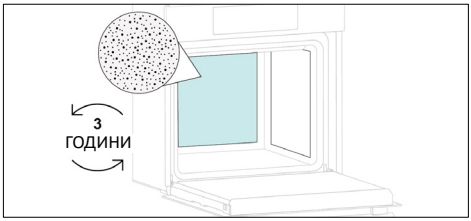


Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влаж-ност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

Katalītiskie paneļi (само ако има*)

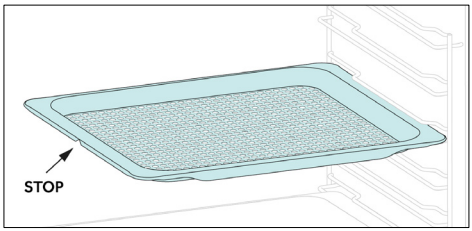


Katalītiskie Ventilatora vāks (само ако има*)



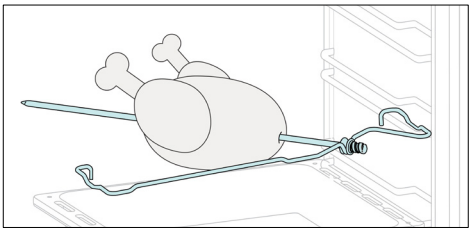
Специални, покрити с емайл, панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в газообразни елементи, които са лесни за отстраняване. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 готварски цикъла на седмица).

Тава Airfry (само ако има*)



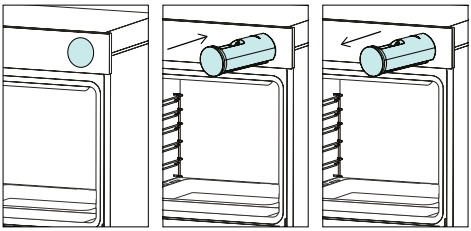
Тавата Airfry гарантира, че горещият въздух достига до храната равномерно и триизмерно, което предоставя по-хрупкава външност, като запазва сърцевината крехка. По избор може да се постави тава за печене на L1 за събиране на сокове или галета.

Шиш (само ако има*)



Шишът работи заедно с горния нагревателен елемент, като чрез въртене храната може да се приготви равномерно. Той е най-подходящ за храна със среден размер. Идеален за преоткриване на вкуса на тради- ционното печено.

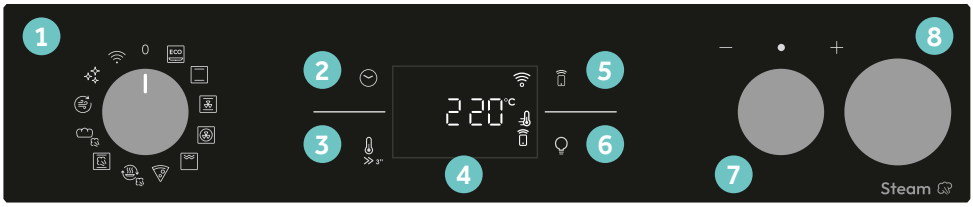
Резервоар за прясна вода за пара



Резервоарът за пара е чекмедже, което може да се напълни с водата, необходима за извършване на програми за готвене и почистване с пара.

BG: Не поставяйте храната директно върху скарите на фурната. Винаги използвайте хартия за печене и/или подходящи тави или форми.

2.3. ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията
Консумирана мощност на продукта в състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 0,8 W
Период, след който оборудването автоматично достига състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 20 мин

Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела.

1. Селектор за функция
2. Време
3. Температура
4. LED дисплей
5. Дистанционно управление
6. Лампа
7. Контролен диск
8. Резервоар за прясна вода за пара

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Дисплеят има 4 основни функции:

Символ	Функция	Описание
	Време	Натиснете веднъж за времетраенето на готвенето, два пъти за хронометъра (достъпен в режим на готовност), три пъти за часа и четири пъти за отложен старт. В режим на готовност е достъпен само кухненският таймер.
3''	**Температура**	Натиснете веднъж, за да проверите температурата на камерата, натиснете и задръжте за 3 секунди, за да активирате опцията за бързо предварително загряване (достъпна само по време на фазата на предварително загряване на фурната). Когато предварителното загряване е активно, на дисплея ще се покаже съответната икона.
	Дистанционно управление ВКЛ./ ИЗКЛ.	Натиснете бутона, за да активирате дистанционното управление, след като сдвоите фурната с приложението hOn (чрез приложението).
	Лампа	Натиснете, за да включите/изключите лампата на камерата на фурната.

2.4. СВЪРЗАНОСТ

Безжични параметри

Технология	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Максимална мощност [mW]	100	10

Продуктова информация за мрежовото оборудване

Потребление на енергия от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички безжични мрежови портове са активирани: 2,0 W.
Период, след който оборудването автоматично достига състояние на мрежов режим на готовност: 20 мин

Как да активирате безжичен мрежов порт:

WiFi модулът се включва, щом функционалното копче се постави в позиция, различна от нула.

Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

WiFi модулът е винаги изключен, когато функционалното копче е настроено на нулева позиция. Ако копчето е настроено на друга позиция, отидете в менюто WiFi и изберете „изкл.“, за да деактивирате WiFi.

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес:www.candy-group.com

КАК ДА ВЗАИМОДЕЙСТВАТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Вашият уред може да бъде свързан към вашата домашна безжична мрежа и да се управлява дистанционно с помощта на приложението. Свържете вашия уред, за да гарантирате, че е актуализиран с най-новите софтуер и функции.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- След като фурната е включена, иконата WiFi мига в продължение на 30 минути. През това време е възможно да регистрирате продукта.
- Уверете се, че домашна ви Wi-Fi мрежа е включена.
- Ще ви бъдат дадени насоки стъпка по стъпка както на вашия уред, така и на мобилно устройство.
- Свързването на фурната може да отнеме до 10 минути.
- За допълнителни насоки и отстраняване на неизправности, моля, вижте приложението.

Изтеглете на вашия смартфон.

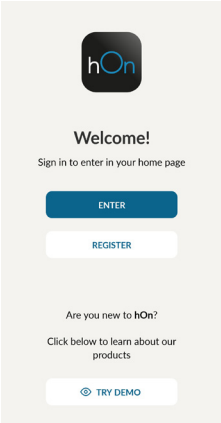
Available on the App Store

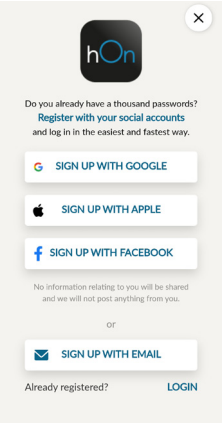
GET IT ON Google Play

Следващите снимки са само за илюстративни цели.

РЕГИСТРАЦИЯ НА НОВ ПОТРЕБИТЕЛ

- Щракнете върху „Регистрация“
- Можете да се регистрирате чрез акаунт от социалните мрежи или да се регистрирате с личния си имейл

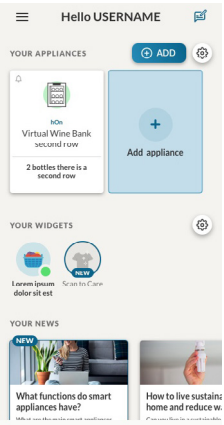




ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

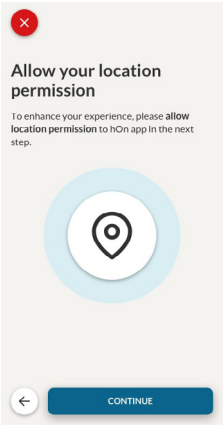
Стъпка 1

- Изберете „Добавяне на уред“.



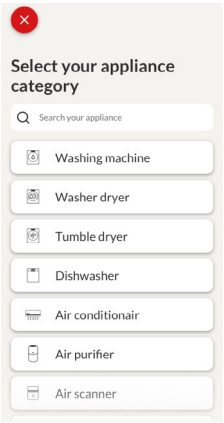
Стъпка 2

- Разрешете достъпа до местоположението си.



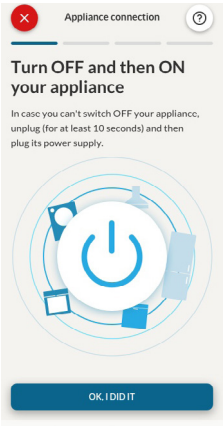
Стъпка 3

- Изберете фурна от категорията на уреда.



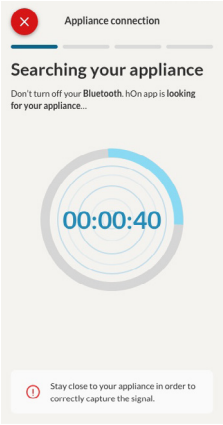
Стъпка 4

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



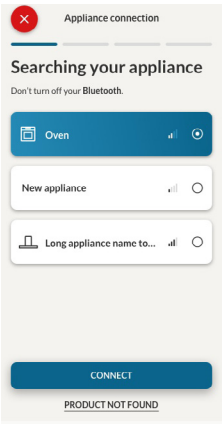
Стъпка 5

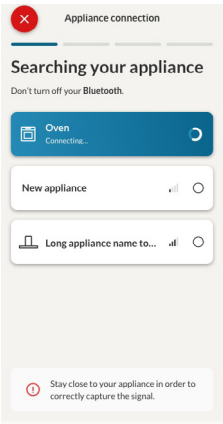
- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.



Стъпка 6.1-6.2

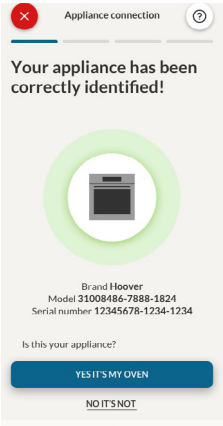
- Изберете своя домашен уред, натиснете „свързване“ и изчакайте няколко секунди.





Стъпка 7

- Вашата фурна ще бъде намерена и можете да я управлявате чрез hOn.

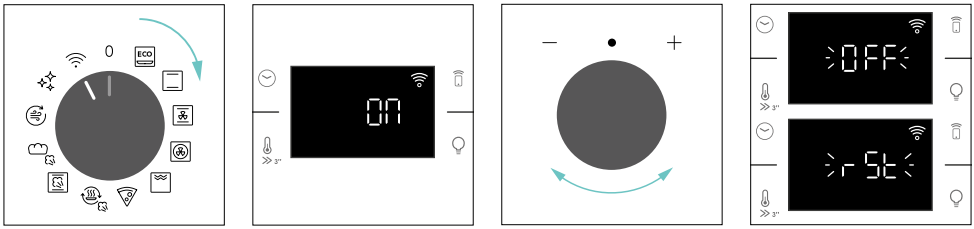


КАК ДА ПРОМЕНЯ НАСТРОЙКИТЕ НА WIFI

След като уредът бъде регистриран, потребителят може да променя настройките на WiFi между:

- **WIFI ON:** Възможно е да наблюдавате състоянието на фурната единствено чрез приложението.
- **WIFI OFF:** Фурната не е свързана, но все още е регистрирана със запазени мрежови идентификационни данни.
- **WIFI RESET:** Връзката се нулира и е възможно ново записване.

1. Завъртете копчето за функции до менюто WiFi.
2. На дисплея се появява „Вкл.“.
3. Завъртете контролния диск, докато се покаже „Изкл.“ или настройката за нулиране „rSt“.



ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

Дистанционното управление предлага множество предимства за потребителите, подобрявайки удобството, ефективността и цялостното изживяване при готвене, като дава възможност за управление на продукта директно както от уреда, така и от приложението hOn Тази функция позволява чрез вашето устройство да се насладите на различни екстри, като например:

незабавно или планирано стартиране на рецепти или програми за готвене, които вече са налични в приложението; наблюдение в реално време на напредъка на вашите рецепти; регулиране на използваните параметри за готвене. Освен това е възможно да получавате известия, когато програмите или рецептите са завършени. Дистанционното управление може да се активира само когато продуктът е регистриран.

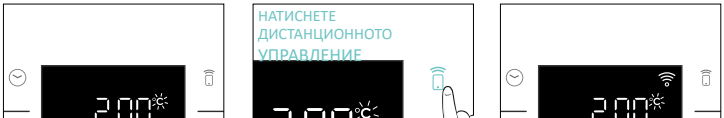
ЗАБЕЛЕЖКА: Предлага се за всички функции за готвене на продукта, с изключение на програмите Огретен и Supergrill.

Как да активирате дистанционното управление:

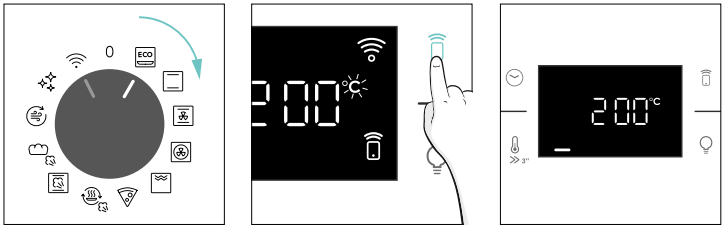
1. Завъртете копчето за функции до менюто WiFi.
2. Натиснете .
3. На дисплея се появява „hOn“. Ще се покажат иконите както за WiFi, така и за дистанционно управление.
4. Отворете приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на процеса е възможно да се контролират и променят параметрите на програмата както от продукта, така и от приложението.



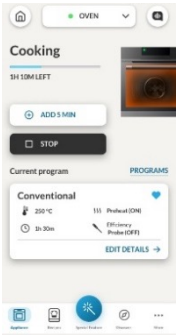
Възможно е също така да активирате дистанционното управление по време на процеса на готвене чрез натискане на съответния бутон



Как да спрете дистанционното управление:
Докато програмата за готвене е в ход, тя може да бъде спряна директно от самия продукт чрез завъртане на функционалното копче на различна позиция. Тези действия прекъсват процеса на готвене.
Друг начин е чрез натискане на съответния бутон на дистанционното управление, доставено с вашия уред. Тези действия прекъсват процеса на готвене.



Можете също така да спрете програмата за готвене дистанционно, като използвате приложението, като щракнете върху бутона „СТОП“ на дисплея на устройството. Фурната автоматично ще спре готвенето.
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако потребителят спре текущото готвене от фурната, спряното готвене ще се види в същото време и в приложението.



ДИСТАНЦИОННО АКТУАЛИЗИРАНЕ (OTA)

Фурната е оборудвана с функция за актуализация по въздуха (OTA), която ви позволява лесно да поддържате фурната си актуализирана с най-новите функции.
Ако е налично, след като фурната бъде свързана, когато бутонът се завърти на „Wi-Fi“ или програмата за готвене току-що е приключила, актуализацията ще започне автоматично.
На дисплея ще се появи „OtA“, иконата за Wi-Fi ще мига и всички команди на продукта ще бъдат временно недостъпни. Този процес може да отнеме няколко минути, така че моля, не изключвайте фурната през това време. След като актуализацията приключи, на дисплея ще мига „12:00“. Просто нулирайте часа и започнете да готвите!



3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

3.1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАЧАЛОТО

Когато за първи път включите фурната, може да забележите малко дим. Не се притеснявайте, просто изчакайте димът да се разсее, преди да използвате фурната.

Как работи вратата

По време на процеса на пиролитично почистване вратата на фурната остава заключена през цялото време. Ако не е заключена, фурната ще покаже код за грешка 24 и ще постави на пауза функцията за почистване.

Как работи осветлението

Камерата на фурната се осветява от една или повече електрически крушки, които обикновено се активират всеки път, когато започне функция за готвене.
За фурни, оборудвани с превключвател на вратата (вижте по-долу), светлината се включва автоматично, когато вратата се отвори.
За фурни, оборудвани с бутон за лампа, той може да се използва и за активиране на осветлението.
Ако вратата на фурната остане отворена повече от 10 минути, осветлението ще се изключи автоматично.
По време на процеса на пиролитично почистване светлината остава изключена. *

Как работи охлаждащият вентилатор

Охлаждащият вентилатор служи за разсейването на топлината, предпазва фурната и околностите от прекалено нагорещяване, както и защитава кухненските уреди от въздействието на високите температури. Поради тази причина охлаждащият вентилатор продължава да се чува известно време дори след като фурната е изключена.
Той работи по време и след цикъл на готвене в зависимост от вътрешната температура на фурната.
Когато охлаждащият вентилатор работи, той обикновено генерира лек шум или бръмчене. Може също да забележите топъл въздушен поток, излизащ от пролуката между вратата на фурната и панела за управление. По време на пиролитично почистване и когато вратата е заключена, охлаждащият вентилатор е включен. *
По време на функцията „ЕКО“ светлината ще остане изключена.
(*само за пиролитични фурни)

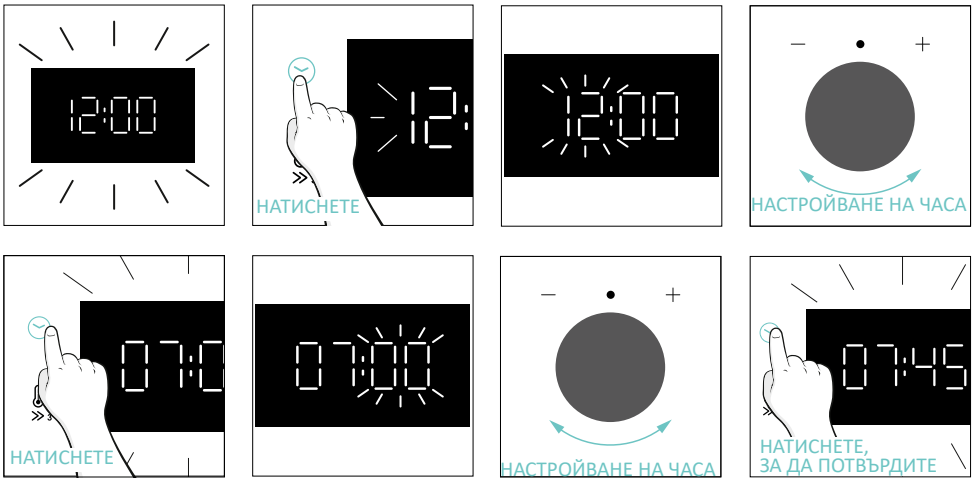
Как работи лентата на състоянието

Лентата на състоянието, въз основа на зададените програми, улеснява наблюдението на температурата и времето. По-конкретно, за функции, включващи предварително загряване, тя показва повишаването на температурата по време на тази фаза. В програмите за готвене и функцията за пиролитично почистване показва обратното броене на времето за готвене и съответно цикъла на почистване.

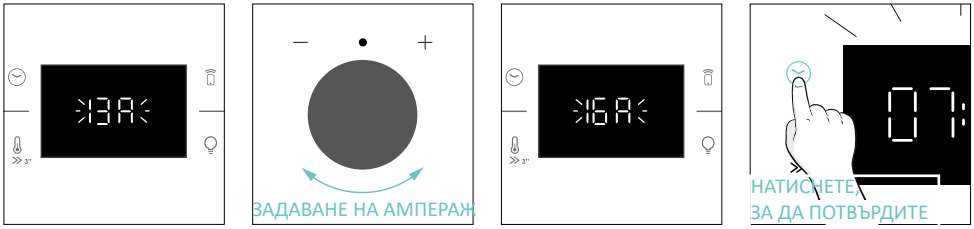
3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да настроите часа, да изберетемежду 13 ампера или 16 ампера, да изберете яркост и ниво на звука.

- **SET THE TIME:** Дисплеят ще покаже мигащото предварително зададено време „12:00“. За да го промените, натиснете ⏲ и използвайте десния бутон, за да настроите настоящия час. Натиснете отново ⏲ и следвайте същата процедура, за да зададете минутите. За да потвърдите, натиснете още веднъж ⏲ .

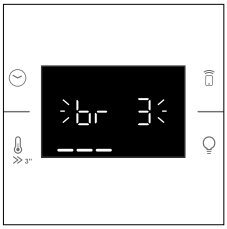


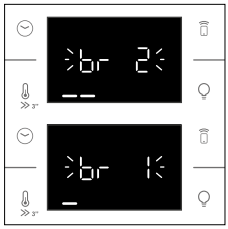
- **AMPERAGE:** Тази настройка ще повлияе само на мощността, която се абсорбира по време на бързото предварително загряване. Настройката на 16A гарантира по-кратко време за загряване, когато е активирана функцията за бързо загряване. Ако във вашия дом е налична по-малка мощност, можете да промените тази настройка на 13A. Избирането на по-високата опция (16A) означава, че се загрява по-бързо (тъй като поглъщането на мощност се увеличава). На дисплея ще видите два избора: 13A и 16A. Просто завъртете дясното копче, за да изберете това, което желаете, след което натиснете ⏲ , за да.



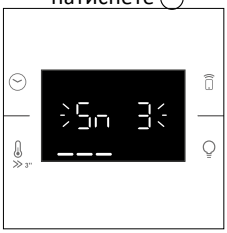
ЗАБЕЛЕЖКА: Опцията за настройка на ампеража е налична само по време на първоначалния монтаж. За да промените зададения ампераж, вижте инструкциите валидни за след монтажа.

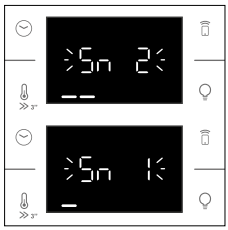
- **ЯРКОСТ:** На дисплея се показва символът „br“. Числата представляват нивото на интензитет на яркостта, което може да се редактира чрез завъртане на дясното копче. За потвърждение натиснете ⏲




- **ЗВУК:** На дисплея се показва символът „Sn“. Числата представляват нивото на интензитет на звука, което може да се промени чрез завъртане на дясното копче. За потвърждение натиснете ⏲



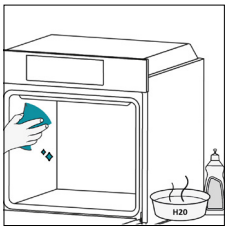

- **ИНСТРУКЦИИ СЛЕД МОНТАЖА**

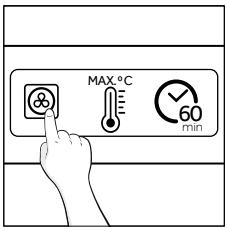
Когато фурната е в режим на готовност, е възможно да се върнете към първоначалните настройки чрез едновременно натискане на бутоните Температура и Лампа за 5 секунди.



3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната преди да я използвате за първи път. Избършете външните повърхности с влажна мека кърпа. Измийте всички принадлежности и избършете вътрешността на фурната с разтвор от гореща вода и течен препарат. Настройте празната фурна на максимална температура и я оставете да работи за около 1 час. Това ще премахне всички остатъчни миризми на новост.







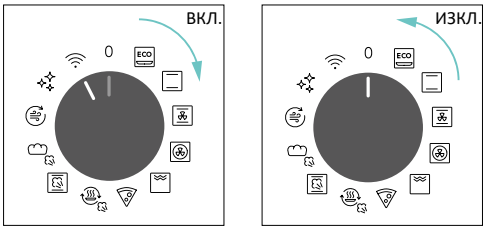
4. РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

Продуктът е проектиран да бъде „готов с едно докосване“ и като завъртите копчето за избор, фурната започва да работи с настройките по подразбиране.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да ВКЛЮЧИТЕ фурната, завъртете функционалното копче (по/обратно на часовниковата стрелка) и изберете програма за готвене. За да я ИЗКЛЮЧИТЕ, поставете функционалното копче на позиция „0“.

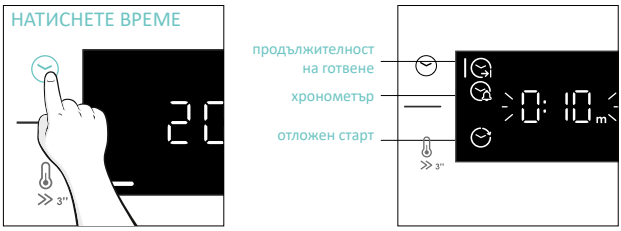


ЗАДАВАНЕ НА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

Завъртете функционалното копче и изберете желаната програма. На дисплея ще се появи температура по подразбиране, която може да се смени във всеки момент, като завъртите дясното копче (по часовниковата стрелка за увеличаване и обратно на часовниковата стрелка за намаляване на температурата).

МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

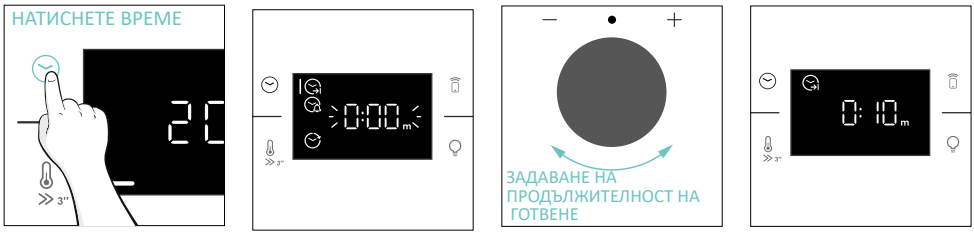
Влезте в менюто за време, като натиснете ⏲.За да навигирате докоснете ⏲ толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:



ЗАБЕЛЕЖКА: не могат да бъдат зададени няколко параметъра едновременно, следователно само последният набор остава в паметта, докато предишният се изтрива.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ

Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта. АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Продължителност на готвене“. След това използвайте контролния диск за регулиране на стойността.



Отброяването започва в края на предварителното загряване (ако има такова). По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността чрез завъртане на дясното копче. Когато времето изтече, готвенето спира.

ФУНКЦИИ С ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ:Когато е зададена продължителност на готвене, след като фурната уведоми за края на предварителното загряване, поставете храната във фурната и дайте ръчно потвърждение (докоснете бутона за време), за да започне обратното броене на готвенето.

ХРОНОМЕТЪР

Позволява използването на фурната като часовник с аларма.

АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Хронометър“. След това използвайте контролния диск за регулиране на стойността.



Когато функцията е зададена, основната информация, показвана на дисплея, винаги е часът. За да редактирате температурата, натиснете За да влезете в специален режим за редактиране. Когато времето изтече, готвенето продължава, докато лявото копче се завърти на позиция 0. Тази функция може да бъде зададена и когато фурната е в режим на готовност, като натиснете . .Когато е активиран, хронометърът работи независимо от функциите за готвене на фурната.

ОТЛОЖЕН СТАРТ

Позволява избор на начален час за готвенето.
АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Отложен старт“. След това използвайте контролния диск, за да зададете началния час на готвенето.



ЗАБЕЛЕЖКА: Отложен старт е активен само след настройка на Продължителност на готвене и не е наличен към функциите на грила.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА

Тази функция позволява заключване на екрана, за да се предотврати нежелано използване от страна на непълнолетни лица. За да я активирате, едновременно натиснете бутоните Лампа и Дистанционно управление за 3 секунди. На потребителския интерфейс ще се появи икона с катинар. В това състояние потребителският интерфейс на фурната е заключен и не могат да се правят промени в настройките. Заключването за деца остава активно дори ако лявото копче се върне обратно на ИЗКЛ. За да деактивирате детската брава, отново натиснете бутоните Лампа и Дистанционно управление за 3 секунди (иконата с ключа ще изчезне).



4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

ОПЦИЯ БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ

За да се ускори фазата на подгряване, опцията за бързо подгряване може да бъде избрана чрез натискане на иконата за температура за 3 секунди, след като сте избрали програма за готвене и температура. Тази опция ще активира комбинация от вентилатор и нагревателни елементи, независимо от избраната функция за готвене. За да спестите енергия, когато бързото подгряване е активирано, вентилаторът на камерата ще бъде ИЗКЛЮЧЕН, докато фурната достигне желаната температура. Когато е зададена продължителност на готвене, след като фурната уведоми за края на предварителното загряване, поставете храната във фурната и дайте ръчно потвърждение (докоснете бутона за време), за да започне обратното броене на готвенето. ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е зададено закъснение на стартирането, ръчното потвърждение не е необходимо, готвенето ще започне автоматично според зададеното закъснение.

4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

ЗАБЕЛЕЖКА: за функции, които изискват подгряване, уверете се, че всички принадлежности са премахнати по време на тази фаза. Следвайте инструкциите в таблицата по-долу относно предварителното загряване. "ДА/БЪРЗО ЗАГРЯВАНЕ" означава, че е необходимо предварително загряване и е налична опция за бързо загряване; "НЕ" означава, че предварителното загряване не е налично и храната трябва да се постави в студена фурна.Когато предварителното загряване приключи, дисплеят ще мига и ще прозвучи звуков сигнал: докоснете ⌄ , за да продължи програмата за готвене.

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварителнозагряване	Съвети
ECO	*ЕКО	190 °C 150-220 °C	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: готвене намесо, риба или зеленчуци Тази функция позволява да се пести енергия по време на готвене, като поддържа храната влажна и крехка. Лампата на камерата е изключена
	*Традиционно	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Да/ Бързо подгряване	ИДЕАЛНО ЗА: торти, хлебни изделия, бисквити, кишове на едно ниво, като се използва горно и долно нагряване.
	Конвекция + вентилатор	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Да/ Бързо подгряване	ИДЕАЛНО ЗА: печене на печени меса, гювечи, зеленчуци и пайове със сочни пълнежи на едно ниво. Идеално за готвене на храни с високо съдържание на вода.
	Многостепенно	160°C 50-250/300°C***	L4 (една тава) L2+L5 (две тави) L2+L4+L6 (три тави)	Да/ Бързо подгряване	ИДЕАЛНО ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни.
	**Supergrill	05 01-05	L6 за тънка храна, L4 за подебела храна.	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайтесъс затворена вратаОбръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчи-телна позиция на рафта	Предварите-лнозагряване	Съвети
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: приготвяне на замразени храни или панирани полуготови храни, които обикновено се пържат. Благодарение на специалната тава, горещият въздух може да се стича равномерно върху храните
	Регенерация	110°C 110-160°C	L3/L4	НЕ	Тази функция е предназначена за повторно загряване на предварително приготвени ястия, сервирани в чинии, и печива, като гарантира, че те ще бъдат освежени за сервиране без загуба на качество. Функцията за регенерация с помощта на пара предотвратява изсушаването на повърхността. Топлината се разпределя нежно и равномерно, запазвайки оригиналния вкус и аромат на храната, сякаш е прясно приготвена.
	Пара°	170°C 120-220°C	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: зеленчуци, торти, бисквити, ориз, месо, риба и птиче месо на едно ниво с използване на горно и долно нагряване с помощта на пара. Комбинацията от пара и топлина осигурява нежна текстура с хрупкава повърхност. Тази функция е също идеална за готвене при ниска температура, гарантирайки крехки, сочни и равномерно приготвени печени ястия.
	Хляб	210°C 190-220°C	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: приготвяне на различни видове хляб като пълнозърнест хляб, чабата и багети. Благодарение на специалната комбинация от пара и топлина, хлябът постига резултати с професионално качество, с отлична хрупкавост, наситен цвят и лъскава коричка.

* Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.
**Използвайте при затворена врата.
*** В зависимост от модела на фурната.

4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подраз биране	Препоръчи-телна позиция на рафта	Предвар-ително загряване	Съвети
	Пица	300°C 200-300°C	L2/L3	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: всякакви видове пица без подгряване на фурната. Използвайте по-ниски температури за замразени продукти и 300°C за домашно приготвени рецепти

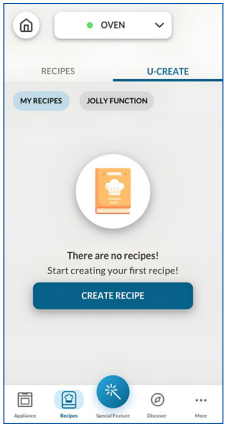
4.2.3. ФУНКЦИЯ MULTI STEP (НЯКОЛКО СТЪПКИ)

Функцията Multi Step (няколко стъпки) позволява да се запазят предварително зададените параметри на готвене (температура и време), докато се променя функцията по време на готвене.

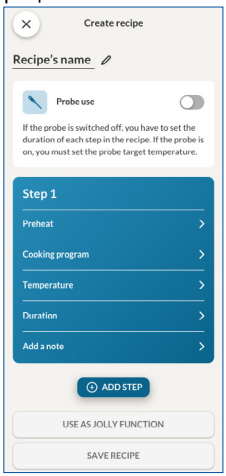
Многоетапни рецепти могат да се създават в приложението hOn чрез функцията U-Create и да се записват във фурната.

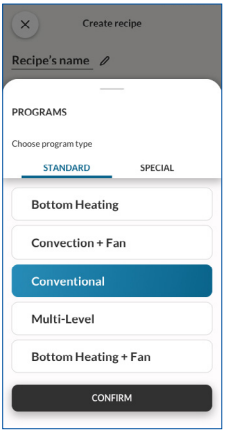
Потребителят може да запише многоетапната рецепта като Jolly, за да я съхрани във фурната, или да я запише в hOn, за да я стартира дистанционно от приложението.

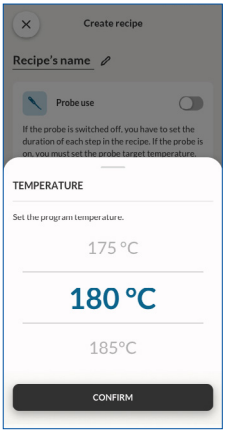
Стъпка 1. От секцията U-Create на приложението натиснете „Създаване на рецепта“.

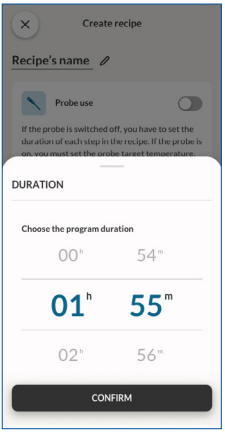


Стъпка 2. Редактирайте името на рецептата и изберете параметрите за първата стъпка от рецептата.

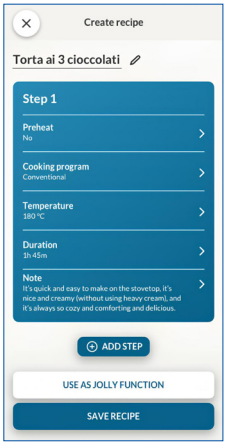




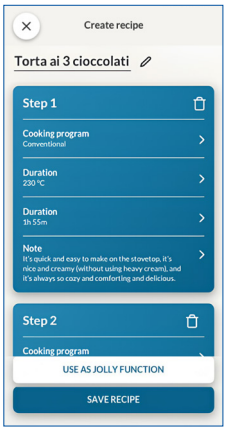


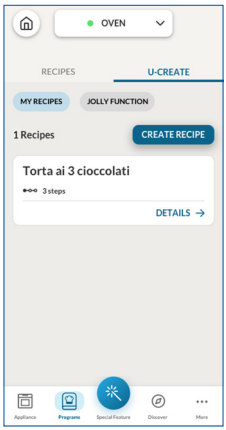


Стъпка 3. След като персонализирате първата стъпка, натиснете „Добавяне на стъпка“, за да добавите друга функция за готвене към рецептата и да персонализирате нейните параметри.



Стъпка 4. Запазете рецептата в приложението, за да я стартирате от hOn дистанционно, или я запазете като „Jolly“, за да я намерите директно във фурната.





5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

ЗАБЕЛЕЖКА: За готвене на торти, кишове и други рецепти, които изискват форма или съд на 2 нива, поставете шахматно: горната тава от лявата страна и долната тава от дясната страна.

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след подгря-ване*(мин.)
Сладки печива	Дребни сладки/ Мъфини	1	Традирционно Многостепенно	175°C 160°C	Да	Тава за печене	L3 L4	20-30 30-40
		2	Многостепенно	150°C		По-дълбоко + Тава за печене	L2+L5	30-40
		3	Многостепенно	140°C		Тава за печенес	L2+L4+L6	40-50
	Пандиш-панови сладкиши (26 см Ø)	1	Традирционно Многостепенно	170°C 150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2 L4	30-40 40-50
		2	Многостепенно	150°C		Метална решетка + Форма за торта	L1+L4	50-60
	Бисквити	1	Традирционно Многостепенно	150°C 140°C	Да	Тава за печене	L3 L4	25-30 35-45
		2	Многостепенно	140°C		По-дълбоко + Тава за печене	L2+L5	30-40
		3	Многостепенно	140°C		Тава за печенес	L2+L4+L6	35-40
	Шокети	1	Многостепенно	190°C	Да	Тава за печене	L4	25-35
		2	Многостепенно	170°C		Тава за печене	L2+L5	25-35
	Йоркширски пудинг	1	Традирционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	20-30
	Целувки	1	Многостепенно	90°C	Да	Тава за печене	L4	90-160
	Френски макарони	1	Традирционно	150°C	Да	Тава за печене	L3	15-20
	Ябълков пай	1	Традирционно	185°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	60-70
		1	Многостепенно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L4	65-75
	Тарт Татен	1	Традирционно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	40-60
	Шоколадово суфле	1	Традирционно	200°C	Да	Тава за печене + формички	L3	10-15
	Чийзкейк	1	Традирционно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	50-65
	Замразени кроасани	1	Конвекция + вентилатор	180°C	Да	Тава за печене	L3	20-25
		2	Многостепенно	180°C		По-дълбоко + Тава за печене	L2+L5	25-35
		3	Многостепенно	160°C		Тава за печенес	L2+L4+L6	30-40
	Щрудел, замразен	1	Традирционно	210°C	Да	Тава за печене	L3	30-45
Хлябове и питки	Препечен хляб	1	Supergrill	05	Не	Метална скара	L6	4-6
	Фокача	1	Традирционно	200°C	Да	Тава за печене	L2 or L3	25-35
	Хляб, цял	1	Традирционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	35-50

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след подгря-ване*(мин.)
Солени пайове и запе-канки	Солени торти/ Кишове (26 см Ø)	1	Конвекция + вентилатор Пица	200°C	Да Не	Метална скара +Форма за киш	L2	30-50
		2	Многостепенно	180°C	Да	Метална скара +Форма за киш	L1+L4	50-70
	Суфле със сирене	1	Традирционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	20-35
	Лазаня, прясна	1	Конвекция + вентилатор	200°C	Да	Метална скара + огнеупорен съд	L3	40-60
	Лазаня, замразена	1	Традирционно	180°C	Да	Метална скара + огнеупорен съд	L3	50-60
	Канелони, замразени	1	ЕКО	200°C	Да	Метална скара + огнеупорен съд	L4	20-30
	Печена паста	1	Традирционно	180°C	Да	Метална скара + огнеупорен съд	L3	45-55
Пица	Пица, прясна (тава)	1	Традирционно Пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Многостепенно	180°C	Да	По-дълбоко+ Тава за печенес	L2+L5	25-35
	Пица прясна (кръгла)	1	Традирционно Пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Многостепенно	180°C	Да	По-дълбоко+ Тава за печенес	L2+L5	30-40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Традирционно Пица	220°C 200°C	Да Не	Метална скара	L2	10-15
		2	Многостепенно	200°C	Да	Метална скара	L2+L5	15-25
		3	Многостепенно	180°C		Метална скара	L2+L4+L6	25-35
Месо и до-машни птици	Печено цяло пиле (1-1,2 кг)	1	ЕКО	220°C	Да	Метална решетка. Поставете тавата за печене на ниво L1 със 150 мл вода.	L4	40-60
	Печена патица	1	ЕКО	200°C	Да	Метална скара + Огнеупорен съд	L3	50-60
	Петел	1	Многостепенно	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	20-40
	Печена пуйка	1	ЕКО	200°C	Да	Метална скара + Огнеупорен съд	L3	50-60

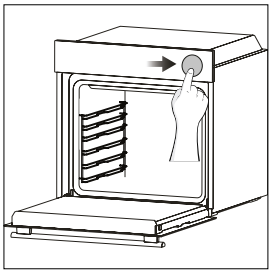
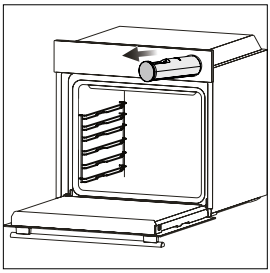
Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след подгря-ване*(мин.)
	Свински ребра (1000 – 1200 г)	1	Традирционно	200°C	Да	Метална скара+ Огнеупорен съд	L3	80-100
	Наденица	1	Supergrill	04	Да	Метална скара	L5	40-50
	Печено говеждо (500 г)	1	Многостепенно	220°C	Да	Тава за печене	L3	20-40
	Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г)	1	Традирционно	180°C	Да	Тава за печене	L3	40-50
	Печено пиле с картофи	1	ЕКО	200°C	Да	По-дълбоко Тава	L4	45-60
Риба и морски дарове	Морски дарове на скара	1	Supergrill	04	Не	Метална скара	L5	15-30
	Замразени рибни пръчици	1	Традирционно	200°C	Да	Тава за печене	L4	20-25
	Печена риба	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L3	40-60
Зелен-чуци	Зеленчуков огретен	1	ЕКО	200°C	Не	Метална скара + Огнеупорен съд	L3	80-90
	Замразени пържени картофи (300 – 500 г)	1	Традирционно	220°C	Да	Тава за печене	L4	18-25
	Печени картофи	1	Традирционно	200°C	Да	Тава за печене	L4	30-50

Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.
* ако е необходимо подгряване
** В зависимост от модела на фурната.

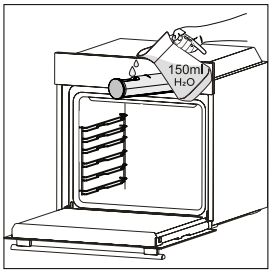
5.2. КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ РЕЗЕРВОАРА ЗА ПАРА ЗА ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

След като изберете програмата за готвене на пара, потребителският интерфейс ще поиска да добавите вода през специалната принадлежност (Резервоар за прясна вода за пара), продължете, както е описано.

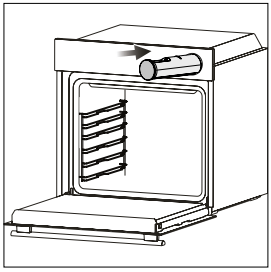
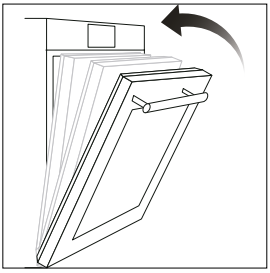
1. Натиснете леко резервоара за пара, за да го отворите.

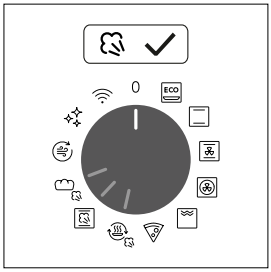
2. Добавете питейна вода (150 ml) в резервоара за пара с помощта на кана или директно от мивката. Не превишавайте максималното ниво на водата, обозначено вътре в резервоара.



3. Натиснете резервоара за пара, за да го затворите, и затворете вратата на фурната.

4. Изберете функцията и оставете готвенето да започне.



След това ще се покаже времето по подразбиране и програмата за готвене ще стартира автоматично след една секунда. Времето може да се редактира чрез завъртане на дясното копче; температурата на готвене може да се променя чрез натискане на специалната икона. И двата параметъра могат да бъдат зададени в ограничен диапазон, както е показано в таблицата по-горе.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е добавено твърде много вода, излишната вода може да остане в резервоара за пара; изпразнете резервоара в края на готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: При готвене на пара в края на готвенето може да се забележи малко остатъчна вода или конденз на дъното на камерата.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако след изключване на фурната има нужда да продължите готвенето, препоръчително е да избягвате използването на програми „everyday cooking“ и вместо това да изберете стандартни функции.

5.3. ТАБЛИЦА ЗА СВЕЖ ВКУС*

Таблицата за свеж вкус предоставя препоръчителни настройки за програмите за готвене на пара. Тази таблица позволява приготвянето на различни рецепти без предварително загряване на фурната. Действителното време за готвене може да варира в зависимост от рецептата, съставките и количеството на храната.

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Бял хляб	500-1000 г	Хляб	200	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Хлебчета	6-8 бр.	Хляб	200	Дълбока тава за фурна	L3	25-35
Пълнозърнест хляб	400-600 г	Хляб	190	Дълбока тава за фурна	L3	20-35
Ръжен хляб	500-1000 г	Хляб	190	Метална решетка + калъп	L3	30-45
Багета	400-500 г	Хляб	200	Дълбока тава за фурна	L3	25-35
Чабата	6-8 бр.	Хляб	200	Дълбока тава за фурна	L3	25-35
Гевреци	6-8 бр.	Хляб	190	Дълбока тава за фурна	L2	25-35
Сандвич хляб	5-10 бр.	Хляб	190	Дълбока тава за фурна	L3	15-25
Бриош	6-8 бр.	Хляб	190	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Фокача	1000-1200 г	Хляб	220	Дълбока тава за фурна	L3	35-40
Фокача	1000-1200 г	Пара°	220	Дълбока тава за фурна	L4	30-40
Телешко филе, средно изпечено**	400-500 г	Пара°	190	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	35-45
Телешко филе, бавно готвено**	400-500 г	Пара°	110	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	40-50
Телешко уелингтън	1000-1500 г	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	40-50
Кюфте	1000-1500 г	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	40-50
Свинско печено **	1000-1500 г	Пара°	180	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	40-60
Свинско печено, бавно готвено**	1000-1500 г	Пара°	110	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	80-100
Агнешки ребра	800-1000 г	Пара°	190	Дълбока тава за фурна	L3	60-80
Агнешки бут	1500-2000 г	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	80-100
Пилешки гърди	400-700 г	Пара°	210	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Пилешки бутчета	1000 gr (прибл. 10 бр)	Пара°	220	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	40-50
Филе от сьомга	600 gr (прибл. 4 бр)	Пара°	170	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Филе от сьомга, бавно готвено	600 gr (прибл. 4 бр)	Пара°	110	Дълбока тава за фурна	L2	25-35
Филе от лаврак	500 gr (прибл. 4 бр)	Пара°	150	Дълбока тава за фурна	L3	10-25
Филе от лаврак, бавно готвено	500 gr (прибл. 4 бр)	Пара°	110	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Ципура	500-700 г	Пара°	170	Дълбока тава за фурна	L3	20-35

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Малки кексчета/ Мъфини	10-20 бр.	Пара°	170	Дълбока тава за фурна	L3	35-45
Богата плодова торта, бавно приготвена	1000-1500 г	Пара°	140	Метална решетка + калъп	L3	60-80
Чийзкейк	1000-1500 г	Пара°	140	Метална решетка + калъп	L2	60-80
Замразен кроасан	4-6 бр.	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Микс зеленчуци	1000-1500 г	Пара°	220	Дълбока тава за фурна	L3	50-60
Печени картофи, разполовени	500-1000 г	Пара°	210	Дълбока тава за фурна	L3	50-60
Патладжани, разполовени	400-500 г	Пара°	210	Дълбока тава за фурна	L3	30-45
Карфиол	400-500 г	Пара°	210	Метална решетка + пирекс	L3	30-40
Копър	400-600 г	Пара°	200	Метална решетка + пирекс	L3	45-55
Моркови пръчици	250-500 г	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	35-45
Тикви на кубчета	500-800 г	Пара°	160	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Броколи	400-600 г	Пара°	150	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Зеленчуков флан	6 ramekins	Пара°	180	Дълбока тава за фурна	L3	35-45
Пица	1 slice (200-300 г)	Регенерация	110	пирекс/тава за фурна	L3	10-15
Фокача	200-400 г	Регенерация	110	Дълбока тава за фурна	L3	10-20
Хлебчета	300-500 г	Регенерация	110	Дълбока тава за фурна	L3	15-25
Замразен хляб	200-500 г	Регенерация	150	Дълбока тава за фурна	L3	8-15
Кифлички	200-500 г	Регенерация	110	Дълбока тава за фурна	L3	10-20
Паста	500-1000 г	Регенерация	120	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Торти (мъфини)	100-300 г	Регенерация	110	Дълбока тава за фурна	L3	10-20
Лазаня	500-1000 г	Регенерация	140	пирекс/тава за фурна	L3	25-35
Ястия в една тава (запеканки и печени зеленчуци)	400-700 г	Регенерация	120	пирекс/тава за фурна	L3	30-40

*След готвене или регенериране на някои ястия, излишната вода може да остане на дъното на вътрешността на фурната или в резервоара за пара. Източете излишната вода от двете отделения, преди да започнете нов цикъл на готвене.

** Преди поставяне във фурната, запечете месото за няколко минути от всички страни в горещ тиган, за да се получи ароматна коричка. Можете да използвате сол и прясно смлян пипер за овкусяване преди запечатването.

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиевофолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

6.2.1.ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции

Пиролитично почистване (в зависимост от модела на фурната)

Този процес се основава на химичния процес, носещ същото име, който включва разграждането на сложни вещества чрез прилагане на топлинна обработка.

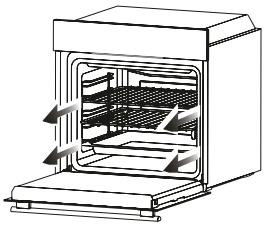
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.

В края на цикъла на почистване остатъците от храна ще оставят бяло покритие върху емайлираните повърхности. За да премахнете тези частици, избършете с кърпа, напоена с гореща сапунена вода и използвайте четка или домакинска тел. Подходящи почистващи препарати са гореща сапунена вода или препарат за почистване на фурни.

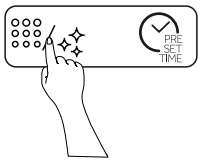
Как работи:

1. Отстранете всички принадлежности от фурната, като решетки, странични решетки и
2. Завъртете функционалното копче ✧ . ТЗавъртете контролния диск, за да зададете пиролитична програма; Оставете функцията да работи за предварително зададеното време. По време на този процес и следващата фаза на охлаждане вратата на фурната ще остане заключена.
3. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

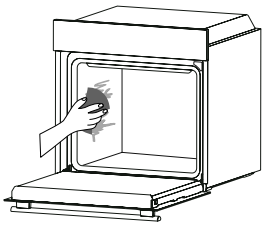
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете.Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



1



2



3

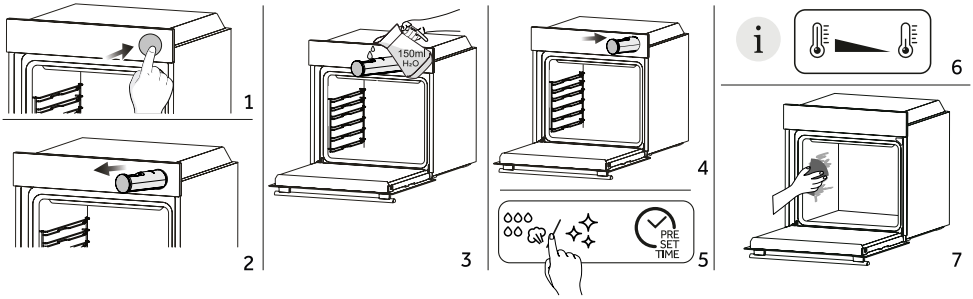
Aquactiva пара

Функцията Aquactiva пара е проектирана да се справя без усилие с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата.

Как работи:

1. Добавете 150 ml вода в специалния резервоар за пара.
2. Завъртете копчето на . Ако е необходимо, завъртете контролния диск, за да зададете програмата за почистване с пара. Оставете функцията да работи за предварително зададеното време.
3. В края на процеса на почистване оставете фурната да се охлади.
4. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



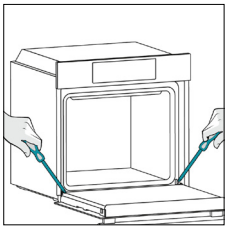
Каталитично почистване (в зависимост от модела на фурната)

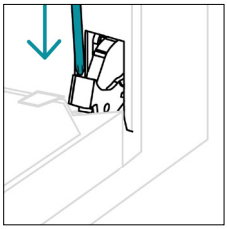
Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна.
Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.
Чрез каталитична химическа реакция те ефективно превръщат абсорбираната мазнина в газообразни елементи, когато са изложени на високи температури.

Препоръка: Помислете за смяна на каталитичните панели след приблизително три години употреба, особено ако използвате фурната си за два до три цикъла на готвене на седмица. Това гарантира оптимална производителност и чистота.

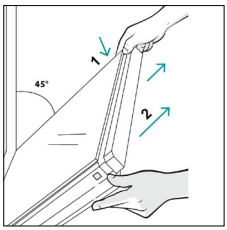
6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

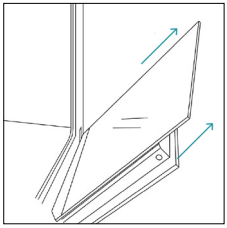




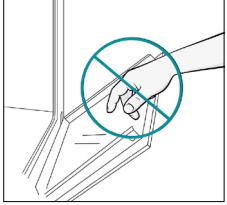
2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръп- нете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



3. Много внимателно отстранете стъклото на фурната, като започнете от вътрешното. По време на процедурата хванете здраво стъклото с две ръце и го поставете върху мека плоска повърхност (напр. върху плат).



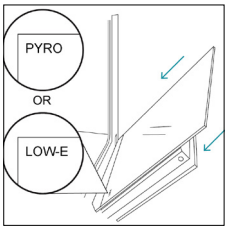
4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Външното стъкло не се сваля.



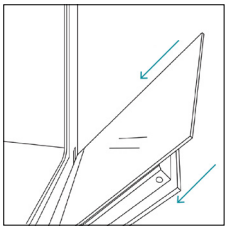
5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.



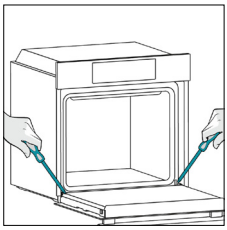
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „Low-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.

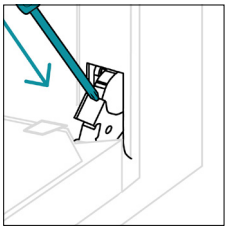


7. Поставете отново капака на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.



8. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.





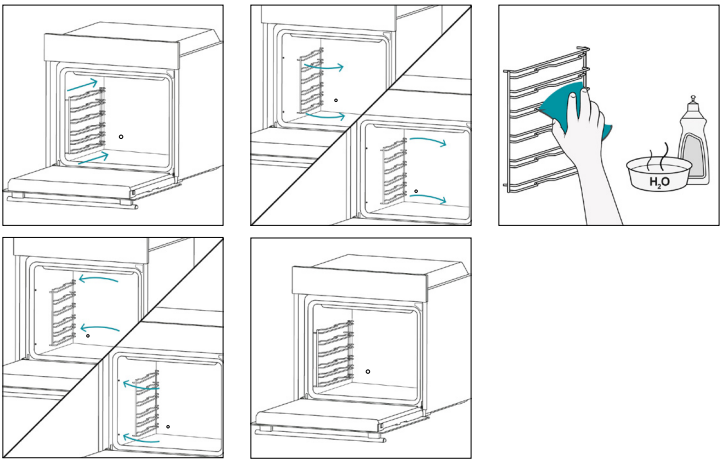
6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Уверете се, че почиствате принадлежностите старателно след всяка употреба и ги подсушавате с кърпа. За устойчиви остатъци помислете за накисване на принадлежностите в смес от вода и сапун за приблизително 30 минути, преди да ги измиете повторно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почиствате, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИЧНИ СКАРИ:

1. Отстранете страничните скари, като ги издърпате по посока на стрелките.
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте телените скари в обратен ред.



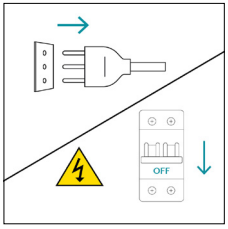
6.4. ПОДДРЪЖКА

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

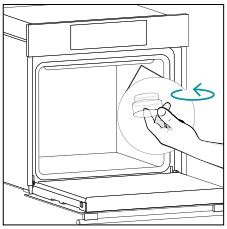
Смяна на крушката отгоре:

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Отстранете стъкления капак на лампата.
3. Развъртете крушката.
4. Сменете крушката с нова от същия тип.
5. Върнете стъкления капак на лампата.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа

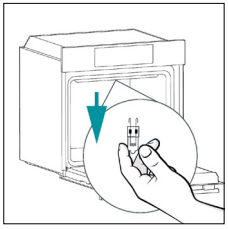
Стъпка 1



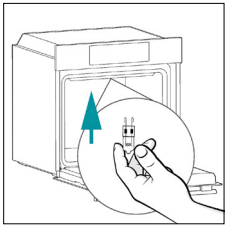
Стъпка 2



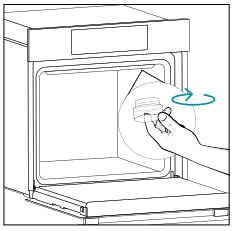
Стъпка 3



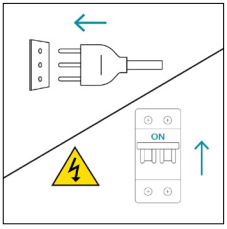
Стъпка 4

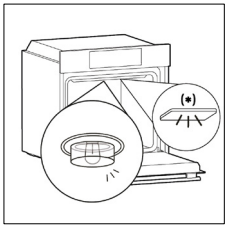


Стъпка 5



Стъпка 6



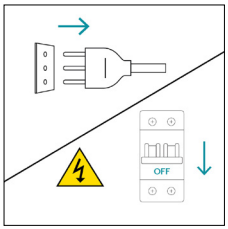


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)
* В случай на проблеми с тази лампа се свържете с обслужване на клиенти.

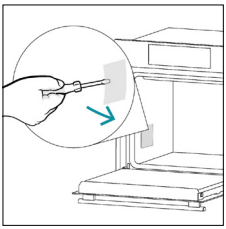
Смяна на страничната крушка:

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Използвайте отвертка с плоска глава, като я позиционирате отстрани на защитното стъкло и леко натиснете, за да я отстраните.
3. Внимателно отстранете крушката от основата.
4. Поставете новата.
5. Поставете отново защитното стъкло, като го натиснете леко, докато достигне крайното си положение.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.

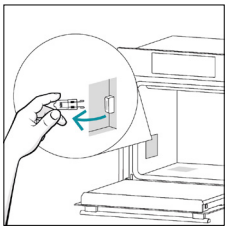
Стъпка 1



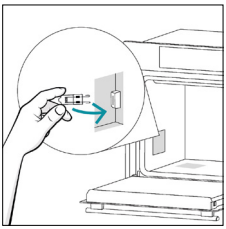
Стъпка 2



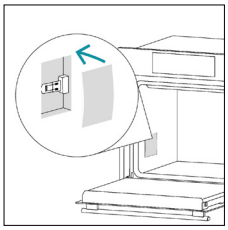
Стъпка 3



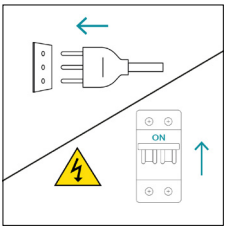
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6



Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

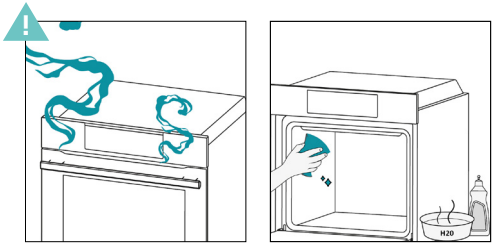
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Ако по време на използване на фурната възникне грешка, дисплеят ще покаже кода „ER“, последван от две цифри, които ще идентифицират грешката.
Изключете фурната и я изключете от контакта, изчакайте няколко минути и след това я свържете отново.
Ако грешката изчезне, можете да продължите да използвате фурната. Ако не стане, обадете се на отдела за обслужване на клиенти и съобщете кода (ERXX), който виждате на дисплея.

Грешка



Дим



8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Този уред носи етикет за съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно).
Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали.
Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:
- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.
В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи ОЕЕО.
Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

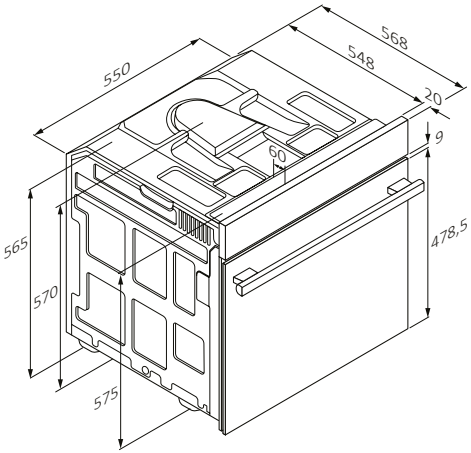
8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

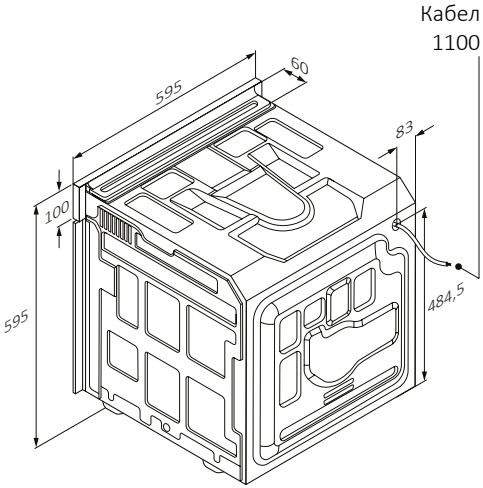
Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате.
Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате различни почасови тарифи за електропотреблението, програмата „отложено готвене“ прави по-лесно пестенето на енергия, като измества началото на процеса, така че готвенето да започне в часовете с пониска тарифа на електроенергията.

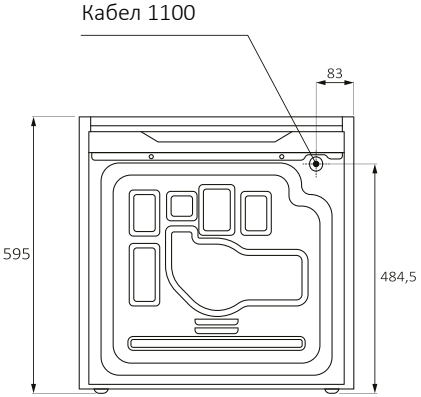
9. МОНТИРАНЕ

Можете да видите видеоклипа за монтиране на продукта, като сканирате QR кода.

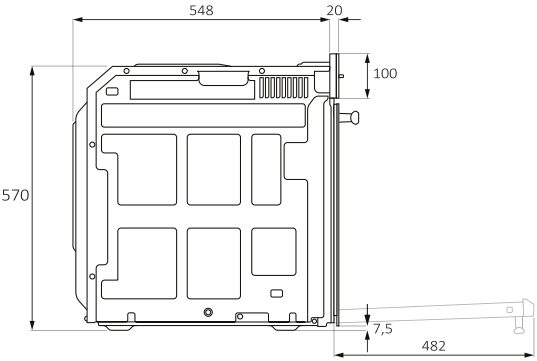
или като кликнете върху това link





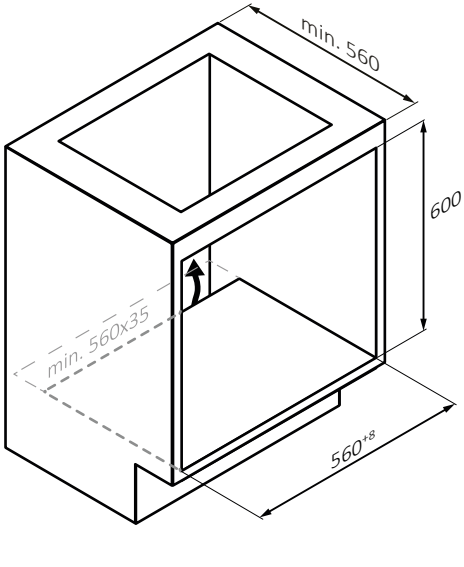


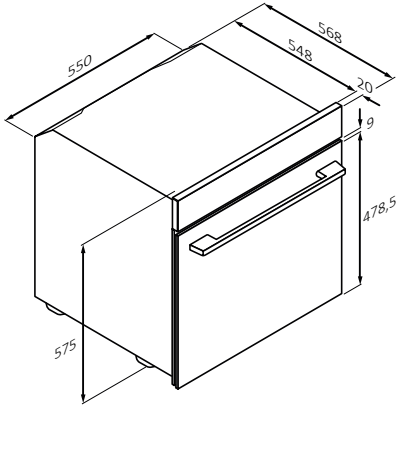
Изглед отзад

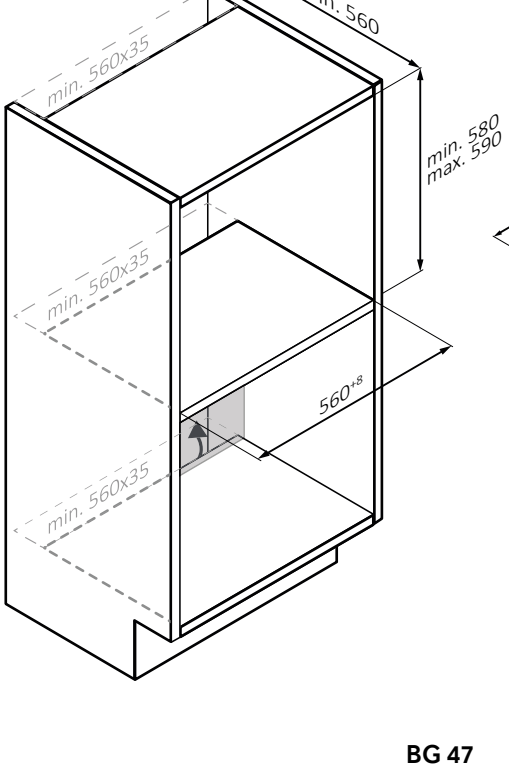


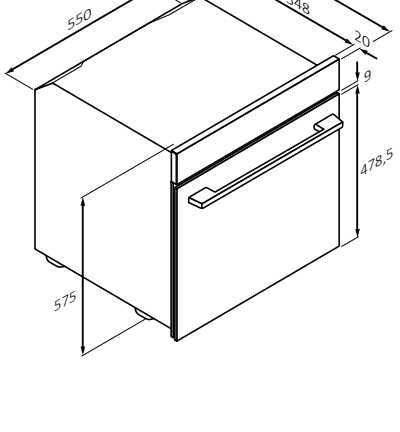
Изглед отстрани

mm

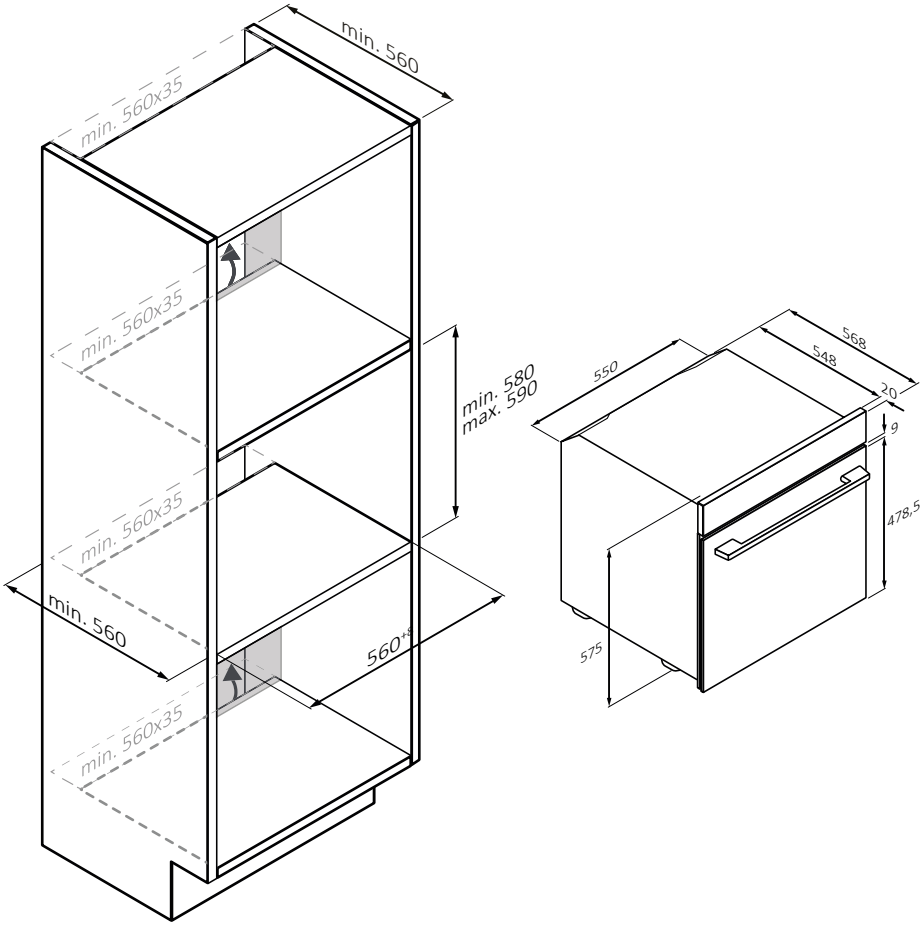

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

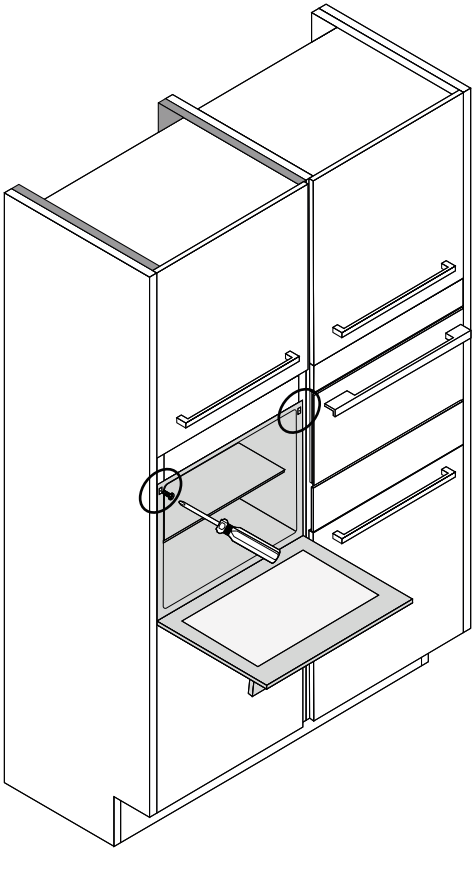

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

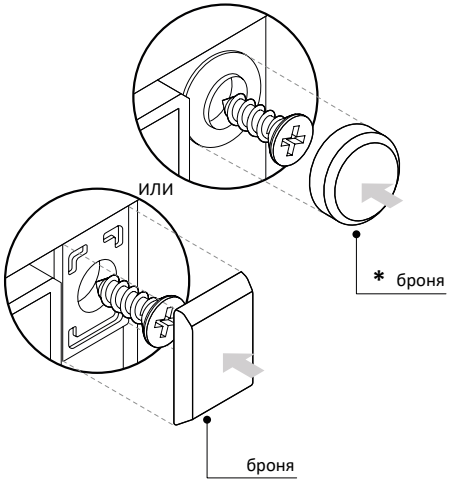

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(само ако има*)

mm

DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.
Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

NAPOMENA: Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

SAŽETAK
1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNO O PROIZVODU
2.1. Pregled Proizvoda
2.2. Pribor
2.3. Upravljačka Ploča
2.4. Povezivost

3. PRIJE POKRETANJA
3.1. Informacije Za Početak
3.2. Prva Upotreba
3.3. Preliminarano Čišćenje

4. UPOTREBA PROIZVODA
4.1. Način Rada Proizvoda
4.2. Funkcije Pečenja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Posebne Funkcije
4.2.3. Značajka S Više Koraka

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE
5.1. Opća Tablica Za Pripremu Hrane
5.2. Kako Koristiti Spremnik Za Vodu Za Programe Kuhanja Na Pari
5.3. Fresh Flavour Tablica

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. Opće Preporuke
6.2. Čišćenje Pećnice
6.2.1. Unutrašnjost Pećnice: Funkcije Čišćenja
6.2.2. Vanjske Površine Pećnice: Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata
6.3. Čišćenje Pribora
6.4. Održavanje,

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE
8.1. Zbrinjavanje Uređaja
8.2. Čuvanje I Poštovanje Okoliša

9. UGRADNJA

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- Za vrijeme rada uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće ele mente unutar pećnic

Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja upotrebe

- Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili pod uvjetom da su pod nadzorom ili pod uvjetom da su upućena u korištenje uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili upute u vezi s korištenjem uređaja od strane osobe odgovorne za njihov sigurnost.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređaje
- ⚠**UPOZORENJE**: uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Treba paziti da ne dodirujete grijaće elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE**: Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena iznad ili ispod radne ploče.
- Prije pričvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilnu cirkulaciju svježeg zraka. potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama prema vrsti spojnice. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.
- Za rad uređaja na nazivnim frekvencijama nisu potrebne dodatne radnje/ postavke.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

- Tijekom postavljanja pećnicu treba isključiti iz električne mreže.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje grešaka koje proizlaze iz neispravne instalacije, ta pomoć nije pokrivena jamstvom. Moraju se slijediti upute za montažu za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiravanja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj za ugradnju i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.
- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.
- Uređaj je predviđen za uporabu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.
- Uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih naljepnica na prednjoj površini pećnice prije prve uporabe

UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je
- žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.
- Spajanje na izvor napajanja može se izvršiti utikačem ili fiksnim ožičenjem postavljanjem višepolnog prekidača, s odvajanjem kontakata u skladu sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja koji može podnijeti maksimalno priključno opterećenje i koji je u liniji s važećim zakonodavstvom.
- U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.
- Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom.

Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajan;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
  - u pravilu se ne preporučuje uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela;
  - u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- ⓘ **NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.
- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- ⚠ **OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate Airfry tavu ili rešetku na bočne držače, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u odjeljku Pribor ovog korisničkog priručnika.
- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Za vrijeme kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava.Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugotrajni prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte hranu izravno na rešetke pećnice. Uvijek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće limove ili posude.
- Operite sav pribor prije prve uporabe otopinom vruće vode i tekućine za pranje.

UPOZORENJA (*ZA PYRO PEĆNICE)

Višak prolivene tekućine mora se ukloniti prije čišćenja.

- ⚠ **UPOZORENJE**: prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili krupne ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterd
  - uklonite sav dodatni pribor i klizeći komplet stalka (ako postoji);
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- Prije provođenja ciklusa čišćenja u pećnicama koje su opremljene sondom za meso, zatvorite otvor pomoću isporučene matice. Obvezno zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.
- Za vrijeme postupka pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego inače i djecu treba držati podalje.
- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje nemojte ju nikada upotrebljavati tijekom rada pirolizatora kako biste spriječili pregrijavanje ploče.

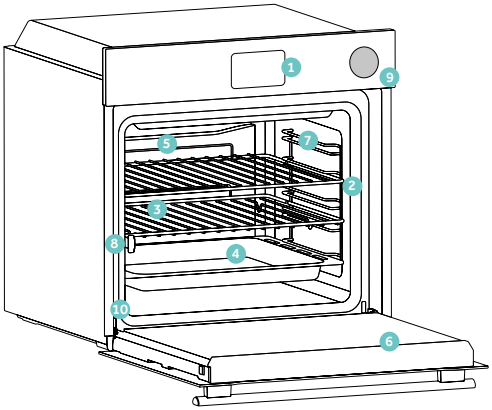
UPOZORENJA (ZA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **UPOZORENJE**: Prilikom punjenja spremnika za paru razina vode ne smije prelaziti maksimalnu razinu označenu na spremniku.
- Spremnike punite isključivo pitkom vodom.

* Ovisno o modelu pećnice.

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

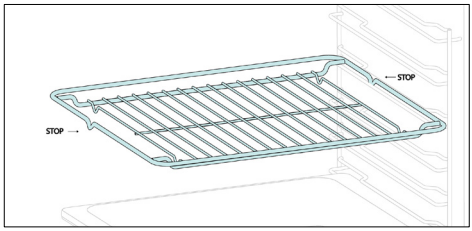


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posluživnik**
5. **Pokrov ventilator**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Umetanje parnog lijevka**
10. **Serijski broj i QR kod**

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

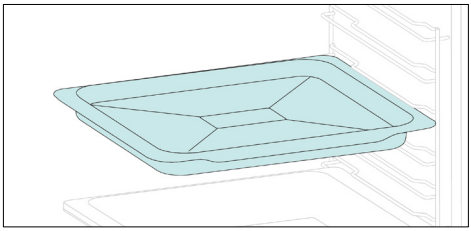
2.2. PRIBOR

Metalna rešetka



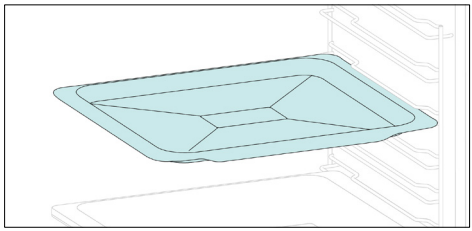
Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu izravno na nju; umjesto toga upotrijebite papir za pečenje ili prikladne limove za pečenje.

Duboka ladica



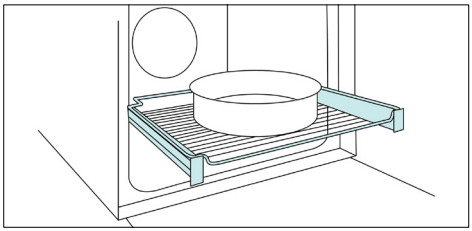
Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njenoj priprema imala željenu konzistentnost.

Ladica za pečenje (samo ako je uređaj opremljen*)



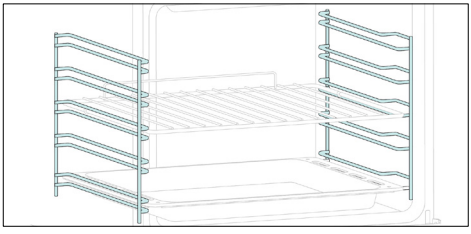
Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

Teleskopske vodilice (samo ako je uređaj opremljen*)



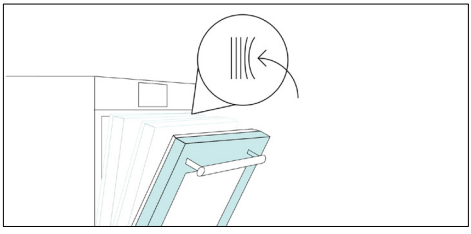
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

Bočne žičane rešetke
(samo ako je uređaj opremljen*)



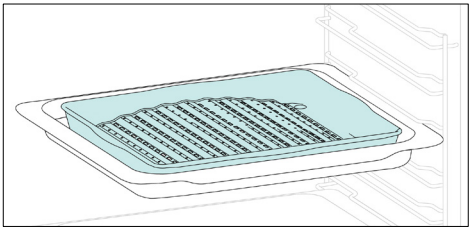
Bočne rešetke, smještene s obje strane pećnice, namijenjene su postavljanju lima za pečenje i rešetki tijekom pečenja.

Šarke za postupno zatvaranje / otvaranje (samo ako je uređaj opremljen*)



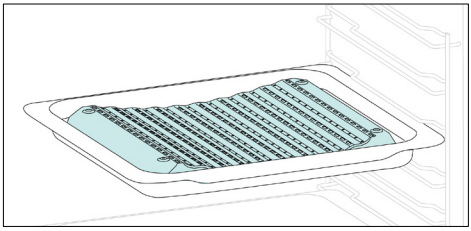
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

H-LAB pladanj - način rada roštilja
(samo ako je uređaj opremljen*)



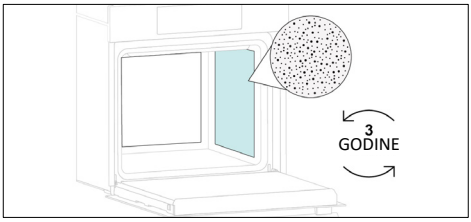
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

H-LAB pladanj – PARNI način rada
(samo ako je uređaj opremljen*)

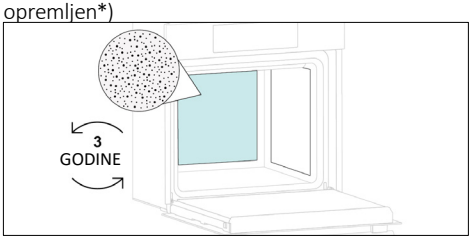


Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

Katalitičke ploče(samo ako je uređaj opremljen*)

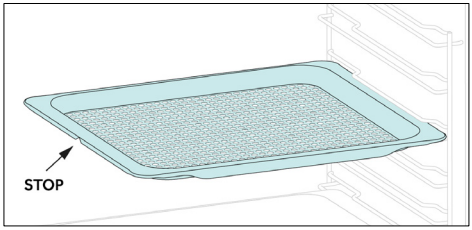


Katalitičke Pokrov ventilator (samo ako je uređaj opremljen*)



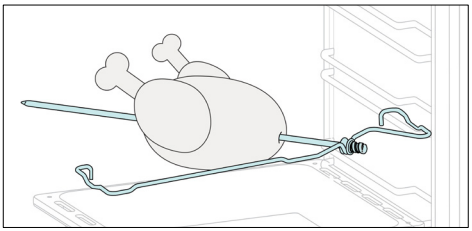
Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine uporabe (u ciklusa 2/3 kuhanja tjedno).

Airfry tava (samo ako je uređaj opremljen*)



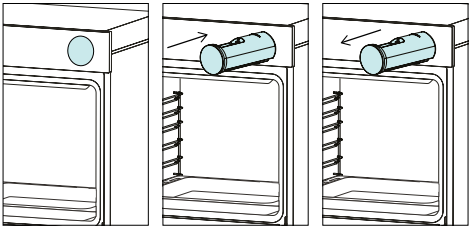
Airfry tava osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjština postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Ladica za pečenje može se opcionalno postaviti na L1 za prikupljanje sokova ili mrvica kruha.

Ražanj (samo ako je uređaj opremljen*)



Ražanj radi zajedno s gornjim grijaćim elementom, hrana se okretanjem peče ravnomjerno. Najbolje ga je upotrebljavati za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje okusa tradicionalnog pečenja.

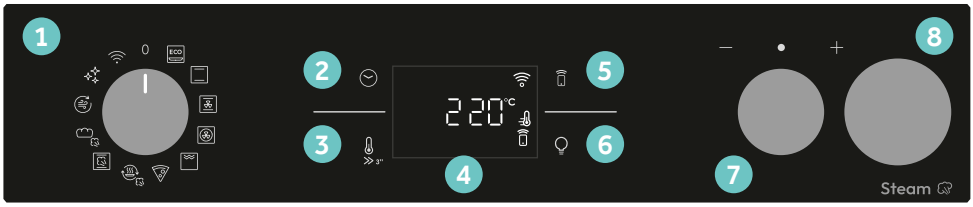
Steam Fresh spremnik za vodu



Spremnik za paru je ladica koja se može napuniti vodom potrebnom za provođenje programa kuhanja i čišćenja uz pomoć pare.

HR: Ne stavljajte hranu izravno na rešetke pećnice. Uvijek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće limove ili posude.

2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826
Potrošnja snage proizvoda u stanju pripravnosti s prikazom informacija ili statusa: 0,8 W
Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja: 20 min

Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

1. Ručica izbornika funkcije
2. Vrijeme
3. Temperatura
4. Zaslon LED
5. Daljinsko upravljanje
6. Lampica
7. Birač
8. Steam Fresh spremnik za vodu

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 4 osnovne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Vrijeme	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dva puta za minutni podsjetnik (dostupno u stanju pripravnosti), tri puta za dnevno vrijeme i četiri puta za odgodu početka. U stanju pripravnosti dostupan je samo kuhinjski tajmer.
3"	**Temperatura**	Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, pritisnite i držite 3 sekunde za aktiviranje opcije brzog zagrijavanja (dostupno samo tijekom faze zagrijavanja pećnice).Kada je zagrijavanje aktivno, na zaslonu će se prikazati odgovarajuća ikona.
	Uključivanje/ isključivanje daljinskim upravljačem	Pritisnite gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije).
	Svjetlo	Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici.

2.4. POVEZIVOST

Parametri bežične veze

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Najveća snaga [mW]	100	10

Informacije o proizvodu za umreženu opremu

Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani: 2,0 W.
Razdoblje nakon kojega uređaj automatski prelazi u stanje pripravnosti na mreži: 20 min

Kako se aktivira priključak za bežičnu mrežu:

Wi-Fi modul uključuje se čim se birač funkcija postavi u položaj različit od nule.

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

Wi-Fi modul se isključuje kada se birač funkcija postavi u nulti položaj.
Ako se gumb postavi u drugi položaj, otvorite izbornik za Wi-Fi i odaberite isključeno kako biste deaktivirali Wi-Fi.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

NAČIN KOMUNIKACIJE S APLIKACIJOM

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najno.

NAPOMENA:

- Nakon uključivanja pećnice, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. Tijekom tog razdoblja moguće je registrirati uređaj.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji

---

Preuzmite na svoj pametni telefon.

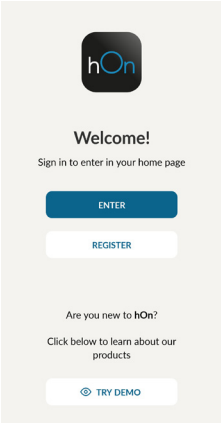
Available on the App Store

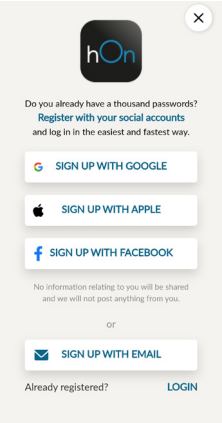
GET IT ON Google Play

Sljedeće slike služe samo u ilustrativne svrhe.

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Register” (Registriraj se)
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte.



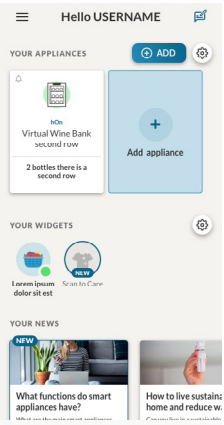


BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

---

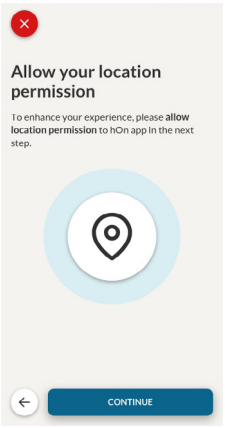
1. korak

- Odaberite „Add appliance” (Dodaj uređaj).



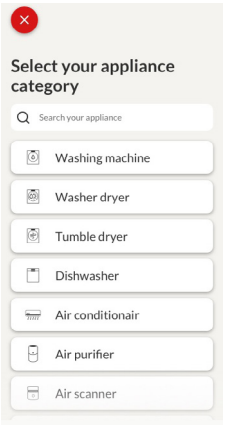
2. korak

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



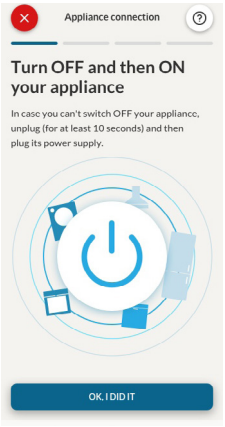
3. korak

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja



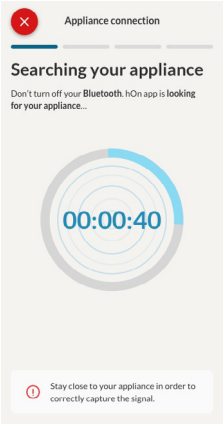
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



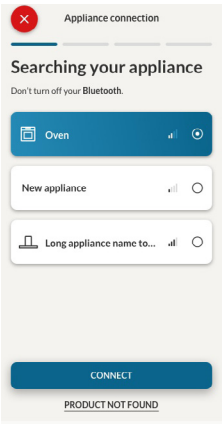
5. korak

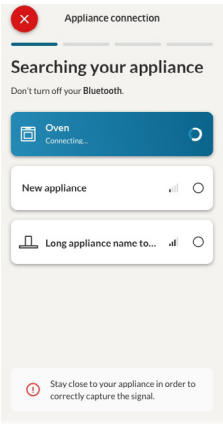
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn početće tražiti vaš kućanski uređaj.



6.1-6.2 korak

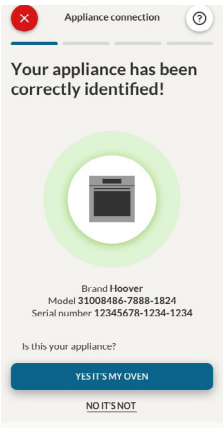
- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Connect" (Poveži se) i pričekajte nekoliko sekundi.





7 korak

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.

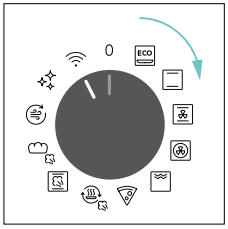
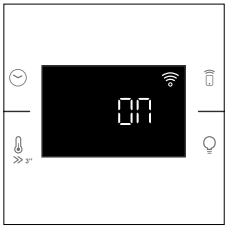
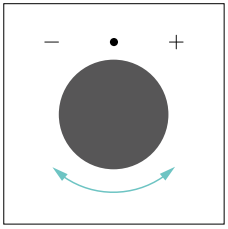
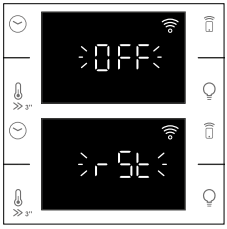


KAKO PROMIJENITI POSTAVKE WIFI MREŽE

Nakon registracije uređaja, korisnik može odabrati sljedeće postavke Wi-Fi mreže:

- **WIFI ON (UKLJUČI Wi-Fi):** Stanje pećnice može se pratiti samo putem aplikacije.
- **WIFI OFF(ISKLJUČI Wi-Fi):**Pećnica nije spojena, ali je i dalje registrirana sa spremljenim mrežnim vjerodajnicama.
- **WIFI RESET:** Veza je ponovno uspostavljena i moguća je nova registracija.

1. Okrenite birač funkcija u izborniku Wi-Fi mreže.
2. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
3. Okrećite birač dok se ne prikaže „Off” (Isključeno) ili postavka za resetiranje „rSt”.

DALJINSKO UPRAVLJANJE

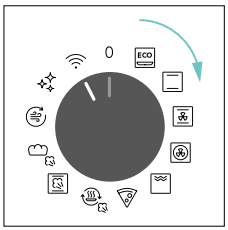
Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećava praktičnost, učinkovitost i cjelokupno iskustvo pripreme hrane i pružaj mogućnost upravljanja proizvodom izravno s uređaja i iz aplikacije hOn.

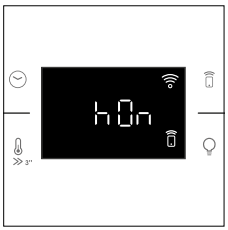
Ova funkcija omogućuje da putem uređaja uživate u raznim značajkama, kao što su: trenutno ili planirano pokretanje recepata ili programa kuhanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja; praćenje postupka kuhanja pomoću sonde. Nadalje, moguće je primati obavijesti nakon završetka programa ili recepata. Daljinsko upravljanje možete aktivirati isključivo kada je proizvod registriran.

NAPOMENA: Dostupan je za sve funkcije kuhanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranje i Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Okrenite birač funkcija u izborniku Wi-Fi mreže..
2. Pritisnite .
3. Na zaslonu će se prikazati „hOn”. Prikazat će se ikone Wi-Fi mreže i daljinskog upravljanja.
4. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.

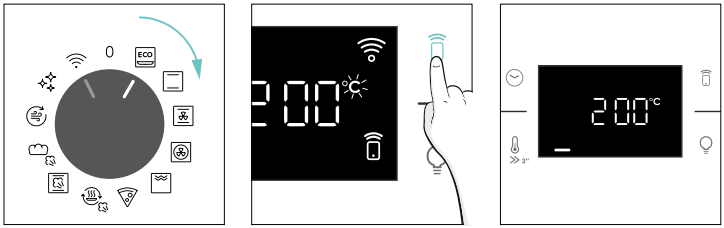


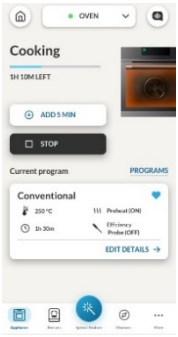
Daljinsko upravljanje moguće je aktivirati i tijekom kuhanja pritiskom na odgovarajući gumb



Kako zaustaviti daljinsko upravljanje:
Dok je program kuhanja u tijeku, možete ga zaustaviti izravno na proizvodu okretanjem birača funkcija u drugi položaj. Ovi postupci prekidaju postupak kuhanja.
Drugi način - pritisnite odgovarajuće gumbe na daljinskom upravljaču koji je isporučen s vašim uređajem. Ovi postupci prekidaju postupak kuhan



Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „STOP" na uređaju za prikaz. Pećnica će automatski zaustaviti kuhanje.
NAPOMENA: Ako korisnik prekine kuhanje u tijeku na pećnici, istovremeno ćete prekid kuhanja biti naznačen i u aplikaciji.



BEŽIČNO AŽURIRANJE (OTA)

Pećnica je opremljena funkcijom ažuriranja preko zraka (OTA) koja vam omogućuje da bez napora održavate svoju pećnicu ažuriranom s najnovijim značajkama. Ako je dostupno, nakon što je pećnica povezana, kada se gumb okrene na “Wi-Fi” ili je program kuhanja upravo završio, ažuriranje će se automatski pokrenuti. “OtA” će se pojaviti na zaslonu, Wi-Fi ikona će treptati, a sve naredbe proizvoda će biti privremeno nedostupne. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta, pa molimo da ne isključujete ili ne iskopčavate pećnicu tijekom tog vremena. Nakon završetka ažuriranja, na zaslonu će treptati “12:00”. Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!



3.PRIJE POKRETANJA

3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kako funkcioniraju vrata

Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja vrata pećnice ostaju stalno zaključana. Ako nisu zaključana, pećnica će prikazati kôd pogreške 24 i pauzirati funkciju čišćenja.

Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvijetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.
Na pećnicama opremljenima sklopkom vrata (pogledajte dolje), svjetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.
Na pećnicama opremljenima gumbom lampice, može se koristiti i za aktiviranje osvjetljenja.
Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od 10 minuta, svjetla će se automatski isključiti.
Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja svjetlo ostaje isključeno. *

Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Iz tog razloga, ventilator za hlađenje ostavlja zvučni trag neko vrijeme čak i nakon isključivanja pećnice.
Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.
Tijekom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tijekom rada ECO funkcije, svjetlo ostaje isključeno.
(*samo za pećnice s pirolitičkom funkcijom)

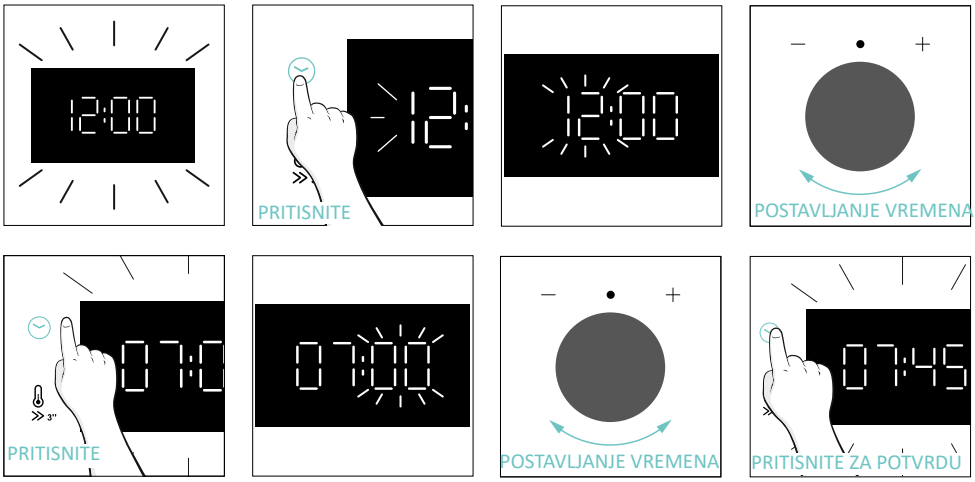
Kako funkcionira statusna traka

Statusna traka, na temelju postavljenih programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju zagrijavanje, prikazuje povećanje temperature tijekom ove faze. U programima kuhanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuhanja i ciklusa čišćenja.

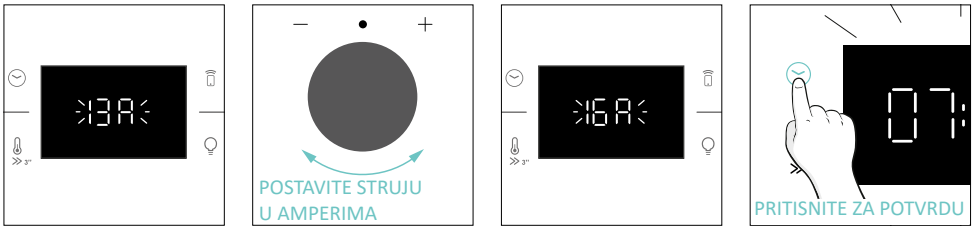
3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana, odabrati između 13 ampera ili 16 ampera, svjetlinu i jačinu zvuka.

- **POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se treptati unaprijed postavljeno vrijeme „12:00". Želite li ga promijeniti, pritisnite ⏲ i desnim biračem postavite trenutačne sate. Pritisnite ponovno ⏲ i slijedite isti postupak za postavljanje minuta. Za potvrdu pritisnite još ⏲ jednom.

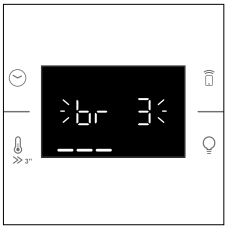


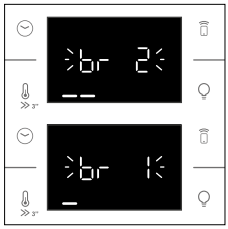
- **STRUJA U AMPERIMA:** Ova postavka utječe samo na snagu koja se troši tijekom brzog predgrijavanja. Postavka na 16A jamči kraće vrijeme predgrijavanja kada je aktivirana funkcija brzog predgrijavanja. Ako vaš dom ima nižu dostupnu snagu, ovu postavku možete promijeniti na 13A. Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će zagrijavanje biti brže (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete vidjeti dva izbora: 13 A i 16 A. Okretanjem desnog birača odaberite željenu vrijednost, a zatim pritisnite ⏲ za potvrdu.



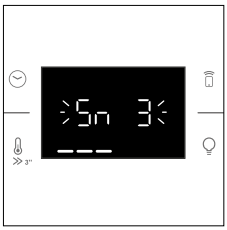
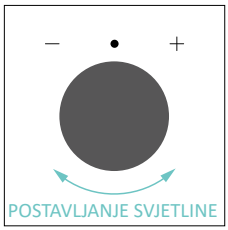
NAPOMENA: Opcija postavljanje struje u amperima dostupna je samo tijekom početne ugradnje. Želite li promijeniti postavljenu struju u amperima, pogledajte upute nakon ugradnje.

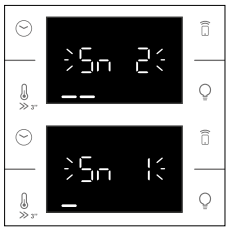
- **SVJETLINA:** Na zaslonu je prikazan simbol „br”. Brojevi predstavljaju intenzitet svjetline koji možete uređivati okretanjem desnog birača. Za potvrdu pritisnite ⏲




- **ZVUK:** Na zaslonu se prikazuje simbol „Sn”. Brojevi predstavljaju jačinu zvuka koju možete uređivati okretanjem desnog birača. Za potvrdu pritisnite ⏲



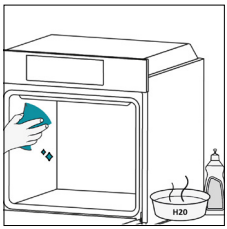

- **UPUTE ZA NAKON UGRADNJE**

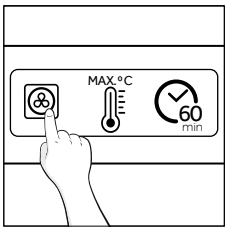
Kad je pećnica u stanju pripravnosti, moguće je vratiti se na početne postavke istovremenim pritiskom gumba za temperaturu i lampicu na 5 sekundi.

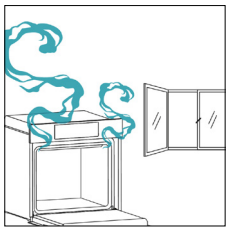


3.3. PRELIMINARANO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.







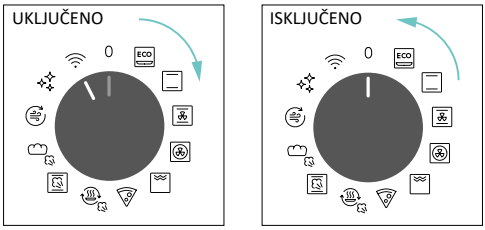
4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

Uređaj je konstruiran da bude “spreman jednim dodirom” i okretanjem gumba birača pećnica počinje raditi na zadanim postavkama.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje pećnice okrenite birač funkcija (udesno/ulijevo) i odaberite program pečenja.
Želite li je isključiti, postavite birač funkcija u položaj „0”.

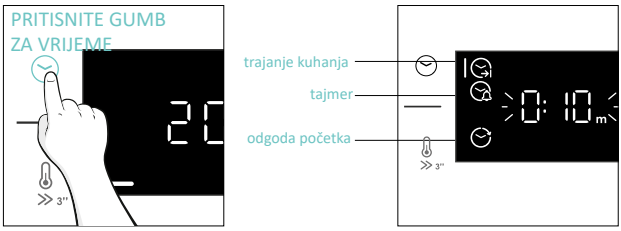


PODEŠAVANJE PROGRAMA KUHANJA

Okrenite birač funkcija i odaberite željeni program. Na zaslonu će se pojaviti zadana temperatura kojase može urediti u svakom trenutku okretanjem desnog birača (udesno za povećanje i ulijevo za smanjenje temperature).

IZBORNIK VREMENA

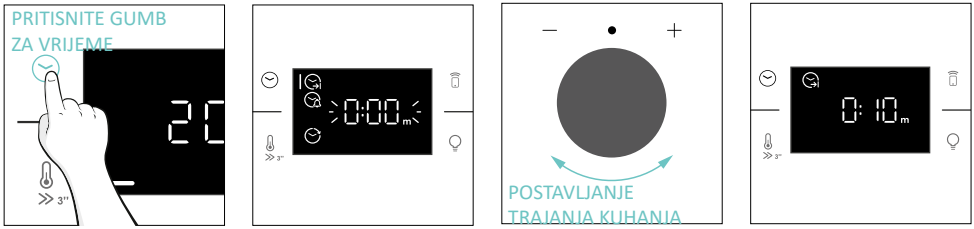
Pristupite izborniku vremena pritiskom na. Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



NAPOMENA: nije moguće postaviti nekoliko parametara istovremeno, stoga u memoriji ostaje samo posljednji, a prethodni se briše.

TRAJANJE KUHANJA

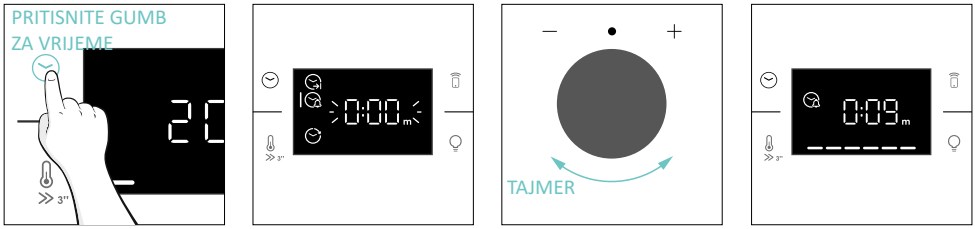
Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.
AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Trajanje kuhanja”. Zatim biračem odaberite vrijednost.



Odbrojavanje počinje po završetku zagrijavanja (ako je uređaj opremljen). Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti vrijednost trajanja okretanjem desnog birača. Kad istekne vrijeme trajanja, kuhanje se zaustavlja.
FUNKCIJE SA ZAGRIJAVANJEM: Kada je trajanje kuhanja podešeno, kada pećnica pošalje obavijest o završetku zagrijavanja, stavite hranu u pećnicu i dajte ručnu potvrdu (dodirnite gumb za vrijeme) za početak odbrojavanja za kuhanje.

TAJMER

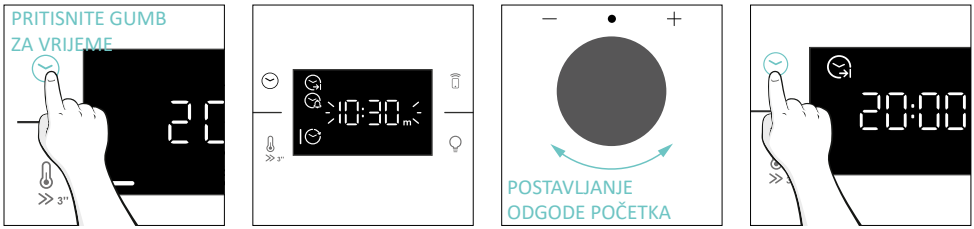
Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice.
AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir funkcije „Tajmer”. Zatim biračem odaberite vrijednost.



Kada je funkcija postavljena, primarni podaci koji se prikazuju na zaslonu označavaju vrijeme.
Za uređivanje temperature pritisnite za ulazak u namjenski način uređivanja. Po isteku vremena, kuhanje se nastavlja dok lijevi birač ne okrenete u položaj 0.
Ovu funkciju možete podesiti i kad je pećnica u stanju pripravnosti pritiskom gumba . Kad je ukl -jučena, tajmer radi neovisno o funkcijama kuhanja.

ODGODA POČETKA

Omogućuje odabir vremena početka kuhanja.
AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Odgoda početka". Zatim birač

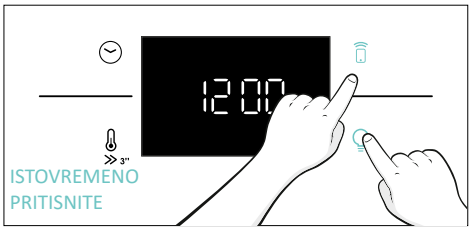


NAPOMENA: Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna zajedno s funkcijama roštilja

DODATNE FUNKCIJE

SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana kako bi se spriječila bilo kakva neželjena uporaba od strane maloljetnika. Da biste je aktivirali, istovremeno pritisnite gumbe Lampe i Daljinskog upravljača 3 sekunde. Na korisničkom sučelju pojavit će se ikona s lokot. U ovom stanju, korisničko sučelje pećnice je zaključano i nije moguće vršiti promjene u postavkama. Sigurnosna blokada za djecu ostaje aktivna čak i ako se lijevi gumb vrati u položaj OFF. Da biste deaktivirali dječju bravu, ponovno pritisnite gumbe Lampe i Daljinskog upravljača 3 sekunde (ikona s ključem će nestati).



4.2. FUNKCIJE PEČENJA

OPCIJA BRZOG ZAGRIJAVANJA

Kako biste ubrzali fazu zagrijavanja, možete odabrati opciju brzog zagrijavanja pritiskom ikone temperature na 3 sekunde nakon odabira programa kuhanja i temperature. Ova opcija aktivirat će kombinaciju ventilatora i grijaćih elemenata bez obzira na odabranu funkciju kuhanja.Kako biste uštedjeli energiju, kada je aktivirano brzo zagrijavanje, ventilator u unutrašnjosti će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu. Kada je trajanje kuhanja podešeno, kada pećnica pošalje obavijest o završetku zagrijavanja, stavite hranu u pećnicu i dajte ručnu potvrdu (dodirnite gumb za vrijeme) za početak odbrojavanja za kuhanje. NAPOMENA: Ako je postavljen odgođeni početak, ručna potvrda nije potrebna, kuhanje će automatski započeti prema programiranom odgođenom početku.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor. Slijedite upute u tablici u nastavku u vezi s predgrijavanjem. “DA/BRZO PREDGRIJAVANJE” znači da je potrebno predgrijavanje i opcija brzog predgrijavanja je dostupna; “NE” znači da predgrijavanje nije dostupno i hrana se mora staviti u hladnu pećnicu.Kada predgrijavanje završi, zaslon će treptati i začut će se zvučni signal: dodirnite ⌄kako bi program kuhanja nastavio.

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
ECO	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampica u unutrašnjosti je isključen
	*Konvencionalna	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	Da/brzo zagrijavanje	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja.
	Konvekcija + Ventilator	175°C 50-250/300°C***	L2/L3	Da/brzo zagrijavanje	IDEALNO ZA: pečenje pečenja, složenaca, povrća i pita sa sočnim nadjevima na jednoj razini. Idealno za kuhanje hrane s visokim udjelom vode.
	Više razina	160°C 50-250/300°C***	L4 (jedna ladica) L2+L5 (dvije ladice) L2+L4+L6 (tri ladice)	Da/brzo zagrijavanje	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane.
	**Supergrill	05 01-05	L6 za rijetku hranu, L4 za deblju hranu.	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu smrznute hrane ili pohane kuhane hrane koja se obično prži. Vrući zrak može ravnomjerno strujati preko hrane zahvaljujući namjenskoj ladic
	Podgrijavanje	110°C 110-160°C	L3/L4	NE	Namijenjeno za podgrijavanje gotovih jela i pekarskih proizvoda bez gubitka kvalitete. Para sprječava isušivanje hrane, a toplina se raspoređuje nježno i ravnomjerno, čuvajući izvorni okus i aromu.
	Para°	170°C 120-220°C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: povrće, kolače, kekse, rižu, meso, ribu i perad na jednoj razini uz gornje i donje grijanje s parom. Kombinacija pare i topline daje sočnu unutrašnjost i hrskavu koricu te je idealna za pečenje na niskoj temperaturi.
	Kruh	210°C 190-220°C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu različitih vrsta kruha, poput integralnog kruha, ciabatte i baguettea. Kombinacija pare i topline osigurava hrskavu koricu, bogatu boju i sjajnu površinu kruha.

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.
*** Ovisno o modelu pećnice.

4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pizza bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Koristite niže temperature za smrznute namirnice i 300 ° C za domaće recepte

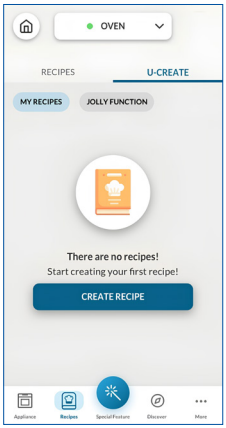
4.2.3. ZNAČAJKA S VIŠE KORAKA

Značajka s više koraka omogućuje održavanje prethodno podešenih parametara kuhanja (temperatura i vrijeme) tijekom promjene funkcije za vrijeme kuhanja.

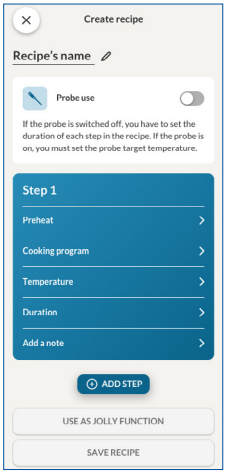
Recepti s više koraka mogu se izraditi u aplikaciji hOn putem funkcije U-Create i spremiti u pećnicu.

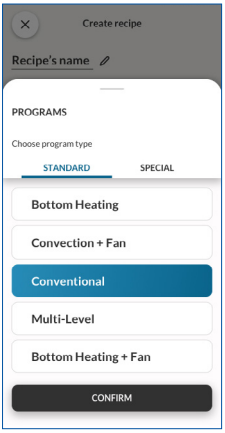
Korisnik može spremiti recept s više koraka kao funkciju Jolly kako bi ga pohranio na pećnici ili ga spremiti u aplikaciji hOn kako bi ga pokrenuo daljinski iz aplikacije.

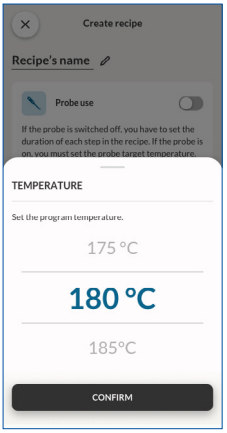
1. korak U odjeljku U-Create u aplikaciji pritisnite „Izradi recept”.

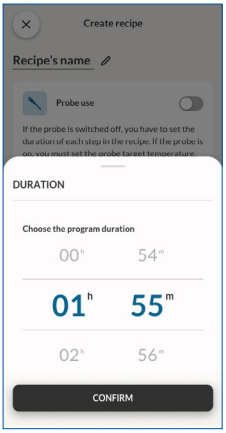


2. korak Uredite naziv recepta i odaberite parametre za prvi korak recepta.

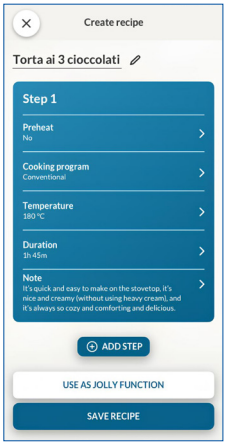




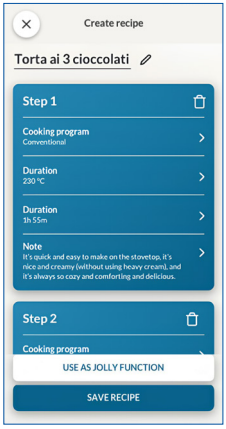


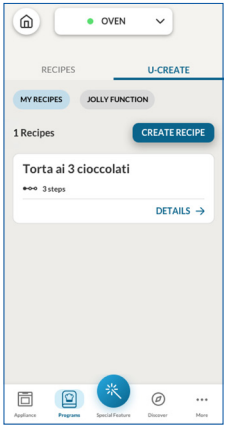


3. korak Nakon prilagodbe prvog koraka, pritisnite „Dodaj korak” za dodavanje druge funkcije kuhanja u recept i prilagodbu parametara.



4. korak Spremite recept u aplikaciju kako biste ga mogli pokrenuti daljinski ili ga spremite kao „funkciju Jolly” da biste ga mogli pronaći izravno na pećnici.





5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

NAPOMENA: Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano : gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T°C	Zagrijavanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
Slatki pekarski proizvodi	Mali kolačići / mafini	1	Konvencionalna Više razina	175°C 160°C	Y	Ladica za pečenje	L3 L4	20-30 30-40
		2	Više razina	150°C		Dublje + Ladica za pečenje	L2+L5	30-40
		3	Više razina	140°C		Ladica za pečenjes	L2+L4+L6	40-50
	Biskviti (26 cm Ø)	1	Konvencionalna Više razina	170°C 150°C	Y	Metalna rešetka +kalup za kolače	L2 L4	30-40 40-50
		2	Više razina	150°C		Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L1+L4	50-60
	Keksi	1	Konvencionalna Više razina	150°C 140°C	Y	Ladica za pečenje	L3 L4	25-30 35-45
		2	Više razina	140°C		Dublje + Ladica za pečenje	L2+L5	30-40
		3	Više razina	140°C		Ladica za pečenjes	L2+L4+L6	35-40
	Francuska peciva s punjenjem	1	Više razina	190°C	Y	Ladica za pečenje	L4	25-35
		2	Više razina	170°C		Ladica za pečenje	L2+L5	25-35
	Jorkširski puding	1	Konvencionalna	200°C	Y	Ladica za pečenje	L3	20-30
	Puslice	1	Više razina	90°C	Y	Ladica za pečenje	L4	90-160
	Macaron	1	Konvencionalna	150°C	Y	Ladica za pečenje	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvencionalna	185°C	Y	Metalna rešetka +kalup za kolače	L2	60-70
		1	Više razina	170°C	Y	Metalna rešetka +kalup za kolače	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Konvencionalna	170°C	Y	Metalna rešetka +kalup za kolače	L2	40-60
	Čokoladni nabujak	1	Konvencionalna	200°C	Y	Ladica za pečenje+kalupi	L3	10-15
	Torta sa sirom	1	Konvencionalna	150°C	Y	Metalna rešetka +kalup za kolače	L2	50-65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcijska +ventilator	180°C	Y	Ladica za pečenje	L3	20-25
		2	Više razina	180°C		Dublje + Ladica za pečenje	L2+L5	25-35
		3	Više razina	160°C		Ladica za pečenjes	L2+L4+L6	30-40
	Savijača, smrznuta	1	Konvencionalna	210°C	Y	Ladica za pečenje	L3	30-45
Kruh i lepinja	Tostirani kruh	1	Supergrill	05	N	Metalna rešetka	L6	4-6
	Focaccia	1	Konvencionalna	200°C	Y	Ladica za pečenje	L2 or L3	25-35
	Kruh, cijeli	1	Konvencionalna	200°C	Y	Ladica za pečenje	L3	35-50

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T°C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
Slane pite i složenci	Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm)	1	Konvekcijska +ventilator Pizza	200°C	Y N	Metalna rešetka + Plitica za quiche	L2	30-50
		2	Više razina	180°C	Y	Metalna rešetka + Plitica za quiche	L1+L4	50-70
	Nabujak od sira	1	Konvencionalna	200°C	Y	Ladica za pečenje	L3	20-35
	Lazanje, svježe	1	Konvekcijska +ventilator	200°C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	40-60
	Lazanje, smrznute	1	Konvencionalna	180°C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50-60
	Pečena tjestenina	1	ECO	200°C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	20-30
	Cannelloni, smrznuti	1	Konvencionalna	180°C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	45-55
Pizza	Pizza, svježa (ladica)	1	Konvencionalna Pizza	250°C 300°C	Y N	Ladica za pečenje	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Više razina	180°C	Y	Dublje+Ladica za pečenjes	L2+L5	25-35
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvencionalna Pizza	250°C 300°C	Y N	Ladica za pečenje	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Više razina	180°C	Y	Dublje+Ladica za pečenjes	L2+L5	30-40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencionalna Pizza	220°C 200°C	Y N	Metalna rešetka	L2	10-15
		2	Više razina	200°C	Y	Metalna rešetka	L2+L5	15-25
		3	Više razina	180°C		Metalna rešetka	L2+L4+L6	25-35
Meso i perad	Pržena cijela piletina (1 do 1,2 kg)	1	ECO	220°C	Y	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode	L4	40-60
	Pečena patka	1	ECO	200°C	Y	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L3	50-60
	Pijetao	1	Više razina	220°C	Y	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1	L4	20-40
	Pečena puretina	1	ECO	200°C	Y	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L3	50-60

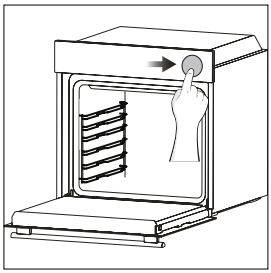
Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T°C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvencionalna	200°C	Y	Metalna rešetka +Vatrostalna posuda	L3	80-100
	Kobasice	1	Supergrill	04	Y	Metalna rešetka	L5	40-50
	Pečena govedina (500 g)	1	Više razina	220°C	Y	Ladica za pečenje	L3	20-40
	Mesna štruca (1000 do 1500 g)	1	Konvencionalna	180°C	Y	Ladica za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina s krumpirom	1	ECO	200°C	Y	Dublje tava	L4	45-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi na žaru	1	Supergrill	04	N	Metalna rešetka	L5	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Konvencionalna	200°C	Y	Ladica za pečenje	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1	L3	40-60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L3	80-90
	Smrznuti pomfri (300 do 500 g)	1	Konvencionalna	220°C	Y	Ladica za pečenje	L4	18-25
	Pečeni krumpir	1	Konvencionalna	200°C	Y	Ladica za pečenje	L4	30-50

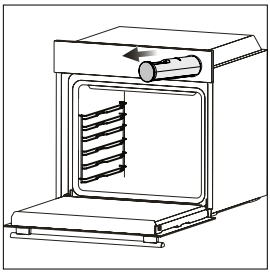
Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
** Ovisno o modelu pećnice.

5.2. KAKO KORISTITI SPREMNIK ZA VODU ZA PROGRAME KUHANJA NA PARI

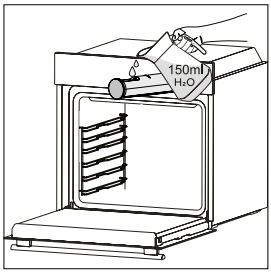
Nakon odabira programa kuhanja na pari, korisničko sučelje će zatražiti dodavanje vode kroz namjenski pribor (Steam Fresh spremnik za vodu), postupite na sljedeći način.

1. Lagano pritisnite spremnik za vodu kako biste ga otvorili.

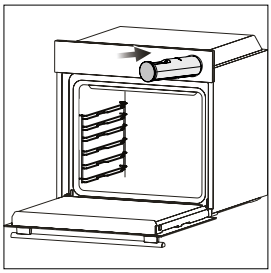


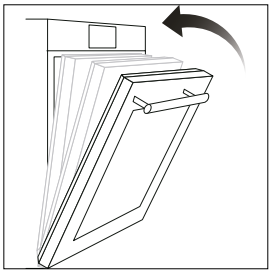


2. Ulijte 150 ml pitke vode u spremnik za vodu pomoću vrča ili izravno iz slavine. Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu označenu unutar spremnika.

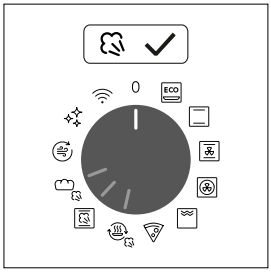


3. Gurnite spremnik natrag kako biste ga zatvorili te zatvorite vrata pećnice.





4. Odaberite željenu funkciju i pokrenite pečenje.



Tada će se prikazati zadano vrijeme i program kuhanja automatski će se pokrenuti nakon jedne sekunde. Vrijeme se može urediti okretanjem desnog birača; temperatura kuhanja može se promijeniti pritiskom na namjensku ikonu. Oba parametra moguće je postaviti unutar ograničenog raspona, kako je prikazano u gornjoj tablici.

NAPOMENA: Ako ulijete previše vode, višak može ostati u spremniku za vodu. Po završetku pečenja ispraznite spremnik.

NAPOMENA: kada kuhate s parom, na dnu pećnice na kraju kuhanja može biti vidljivo nešto preostale vode ili kondenzacije.

NAPOMENA: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuhanja, preporučuje se izbjegavanje programa everyday cooking i odabir standardnih funkcija.

5.3. FRESH FLAVOUR TABLICA*

Fresh Flavour tablica sadrži preporučene postavke za programe kuhanja na pari. Omogućuje pripremu različitih recepata bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Vrijeme pripreme može se razlikovati ovisno o receptu, sastojcima i količini hrane.

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T°C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Bijeli kruh	500-1000 g	Kruh	200	Lim za pečenje duboki	L3	30-40
Pecive	6-8 kom.	Kruh	200	Lim za pečenje duboki	L3	25-35
Kruh od cjelovitih žitarica	400-600 g	Kruh	190	Lim za pečenje duboki	L3	20-35
Raženi kruh	500-1000 g	Kruh	190	Metalna rešetka + kalup	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Kruh	200	Lim za pečenje duboki	L3	25-35
Ciabatta	6-8 kom.	Kruh	200	Lim za pečenje duboki	L3	25-35
Bageli	6-8 kom.	Kruh	190	Lim za pečenje duboki	L2	25-35
Sendviči	5-10 kom.	Kruh	190	Lim za pečenje duboki	L3	15-25
Brioche	6-8 kom.	Kruh	190	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Kruh	220	Lim za pečenje duboki	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Para°	220	Lim za pečenje duboki	L4	30-40
Goveđi file, srednje pečen **	400-500 g	Para°	190	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	35-45
Goveđi file, sporo kuhan **	400-500 g	Para°	110	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	40-50
Goveđi wellington	1000-1500 g	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	40-50
Mesna štruca	1000-1500 g	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	40-50
Pečena svinjetina **	1000-1500 g	Para°	180	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	40-60
Pečena svinjetina, sporo kuhana **	1000-1500 g	Para°	110	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	80-100
Janjeći kare	800-1000 g	Para°	190	Lim za pečenje duboki	L3	60-80
Janjeći batak	1500-2000 g	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	80-100
Pileća prsa	400-700 g	Para°	210	Lim za pečenje duboki	L3	30-40
Pileći bataci	1000 gr (oko. 10 kom)	Para°	220	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	40-50
Filet lososa	600 gr (oko. 4 kom)	Para°	170	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Filet lososa, sporo kuhan	600 gr (oko. 4 kom)	Para°	110	Lim za pečenje duboki	L2	25-35
Filet brancina	500 gr (oko. 4 kom)	Para°	150	Lim za pečenje duboki	L3	10-25
Filet brancina, sporo kuhan	500 gr (oko. 4 kom)	Para°	110	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Orada	500-700 g	Para°	170	Lim za pečenje duboki	L3	20-35

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T°C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Mali kolači/Muffini	10-20 kom.	Para°	170	Lim za pečenje duboki	L3	35-45
Bogati voćni kolač, sporo kuhan	1000-1500 g	Para°	140	Metalna rešetka + kalup	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Para°	140	Metalna rešetka + kalup	L2	60-80
Smrznuti kroasan	4-6 kom.	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Mješano povrće	1000-1500 g	Para°	220	Lim za pečenje duboki	L3	50-60
Pečeni krumpir, prepo-lovljen	500-1000 g	Para°	210	Lim za pečenje duboki	L3	50-60
Patlidžani, prepolovljeni	400-500 g	Para°	210	Lim za pečenje duboki	L3	30-45
Cvjetača	400-500 g	Para°	210	Metalna rešetka + Pyrex	L3	30-40
Komorač	400-600 g	Para°	200	Metalna rešetka + Pyrex	L3	45-55
Štapići mrkve	250-500 g	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	35-45
Bundeva narezana na kockice	500-800 g	Para°	160	Lim za pečenje duboki	L3	30-40
Brukula	400-600 g	Para°	150	Lim za pečenje duboki	L3	30-40
Povrćni flan	6 ramekins	Para°	180	Lim za pečenje duboki	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Podgrijavanje	110	Pyrex / posuda za pečenje	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Podgrijavanje	110	Lim za pečenje duboki	L3	10-20
Kruh	300-500 g	Podgrijavanje	110	Lim za pečenje duboki	L3	15-25
Smrznuti kruh	200-500 g	Podgrijavanje	150	Lim za pečenje duboki	L3	8-15
Pecive peciva	200-500 g	Podgrijavanje	110	Lim za pečenje duboki	L3	10-20
Tjestenina	500-1000 g	Podgrijavanje	120	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Kolači (muffini)	100-300 g	Podgrijavanje	110	Lim za pečenje duboki	L3	10-20
Lazanje	500-1000 g	Podgrijavanje	140	Pyrex / posuda za pečenje	L3	25-35
Jela iz jedne tepsije (složenci i pečeno povrće)	400-700 g	Podgrijavanje	120	Pyrex / posuda za pečenje	L3	30-40

* Nakon pripreme ili podgrijavanja nekih jela višak vode može ostati na dnu pećnice ili u spremniku za vodu. Prije pokretanja novog ciklusa uklonite višak vode iz oba dijela.
** Prije stavljanja mesa u pećnicu kratko ga zapecite sa svih strana na vrućoj tavi kako biste dobili hrskavu koricu. Prije pečenja začinite ga solju i svježe mljevenim paprom.

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

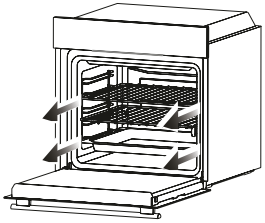
6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

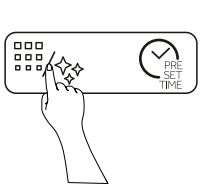
Pirolitičko čišćenje (ovisno o modelu pećnice)
Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.

Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane ostavit će bijeli sloj na emajliranim površinama. Ako želite ukloniti te čestice, obrišite krpom natopljenom u vrućoj vodi sa sapunom i upotrijebite četku ili čeličnu vunu. Prikladna sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje pećnice

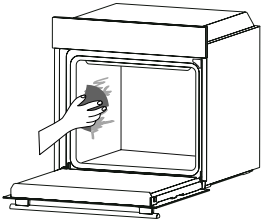
Kako funkcionira:

1. Uklonite sav pribor iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i vijke bočnih rešetki ;
2. Okrenite birač funkcija na ✧. Okretanjem birača odaberite pirolitički program Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena. Tijekom ovog postupka i sljedeće faze hlađenja vrata pećnice ostaju zaključana.
3. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
   ⚠ **UPOZORENJE**: Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svimvrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu


1



2

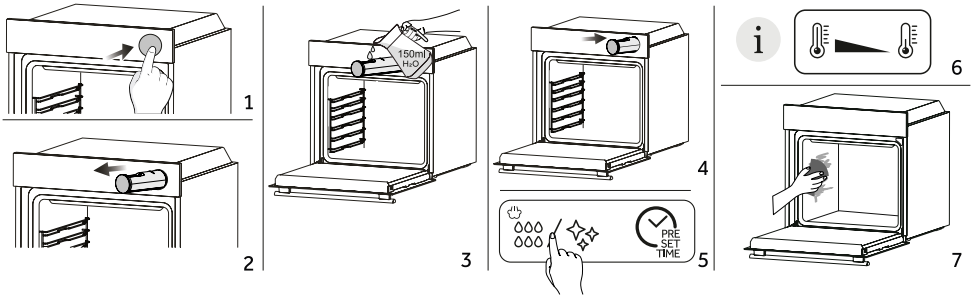

3

Aquactiva Para

Funkcija Aquactiva Para dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivorješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

Kako funkcionira:

1. Dodajte 150 ml vode u poseban spremnik za paru.
2. Okrenite birač na . Ako je potrebno, okrenite birač za podešavanje programa Steam Clean. Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena.
3. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
4. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu. Obrišite odjeljak za kuhanje i ostavite da se potpuno osuši kako biste izbjegli moguću koroziju.



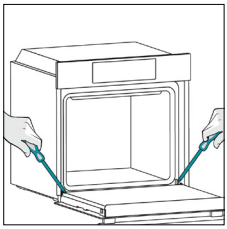
Katalitičko čišćenje (ovisno o modelu pećnice)

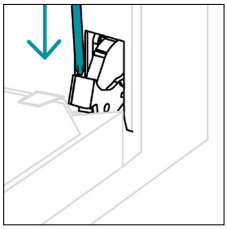
Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom. Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja.
Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u plinovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zamjeni katalitičkih ploča nakon približno tri godine upotrebe, posebno ako pećnicu upotrebljavate dva do tri ciklusa kuhanja tjedno. Tako ćete osiguravati optimalna radna svojstva i čistoću.

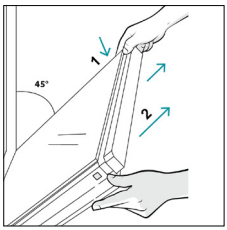
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

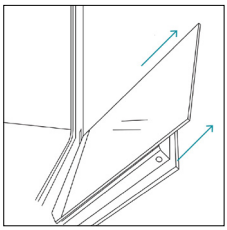




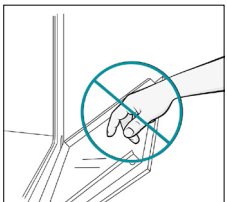
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).



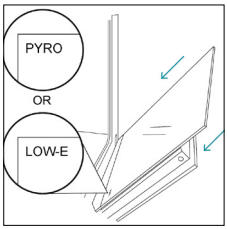
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.



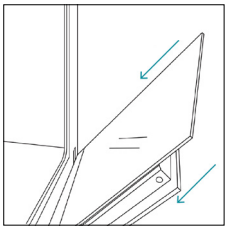
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



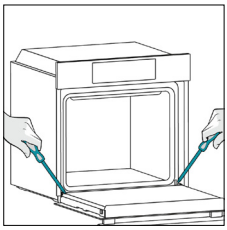
6. IVratite staklene ploče, pazeći da je nal-jepnica „Low-E/PYRO” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.

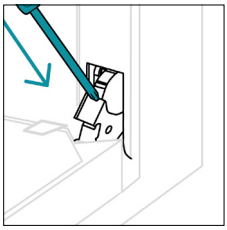


7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.





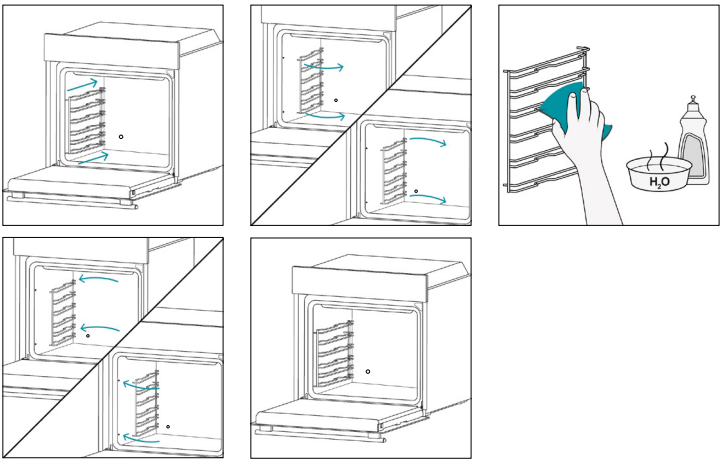
6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne koristite abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje, jer mogu nepopravljivo oštetiti emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbjeljivača (amonijak).

ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI:

1. Uklonite bočne rešetke povlačenjem u smjeru strelica.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom.



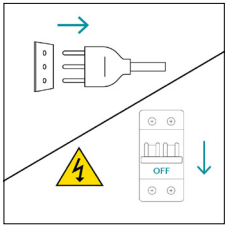
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

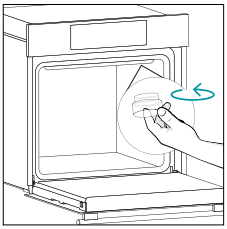
Zamjena žarulje na vrhu:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac lampice.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac lampice.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

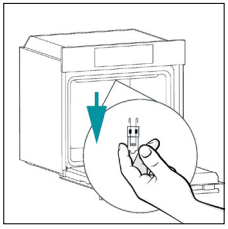
1. korak



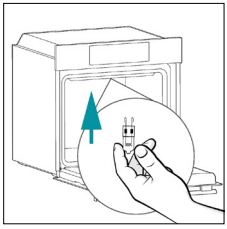
2. korak



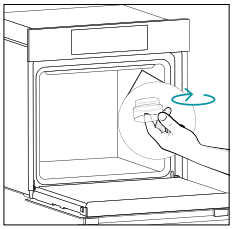
3. korak



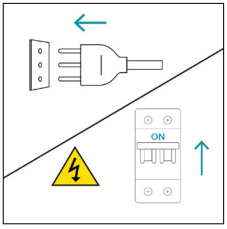
4. korak

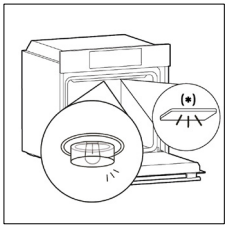


5. korak



6. korak



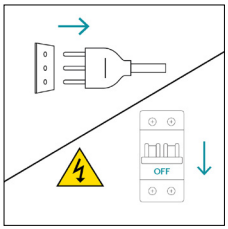


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)
* U slučaju problema s ovom lampom obratite se korisničkoj službi

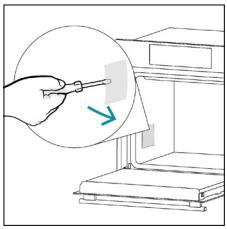
Zamjena bočne žarulje:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Ravni odvijač postavite na bočnu stranu zaštitnog stakla i lagano pritisnite kako biste uklonili staklo.
3. Pažljivo uhvatite i izvadite žarulju iz baze.
4. Umetnite novu.
5. Ponovno postavite zaštitno staklo - lagano ga pritišćite dok se ne zaključa.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

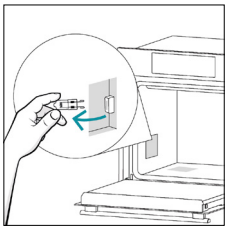
1. korak



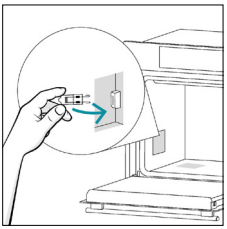
2. korak



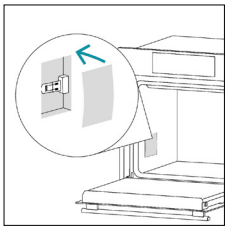
3. korak



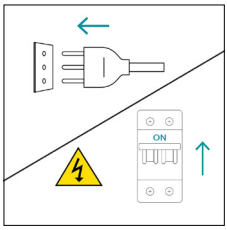
4. korak



5. korak



6. korak



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

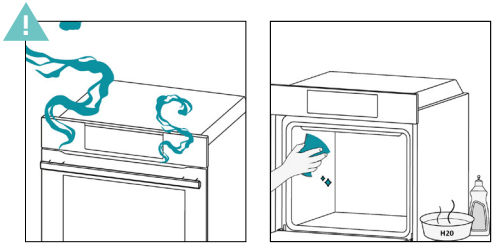
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako tijekom upotrebe pećnice dođe do pogreške, na zaslonu će se prikazati kôd „ER” i dvije znamenke koje označavaju pogrešku.
Nastavite isključivanjem pećnice i odspajanjem iz utičnice, pričekajte nekoliko minuta, a zatim je ponovno spojite.
Ako pogreška nestane, možete nastaviti s upotrebom pećnice. Ako se to ne dogodi, nazovite službu za korisnike i priopćite im kôd (ERXX) koji vidite na zaslonu.

Pogreška



Dim



8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali.
Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:
- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.
U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

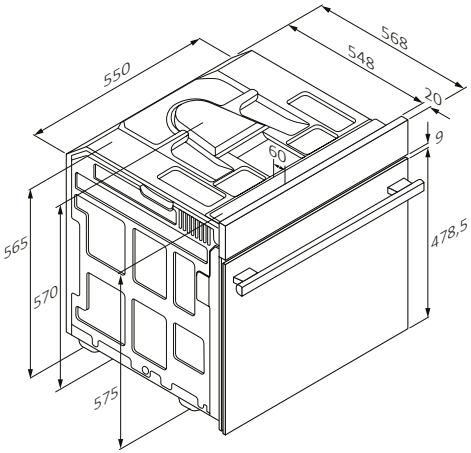
Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i pokušajte ju napuniti.
Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici.
Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje“ pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje jeftinije tarife.

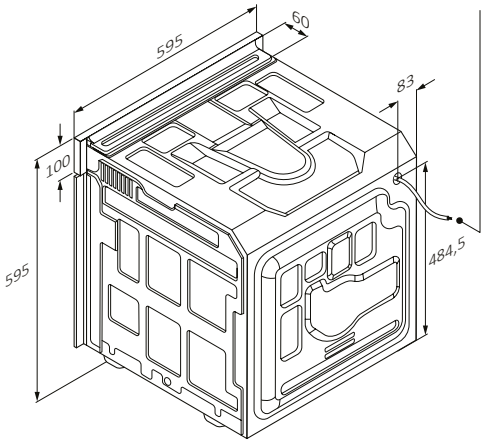
9. UGRADNJA

Videozapis za ugradnju proizvoda možete pogledati skeniranjem QR koda.

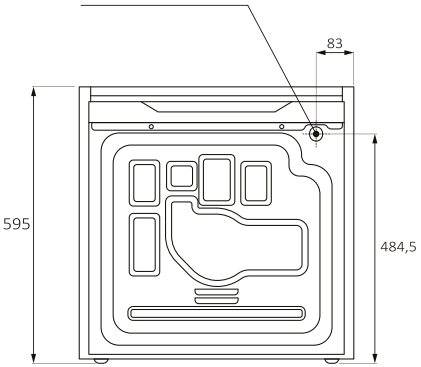
ili klikom na ovo **link**

Kabel duljine1100

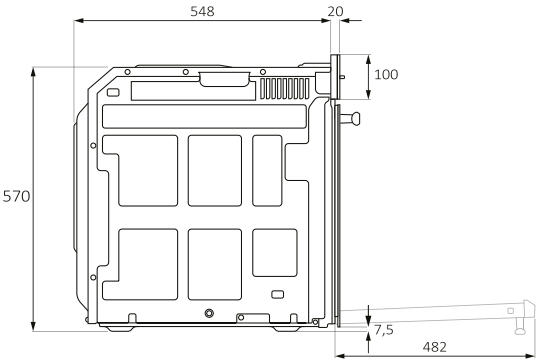




Kabel duljine 1100

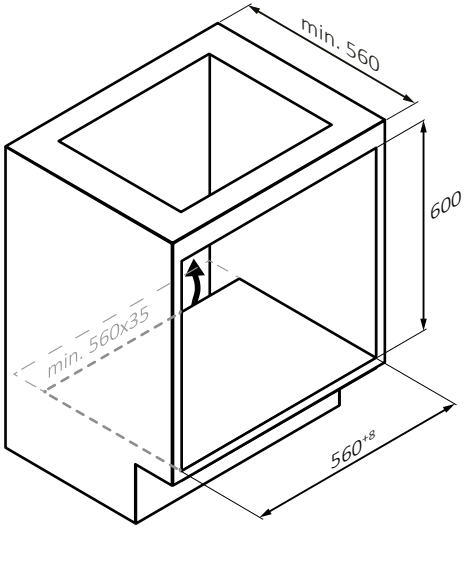


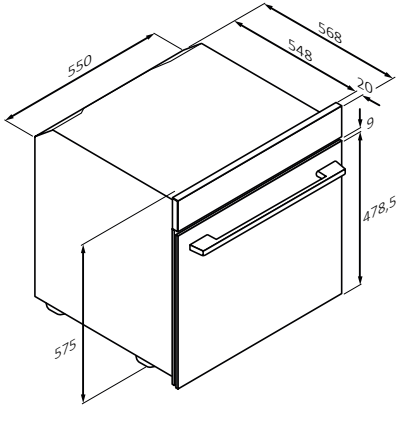
Vista posteriore

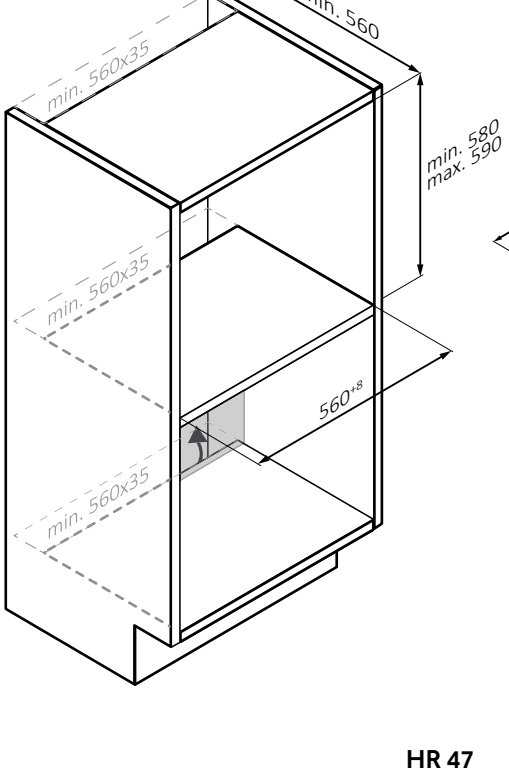


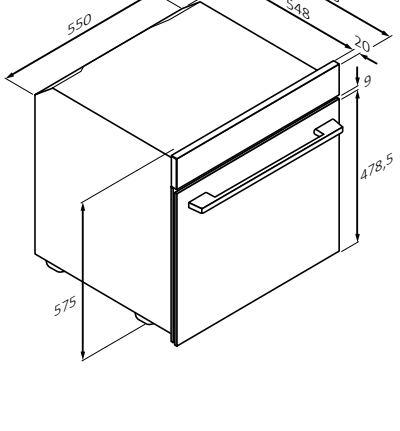
Vista laterale

mm

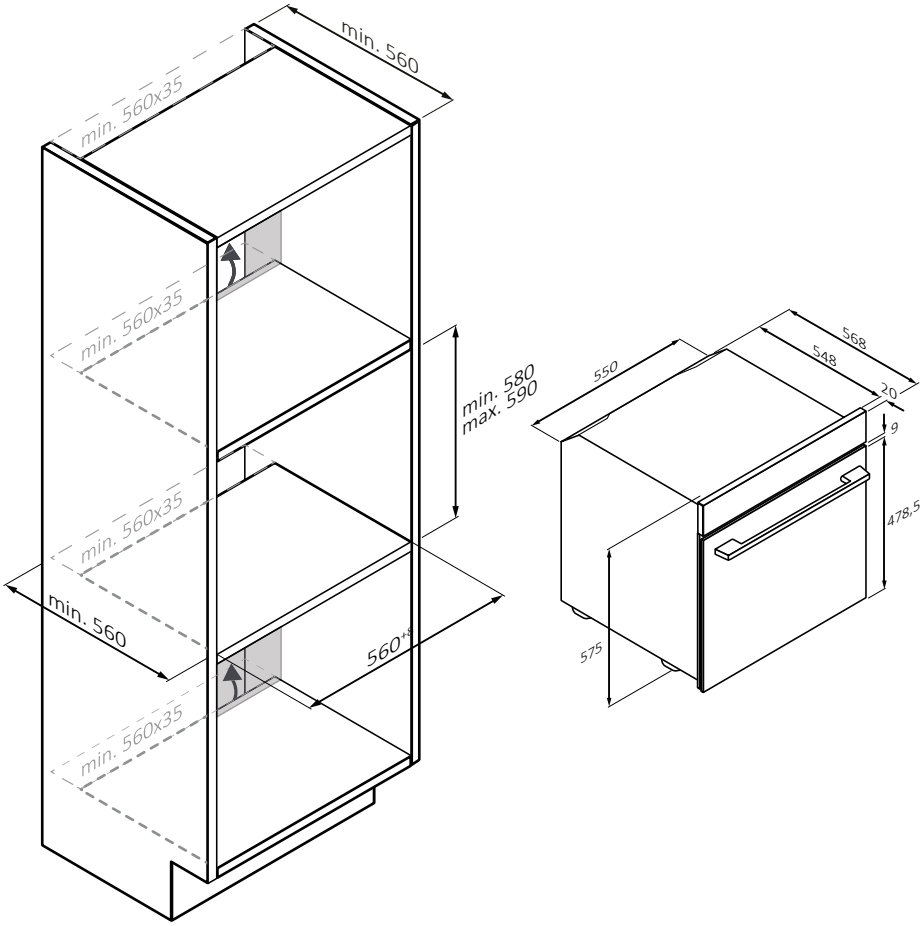

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

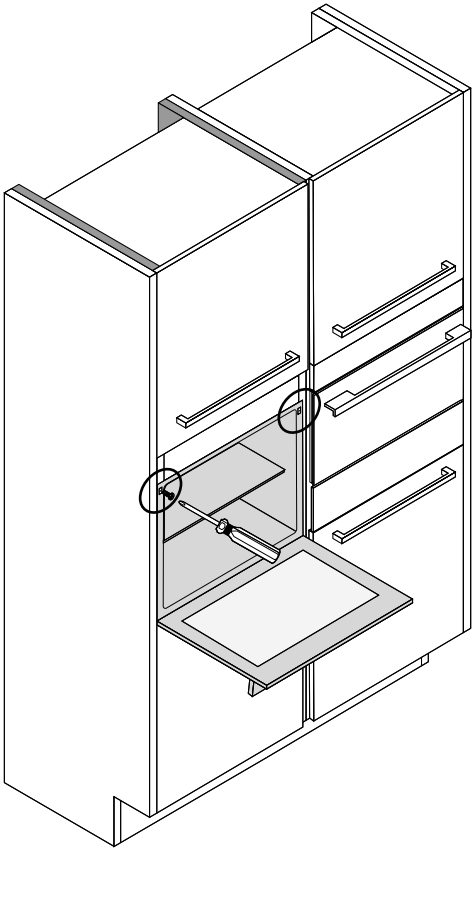

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

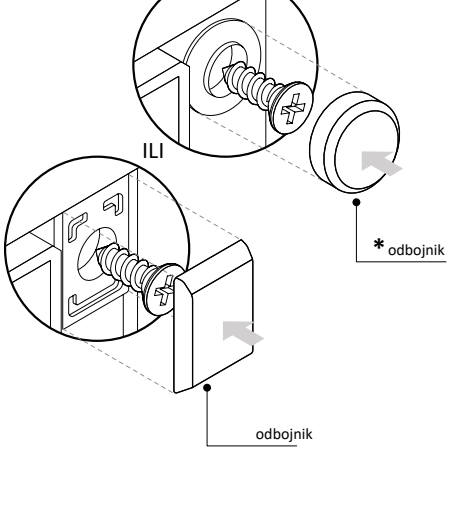

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(samo ako je uređaj opremljen*)

mm

CANDY

70096142